



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



simplement

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.