



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- La décoration à base de crème garde plus longtemps sa forme
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



35



difficile

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

250 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

100 ml Liqueur aux œufs

150 ml Crème entière, fouetté

375 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

30 g Sucre

375 ml Crème entière, fouetté

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 ml Crème entière, fouetté

1 sachet(s) Sucre vanillé

125 ml Liqueur aux œufs

1 cc Poudre de cacao

Beurre, pour le plat

Farine, pour le plat

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