



# 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>60 g</b>	Purée de fruit mangue
<b>40 g</b>	Purée de fruits de la passion
<b>15 g</b>	Sucre
<b>3 g</b>	, fondu
<b>20 g</b>	Beurre, fondu
<b>3 g</b>	Mélisse citronnelle, frais
<b>1 pointe(s)</b>	Cannelle, moulues
<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</b>	Crème fouettée 36 % graisse
<b>300 g</b>	Chocolat blanc, fondu
<b>6 g</b>	
<b>20 g</b>	Grand Marnier

## 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