



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Réduit la coloration
- 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
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, Ø 26 CM CERCLE

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

250 g Fromage frais

50 g Demi-crème acidulée

30 ml Jus d'un citron

100 g Sucre

Arôme de vanille

150 g Petit-beurres, émietté

50 g Beurre, fondu

30 g Sucre

Cannelle

500 g Myrtille(s)

Gelée à tarte

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