



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- La décoration à base de crème garde plus longtemps sa forme
- Consistance crémeuse
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Se conserve sans réfrigération (mais doit être réfrigéré pour le battre)
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Préparation simple et rapide
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 Ø 26 CM CERCLE

1 fond de biscuit au chocolat

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

80 ml Lait

50 g Sucre

170 g Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

250 ml Jus de cerise

15 g Féculé de maïs

30 g Sucre

700 g Cerises, en conserve et égouttées

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

350 Crème fouettée 36 % graisse

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