



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réduit la coloration



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Beurre, mou
125 g	Sucre
2	Œuf(s)
1 paquet	Sucre vanillé
125 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
125 g	Farine
1 cs	Levure chimique
1 cs	Épices pour pain d'épice Gingembre en poudre
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g	Chocolat blanc, fondu
250 ml	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté Zeste d'orange, râpée Pistaches, hachées, pour décorer

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