



QimiQ VANTAGGI

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

250	Aqua
200 g	Zucchero
3 Stück	Baccello di vaniglia
20	Succo di limone
10	Pera
240	Aqua
120 g	Sciroppo di glucosio
500 g	Zucchero
6 g	
150 g	Burro
30 g	Cacao in polvere
150 g	Cioccolato semi-amaro
25 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Burro
45 g	Zucchero
120 g	Farina di frumento
40 g	Cacao in polvere
300 g	QimiQ Whip,
75 g	Zucchero
1	Uovo (Uova)
2	Tuorlo d'uovo
1	Baccello di vaniglia,
150 g	Mascarpone
300 g	QimiQ Whip,
60 g	Zucchero
2	Uovo (Uova)
2 cl	Liquore all'arancia, Cointreau
2 g	Scorza d'arancia
150 g	Mascarpone
300 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao),
100 g	QimiQ Whip,
100 g	QimiQ Whip Vaniglia
2	Tuorlo d'uovo
110 g	Zucchero
450	
1	Baccello di vaniglia,
250 g	QimiQ Sauce Base
250	Latte
300 g	Cioccolato semi-amaro
30 g	Cacao in polvere
45 g	Zucchero
2 cl	Aquavite di pera Williams

PREPARAZIONE

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
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language