



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Préparation simple et rapide
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

130 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80	Sucre
15 g	Poudre de cacao
105 g	Farine tout usage
3 g	
0.5 g	Sel
20 g	Œuf(s) complet(s)
35 ml	Huile végétale
0.5 g	Essence de vanille
2 g	
250 g	QimiQ Whip , réfrigéré
150 g	
100	Crème fouettée 36 % graisse
100 g	Sucre
	Sucre vanillé
2 cs	Amaretto

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