



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained



INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

300 g	QimiQ Sauce Base
1 cs	Vinaigre
200 g	Beurre, mou
3	Jaune(s) d'œuf
1.2 g	
2 g	Essence de vanille
400 g	Farine, sans levure
8 g	
3	Blanc(s) d'œuf
250 g	Sucre glace
1 pincée	Sel
250 g	QimiQ Whip
80 ml	Lait
50 g	Sucre
2 cl	Rhum
170 g	Chocolat noir (40-60% de cacao)

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. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Milch, Zucker und Rum dazugeben. Masse so lange auf höchster Stufe aufschlagen, bis das gewünschte Volumen erreicht wird.
8. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
9. In einen Spritzsack füllen und auf die Emojis dressieren.