



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>200 g</b>	QimiQ Whip , réfrigéré
<b>120 g</b>	Jaune d'œuf pasteurisé
<b>40 g</b>	Sucre
<b>50 g</b>	Beurre, fondu
<b>200 ml</b>	Crème fouettée 36 % graisse
<b>300 g</b>	Chocolat blanc, fondu
<b>6 g</b>	
<b>20 g</b>	Grand Marnier
<b>60 g</b>	Rhabarberpüree
<b>40 g</b>	Purée de fruit fraise
<b>15 g</b>	Sucre
<b>3 g</b>	, fondu
<b>20 g</b>	Beurre, fondu
<b>2 g</b>	Menthe, 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
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