



# CRÈME NOIX ET NOUGAT



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- La crème peut être servie immédiatement
- Réussite assurée
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Pâte à tartiner à la noisette et au cacao, par ex. Nutella®

**125 ml** Lait

Rhum , selon le goût (optional)

**125 ml** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Battre la base crème QimiQ non réfrigérée jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Incorporer le nougat, le lait et le rhum.
3. Ajouter la crème battue et servir immédiatement.