



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Se conserve sans réfrigération
- Stable à l'alcool et aux acides
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>300 g</b>	QimiQ Whip , réfrigéré
<b>400 g</b>	Viande de cerf
<b>80 g</b>	Lard fumé, haché
	Sel à saumure
	Sel
	Poivre
	Baies de genièvre
	Thym
	Crushed Ice
<b>80 ml</b>	Glace de gibier
<b>40 ml</b>	Cognac
<b>20 ml</b>	Porto
<b>2</b>	Pommes, acidulées, coupé en quartiers
<b>60 ml</b>	Vin blanc
<b>20 ml</b>	Calvados
<b>80 g</b>	Sucre
<b>1</b>	Citron(s), pressé
<b>1 pincée</b>	Cannelle
	Clous de girofle, moulues
<b>1 cc</b>	Fécule de maïs
<b>4</b>	Pommes, acidulées, coupé en dés
<b>150 g</b>	Airelles

## 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

language

9. content not maintained in this  
language