

Ingrédients

- 220g
- 8
- 100g T55
- 500g
- 400g
- 100g
- 80g (5)
- 100g T55
- 140g
- 50g
- 3
- 50g
- 45g
- 500g
- 3
- 20g
- 350 400g

Préparation

1. , , , , , , , Karim
Bourgi, , !
2. , , ,
3. : Cooking Chef Kenwood : FLAVIE = 3
cooking chef / .
4. : Valrhona (ILETAITUNGATEAU 20%
) (ILETAITUNGATEAU 5%).
5. .
6. , & ;
Guy Demarle: FLAVIE10 10 / .
7. : 1 + 12 + 4 6 8 : :7 8
T55 QS 1 : (5) T55 QS (4
)
8. : , ,
9. , .
10. , , ,
11. 10 12mm.
12. 2cm 7cm .
13. , , .
14. 180°C 10 12 ().

15. .
16. : 1 , .
17. : 3
18. cooking chef , .
19. , :
20. .
21. .
22. , .
23. , .
24. : 3
25. .
26. , .
27. & : 350 .
28. , .
29. , .
30. , .
31. 3 4 .
32. , !