



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance moelleuse
- Stable à l'alcool et aux acides
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1000 G

77 g	QimiQ Sauce Base
74 g	Beurre, fondu
74	Sucre
123	Œuf(s)
74 g	Petit-beurres, émiettés finement
12 g	Farine
74 g	Noix, moulues
6 g	Levure chimique
1.2 g	Zeste d'orange
12 g	Poudre de cacao
98 g	QimiQ Whip , réfrigéré
98 g	Mascarpone
37	Sucre
153 g	Purée de châtaignes
9.8 g	Rhum
61.3 g	Cerises Amarena, haché
18.4 g	Jus d'orange

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