



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

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