



SCHOKOLADE-ORANGEN-PRALINEN



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 30 PIÈCES

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 g Sucre glace

Zeste d'orange

50 ml Liqueur d'orange, Cointreau

50 g Poudre de cacao

400 g Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

30 pièce(s) Coquilles de chocolat

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Staubzucker, Orangenschale, Cointreau und Kakaopulver einrühren und die geschmolzene Schokolade dazugeben.
2. Die Masse in Pralinenformen füllen und kühlen.