



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Les gâteaux gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



INGRÉDIENTS POUR 16 PIÈCES

125 g	QimiQ Base crème
6	Œuf(s)
180 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
40 g	Fécule de maïs
100 g	Farine, sans levure
40 g	Poudre de cacao
30 ml	Huile de tournesol
80 g	Fromage frais
200 g	Glaçage de chocolat noir
200 g	Glaçage de chocolat blanc
100 g	Noix, pour la décoration
80 g	Erdnuss-Krokant, pour la décoration

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