

**QimiQ AVANTAGES**

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

**INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS**

140 g QimiQ Whip

140 g Jaune d'œuf pasteurisé

450 ml Crème fouettée 36 % graisse

350 ml Lait

80 g Sucre gélifiant

100 g Spéculoos

10 ml Jus de limette

300 g Prunes, coupé en quartiers

45 g Sucre gélifiant

1 Citron(s), le jus

0.5 Citron(s), zeste finement râpé

1 pointe(s) Cannelle, moulues

250 g QimiQ Sauce Base

3 Œuf(s)

2 Jaune(s) d'œuf

85 g Farine à gâteaux

2 g Sucre vanillé

1 Citron(s), jus et zeste finement râpé

2 Blanc(s) d'œuf

35 g Sucre

1 pincée Sel

60 g Beurre

Sucre, pour caraméliser

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