



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 400 PORTIONS

10 litre Eau

8 kg Sucre

120 pièce(s) Gousse(s) de vanille

800 ml Jus d'un citron

40 Poire(s)

9.6 litre Eau

4.8 kg Sirop de glucose

20 kg Sucre

240 g

6 kg Beurre

30 g Poudre de cacao

1.2 kg Chocolat noir

1 kg QimiQ Sauce Base

4 kg Beurre

1.8 kg Sucre

4.8 kg Farine de blé

1.6 kg Poudre de cacao

12 kg QimiQ Whip , réfrigéré

3 kg Sucre

40 Œuf(s)

80 Jaune(s) d'œuf

40 Gousse(s) de vanille, pulpe

6 kg Mascarpone

12 kg QimiQ Whip , réfrigéré

240 g Sucre

80 Œuf(s)

80 cl Liqueur d'orange, Cointreau

80 g Zeste d'orange

6 kg Mascarpone

12 kg Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

4 kg QimiQ Whip , réfrigéré

4 kg QimiQ Whip Vanille

80 Jaune(s) d'œuf

4.4 kg Sucre

1.8 kg Crème fouettée 36 % graisse

40 Gousse(s) de vanille, pulpe

10 kg QimiQ Sauce Base

10 litre Lait

12 kg Chocolat noir

1.2 kg Poudre de cacao

1.8 kg Sucre

80 cl Eau-de-vie de Bon-Christien Williams

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
9. content not maintained in this language