



QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 400

10	Aqua
8 kg	Zucchero
120 Stück	Baccello di vaniglia
800	Succo di limone
40	Pera
9.6	Aqua
4.8 kg	Sciroppo di glucosio
20 kg	Zucchero
240 g	
6 kg	Burro
30 g	Cacao in polvere
1.2 kg	Cioccolato semi-amaro
1 kg	QimiQ Sauce Base
4 kg	Burro
1.8 kg	Zucchero
4.8 kg	Farina di frumento
1.6 kg	Cacao in polvere
12 kg	QimiQ Whip,
3 kg	Zucchero
40	Uovo (Uova)
80	Tuorlo d'uovo
40	Baccello di vaniglia,
6 kg	Mascarpone
12 kg	QimiQ Whip,
240 g	Zucchero
80	Uovo (Uova)
80 cl	Liquore all'arancia, Cointreau
80 g	Scorza d'arancia
6 kg	Mascarpone
12 kg	Cioccolato nero (40-60% di cacao),
4 kg	QimiQ Whip,
4 kg	QimiQ Whip Vaniglia
80	Tuorlo d'uovo
4.4 kg	Zucchero
1.8 kg	
40	Baccello di vaniglia,
10 kg	QimiQ Sauce Base
10	Latte
12 kg	Cioccolato semi-amaro
1.2 kg	Cacao in polvere
1.8 kg	Zucchero
80 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