



PARFAIT AU CROUSTILLANT D'ORANGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LE CROUSTILLANT D'ORANGE ET AMANDE

100 g	Sucre
50 g	Amandes, pelée
130 g	Orange(s), pelée
6 g	Zeste d'orange

POUR LE PARFAIT

300 g	, réfrigéré
3	Œuf(s)
2	Jaune(s) d'œuf
100 g	Marzipan_Pâte d'amandes
200 ml	Crème fouettée 36 % graisse
4 cl	Orangenlikör, Cointreau
100 ml	Jus d'orange
5 g	Zeste d'orange
10 g	Sucre vanillé

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. Ajouter la pulpe d'orange et faire réduire jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé et que la masse recommence à caraméliser. Y ajouter le zeste d'orange en remuant.
3. Répartir la masse sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et bien laisser refroidir.
4. Mixer finement le croustillant.
5. Pour le parfait, battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
6. Ajouter 150 g du croustillant d'orange et amande et les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
7. Remplir dans une forme et mettre au congélateur.
8. Démouler le parfait et tourner dans le restant du croustillant.