



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>260 g</b>	Farine tout usage
<b>5.2 g</b>	Cannelle
<b>4.6 g</b>	Levure chimique
<b>4.6 g</b>	
<b>2.5 g</b>	Gingembre frais, moulues
<b>1.9 g</b>	Noix de muscade, moulues
<b>2.8 g</b>	Sel
<b>230 g</b>	
<b>260 g</b>	Sucre de canne
<b>200</b>	Sucre
<b>200 g</b>	Œuf(s)
<b>450 g</b>	Patates douces, réduit en purée
<b>150 g</b>	Noix de pécan, haché
<b>250 g</b>	QimiQ Whip , non réfrigéré
<b>150 g</b>	
<b>100</b>	Crème fouettée 36 % graisse
<b>80 g</b>	Sucre
	Jus d'un citron

## 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