



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 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

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

250 ml Lait

Rhum , selon le goût

250 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.