



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Remonte fortement le volume
- Consistance moelleuse



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

450 g	QimiQ Whip
160 ml	Jus d'un citron
200 g	Beurre
120 g	Sucre
3	Œuf(s)
4 g	Zeste de citron
25 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Beurre
45 g	Sucre
160 g	Farine
100 g	Pistaches, râpée
150 g	QimiQ Base crème
380 g	Demi-crème acidulée
130 ml	Jus d'un citron
140 g	Sucre
4 g	Zeste de citron
1 pointe(s)	Sel
2 g	Gousse(s) de vanille
1.5	Feuille(s) de gélatine à 3 g
1 bouquet(s)	Thym citron
300 g	QimiQ Whip , réfrigéré
300 ml	Lait de coco
160 g	Jus d'un citron
80 g	Sucre
15	Feuilles de basilic

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