

# 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
- No content maintained





20

simplement

#### **Conseils**

## **INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES**

125 g	QimiQ Sauce Base
80 g	Beurre, fondu
60 g	Sucre
2	Œuf(s)
80 g	Spéculoos, émiettés finement
20 g	Farine
60 g	Noisettes, moulues
6 g	Levure chimique
15 g	Poudre de cacao
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
400 g	Chocolat noir, haché
50 g	Sucre glace

# **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