



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à l'alcool et aux acides
- Préparation simple et rapide
- No content maintained



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1000 G

60 g	QimiQ Sauce Base
60 g	Beurre, fondu
60 g	Sucre cristallisé
2	Œuf(s)
60 g	Petit-beurres, émiettés finement
10 g	Farine
60 g	Noisettes, moulues
5 g	Levure chimique
10 g	Poudre de cacao
250 g	QimiQ Whip , réfrigéré
110 g	Beurre, fondu
350 g	Baies, fraîches, réduit en purée
80 g	Sucre
12 g	Sucre vanillé

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