



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 Fond de biscuit Ø 26 cm

400 g QimiQ Whip , réfrigéré

325 g Sucre

200 g Jaune d'œuf pasteurisé

100 ml Eau

1100 g Mascarpone

24 g Café soluble

80 ml Liqueur au café

700 g Crème entière

40 g

400 g QimiQ Whip , réfrigéré

325 g Sucre

200 g Jaune d'œuf pasteurisé

100 ml Eau

1100 g Mascarpone

700 g Crème entière

40 g

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