



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

100 g	Sucre
300 ml	Jus d'orange
1 petite(s)	Écorce de cannelle
1	Anis étoilé
1 tranche	Gingembre frais
2	Clous de girofle
1	Feuille de laurier
1	Ananas, coupé en dés
1 cs	Fécule de maïs
6 g	
600 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 g	Mascarpone
65 g	Sucre
2 g	Zeste d'orange
2 g	Sucre vanillé
120 g	QimiQ Classic Vanille
60 g	Jaune d'œuf pasteurisé
300	Crème fouettée 36 % graisse
100 g	Demi-crème acidulée
65 g	Sucre
25 ml	Liqueur aux œufs
60 g	Framboise(s), frais
60 g	Myrtille(s), frais

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language