



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



60



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

<b>125 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>130 g</b>	Beurre, fondu
<b>250 g</b>	Sucre
<b>12</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>250 g</b>	, fondu
<b>250 g</b>	Noisettes, moulues
<b>10</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>80 g</b>	Confiture d'abricots, pour badigeonner
	Beurre, pour le plat
	Farine, pour le plat
<b>250</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>250 g</b>	Sucre
<b>2 g</b>	Sel marin
<b>50 g</b>	Beurre
<b>750 g</b>	QimiQ Whip , réfrigéré
<b>70 g</b>	Sucre
<b>250 g</b>	Beurre, fondu

## 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. **Tipp:** Mit Schokoladenedekor verzieren.