



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1000 G

<b>80 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>75 g</b>	Beurre, fondu
<b>75</b>	Sucre
<b>127 g</b>	Œuf(s)
<b>75 g</b>	Petit-beurres, émiettés finement
<b>12 g</b>	Farine
<b>75 g</b>	Noix, moulues
<b>1 paquet</b>	Levure chimique
<b>0.5 cc</b>	Zeste d'orange
<b>1 pointe(s)</b>	Cannelle
<b>1 cc</b>	Rhum
<b>127 g</b>	QimiQ Whip , réfrigéré
<b>215 g</b>	Pommes
<b>25 g</b>	Sucre cristallisé
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
	Jus d'un citron, von 1/2 Zitrone
	Zeste de citron, von 1/2 Zitrone
<b>25 g</b>	Noix
<b>12 g</b>	Raisins secs
<b>1 pointe(s)</b>	Cannelle
<b>1 pointe(s)</b>	Piment
<b>pincée</b>	Clous de girofle, moulues
<b>100 g</b>	Fromage frais
<b>30</b>	Sucre

## 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