



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 Fond de biscuit Ø 26 cm

150 g QimiQ Whip , réfrigéré

60 g Lait

270 g Crème entière, liquide

15 g Sucre

0.6 g Café soluble

6 g

24 g Eau

150 g Chocolat blanc, fondu

100 g QimiQ Whip , réfrigéré

40 g Lait

180 g Crème entière

26 g Sucre

1.2 g Rhum

4 g

16 g Eau

100 g Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Crème fouettée 36% de matière grasse

60 g Sucre

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

language
10.content not maintained in this
language