



# PRALINÉS SPÉCULOS ET NOUGAT



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



30



## Tipps

### INGRÉDIENTS POUR 45 PRALINEN

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

**2 Msp.** Cannelle, moulues

**1** Orange(s), zeste finement râpé

**300 g** Zartbitter Kuvertüre 58% Kakao

**300 g** Praliné

**40 g** Miel

### POUR ROULER

**80 g** Spéculoos, fein zerbröselt

## PRÉPARATION

1. Faire fondre tous les ingrédients au bain-marie.
2. Laisser refroidir le mélange jusqu'à ce qu'il soit malléable.
3. Prélever environ une cuillère à café de masse et former une boule.
4. La rouler dans les miettes de spéculoos et conserver au frais.