



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



40



moyen

## Conseils

### INGRÉDIENTS POUR 12 TRANCHES

#### POUR LA MERINGUE

7 Blanc(s) d'œuf

120 g Sucre

2 cs Féculé de maïs

5 Jaune(s) d'œuf

2 Œuf(s)

70 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

1 pincée Sel

80 g Farine

#### POUR LA CRÈME DE CAFÉ

250 QimiQ Whip Café

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

150 ml Crème fouettée 36% de matière grasse

170 g Mascarpone

80 g Sucre

20 g Café soluble

150 g Beurre, fondu

## 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
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language

language