



PARFAIT AUX NOIX ET AU PRALINÉ



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

300 g QimiQ Whip , réfrigéré

3 Œuf(s)

2 Jaune(s) d'œuf

80 Sucre

200 ml Crème fouettée 36 % graisse

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

200 g Praliné, fondu

PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter les œufs, les jaunes d'œuf, le sucre et la crème au QimiQ Whip et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Incorporer le chocolat fondu et le praliné.
4. Remplir la masse dans des formes et mettre au congélateur au moins 6 heures.