



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



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 45 PRALINES

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 pointe(s) Cannelle, moulues

1 Orange(s), zeste finement râpé

300 g Couverture de chocolat noir

300 g Praliné

40 g Miel

POUR ROULER

80 g Spéculoos, émiettés finement

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.