



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

125 g QimiQ Sauce Base

250 g Beurre, fondu

5 Œuf(s)

180 g Farine à gâteaux

100 g Farine d'amandes

15 g Levure chimique

10 g Sucre vanillé

200 g Sucre

1 g Sel

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

80 g Sucre

80 g Demi-crème acidulée

1 Citron(s), le jus

120 g

80 g Beurre, fondu

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

80 g Sucre

80 g Demi-crème acidulée

1 Citron(s), le jus

150 g

80 g Beurre, fondu

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

80 g Sucre

80 g Demi-crème acidulée

1 Citron(s), le jus

100 g

80 g Beurre, fondu

250 g

4 Feuille(s) de gélatine à 3 g

250 g

4 Feuille(s) de gélatine à 3 g

250 g

4 Feuille(s) de gélatine à 3 g

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

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