



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- La pâte est particulièrement moelleuse et ainsi plus juteuse



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 36 PIÈCES

<b>375 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>1 paquet</b>	Levure chimique
<b>1 pincée</b>	Sucre
<b>450 g</b>	Farine de blé
<b>1 cc</b>	Levure chimique
<b>150 g</b>	Beurre, mou
<b>1 pincée</b>	Sel
	Poivre noir, moulues
<b>375 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>150 g</b>	Beurre, fondu
<b>300 g</b>	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
<b>6</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>3</b>	Œuf(s)
	Sel
	Poivre noir, moulues
	Noix de muscade, moulues
<b>120 g</b>	Brocoli
<b>3</b>	Camembert, 70 % de matières grasses, coupé en dés

## 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