



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

270 g Pâte feuilletée, 1 paquet

200 g QimiQ Whip , réfrigéré

300 g QimiQ Base crème, réfrigéré

200 g Purée de fruit fraise

80 g Sucre

20 ml Jus d'un citron

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