



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Préparation simple et rapide
- Les gâteaux gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Consistance moelleuse



40



moyen

## Conseils

### INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

<b>125 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>5</b>	Œuf(s)
<b>250 g</b>	Beurre, fondu
<b>200 g</b>	Farine, sans levure
<b>1 paquet</b>	Levure chimique
<b>0.5 paquet</b>	Sucre vanillé
<b>50 g</b>	Poudre de cacao
<b>2 cs</b>	Fécule de maïs
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>200 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
<b>150 g</b>	Sucre
	Beurre, pour le plat
<b>250 g</b>	QimiQ Whip , réfrigéré
<b>60 g</b>	Sucre
<b>200 g</b>	Myrtille(s)
<b>100 g</b>	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