½ ½)

Ingrédients

- 80 ½
- 190 ½
- 55 ½ -
- 90 ½ ½
- 75 ½ ½
- 95 ½ -
- 2 ½ ½ 100)
- 170 ½ ½
- 3
- 80 ½
- 500 ½ ½
- 1 ½ ½ ½ ½ ½ ½

Préparation

1. , ½½ ?
2. ½ , ½½ ½½ ½ , ½ , ½ ½ , ½½ ½ , ½ , ½ !
3. ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ , ½ ½ ½½ ½½ ½ ½ ½½½ ½ ½ ½ ½ : ½ ½160 ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½½), ½ ½ ½ , ½ ½ ½ ½ , ½ ½½ ½ ½ .
4. ½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½ , ½ ½ ½ ½½), ½½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ , ½½ -), ½ ½ ½ ½ ½ .
5. , ½ ½ ½ , ½ ½ ½ ½ ½½ ½½ ½ , ½ ½ ½ ½ ½ ½ , ½ ½ ½ , ½ ½ ½ ½ ½½ Norohy ½ ½ Valrhona: ILETAITUNGATEAU 20% ½½ ½ ½).
6. ½ : 35 1 ½ 1 4 ½ ½ - ½ 22-24 ½ : : 80 ½ ½ ½½ , ½ ½½½ ½ ½ ½ .
7. ½ .
8. ½ : 190 ½ ½½½ ½ ½ ½½ ½ ½ 55 ½ - ½ ½ ½ ½ 90 ½ 75 ½ ½ 95 ½ - 2 ½ ½ 100) 170 ½ ½ ½ ½½ , ½ ½ ½½ .
9. ½ ½/3 ½ ½ , , , , , ½), ½ ½ ½ .
10. ½/3 ½ , ½ ½ ½½ ½ ½ ½ .
11. ½ ½½ ½½ .
12. : 3 80 ½ 500 ½ ½ 1 ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½½ .
13. ½ ½ ½½ .
14. ½ ½½ , ½ , ½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½ .
15. ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ , ½½ ½ , ½ ½ ½ ½½ ½ (½-3 ½) ½ ½ ½½160°C ½ ½ .
16. ½ ½ , ½ ½ ½ ½ ½) ½ ½ , ½½ ½ ½½ ½ ½½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½) ½ ½ ½½ ½ ½20 ½ ½ ½½ ½ ½ ; ½ ½½ , ½½½ ½).
17. ½ , ½ ½ ½ ½ ½ ½ 45 ½½ , ½ , ½ ½ ½ ½½ .
18. ½ ½ ½ , ½ ½ ½ ½ ½-2 .
19. ½½ ½ ½ ½½ ½½ ½ ½½3 ½ ½ , ½ !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com