



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

300 g QimiQ Whip , réfrigéré
130 g Fromage frais
340 g Purée de framboise
70 g Sucre
12 g Feuille(s) de gélatine à 3 g

25 ml Eau
25 g Sucre
50 g Purée de framboise

250 g Purée de framboise
40 ml Jus d'un citron
7 g Feuille(s) de gélatine à 3 g

250 g Œuf(s) complet(s)
150 g Sucre
3 g Sel
70 g Fécule de maïs
80 g Farine
7 g Sucre vanillé
25 g Beurre, fondu

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