



# PARFAIT AU CASSIS ET À LA NOIX DE COCO



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**300 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**3** Œuf(s)

**2** Jaune(s) d'œuf

**160 g** Sucre

**200 ml** Crème fouettée 36 % graisse

**150 g** Cassis Fruchtpüree

**1 pincée** Cannelle

**2 cl** Liqueur d'orange, Cointreau

**150 g** Purée de coco de Boiron

**2 cl** Liqueur de noix de coco

## 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 entière au QimiQ Whip et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Diviser la masse en deux. Incorporer dans une moitié la pulpe de cassis, la cannelle et la liqueur d'orange. Incorporer dans l'autre moitié le lait de coco et la liqueur de noix de coco.
4. Remplir les deux masses par couches dans des formes et mettre au congélateur.