



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- No content maintained



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

60 g	QimiQ Sauce Base
400 ml	Vin blanc
3 g	Écorce de cannelle
3 g	Cardamome
7 g	Anis étoilé
15 g	Gousse(s) de vanille
2 g	Thym, haché
30 g	Sucre
30 g	Concentré de poires
450 g	Poire(s), coupé en dés
340 g	QimiQ Whip , réfrigéré
60 g	Beurre, fondu
100 g	Pulpe de poire
80 g	Sucre
2 g	Pulpe de vanille
1 g	Cannelle, moulues

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