



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 2 STRUDEL

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>4</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>200 g</b>	Sucre
<b>20 g</b>	Sucre vanillé
<b>4</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>60 g</b>	Sucre
<b>200 g</b>	Farine
<b>500 g</b>	Myrtille(s)
<b>40 g</b>	Sucre glace
<b>10 g</b>	Fécule de maïs
<b>2 paquet</b>	Pâte feuilletée
<b>100 g</b>	Noisettes, râpée
<b>1</b>	Œuf(s), pour badigeonner
<b>500 g</b>	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
<b>400 ml</b>	Lait
<b>100 g</b>	Praline de noisette, finement hachées

## 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