



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>80 g</b>	QimiQ Base crème
<b>50 ml</b>	Crème fouettée 36 % graisse
<b>25 g</b>	Sucre
<b>250 g</b>	Chocolat au lait, haché
<b>125 g</b>	, haché
	Farine, pour paner
	Œuf(s), pour paner
	, pour paner
<b>3</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>50 g</b>	Sucre
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>250 ml</b>	Lait
<b>4</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>80 ml</b>	Huile végétale
<b>2 g</b>	Sucre vanillé
<b>200 g</b>	Farine
<b>70 g</b>	Poudre de cacao
<b>150 g</b>	QimiQ Whip , réfrigéré
<b>5</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>120 g</b>	Sucre
<b>100 g</b>	Lait
<b>250</b>	Crème fouettée 36 % graisse
<b>1 pointe(s)</b>	Safran en poudre
<b>1</b>	Gousse(s) de vanille
<b>60 g</b>	QimiQ Classic Vanille
<b>150 g</b>	
<b>1</b>	Gousse(s) de vanille, pulpe
<b>50 g</b>	Sucre
<b>80 ml</b>	Kokosnuss Sirup
<b>2</b>	Limette(s), le jus
	Baies, fraîches

## 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

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
10. content not maintained in this language
11. content not maintained in this language
12. content not maintained in this language
13. content not maintained in this language
14. content not maintained in this language