



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 ml	Eau
200 g	Sucre
3 pièce(s)	Gousse(s) de vanille
20 ml	Jus d'un citron
10	Poire(s)
240 ml	Eau
120 g	Sirop de glucose
500 g	Sucre
6 g	
150 g	Beurre
30 g	Poudre de cacao
150 g	Chocolat noir
25 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Beurre
45 g	Sucre
120 g	Farine de blé
40 g	Poudre de cacao
300 g	QimiQ Whip , réfrigéré
75 g	Sucre
1	Œuf(s)
2	Jaune(s) d'œuf
1	Gousse(s) de vanille, pulpe
150 g	Mascarpone
300 g	QimiQ Whip , réfrigéré
60 g	Sucre
2	Œuf(s)
2 cl	Liqueur d'orange, Cointreau
2 g	Zeste d'orange
150 g	Mascarpone
300 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
100 g	QimiQ Whip , réfrigéré
100 g	QimiQ Whip Vanille
2	Jaune(s) d'œuf
110 g	Sucre
450 ml	Crème fouettée 36 % graisse
1	Gousse(s) de vanille, pulpe
250 g	QimiQ Sauce Base
250 ml	Lait

300 g Chocolat noir

30 g Poudre de cacao

45 g Sucre

2 cl Eau-de-vie de Bon-Chrétien Williams

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
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language