



## Conseils

### INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>180 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>180 g</b>	Beurre, fondu
<b>70 g</b>	Fromage frais
<b>100 g</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>6 g</b>	Sucre vanillé
<b>150 g</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>125 g</b>	Sucre cristallisé
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>160 g</b>	Farine
<b>20 g</b>	Fécule de maïs
<b>6 g</b>	Levure chimique
<b>500 g</b>	Quetsches
<b>90 g</b>	Sucre gélifiant
<b>500 g</b>	
<b>50 ml</b>	
<b>0.5 g</b>	Cannelle
<b>0.5 g</b>	Orange(s), le jus
<b>0.5 g</b>	Citron(s), le jus
<b>0.25 g</b>	Orange(s),
<b>15 g</b>	Fécule de maïs
<b>250 g</b>	QimiQ Whip
<b>50 g</b>	Œuf complet pasteurisé
<b>400 g</b>	Crème fouettée 36 % graisse
<b>190 g</b>	Liqueur aux œufs
<b>60 g</b>	Sucre gélifiant
<b>20 g</b>	Sucre cristallisé
<b>250 g</b>	QimiQ Whip Café
<b>125 g</b>	Crème fouettée 36 % graisse
<b>1 cl</b>	Liqueur au café

### 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