



DÔME DE PISTACHE, PRALINÉ ET CRÈME DE CAFÉ



QimiQ AVANTAGES

- Les glaçages ne se cassent pas en les coupant
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

425 g	QimiQ Whip , réfrigéré
75 g	Beurre, fondu
120 g	Sucre
125 g	Pâte de pistache
0.5	Zeste d'orange, finement râpé
125 g	Praliné, fondu
3 cs	Café soluble
2 cl	Rhum

POUR LE GLAÇAGE

90 g	QimiQ Base crème
12 g	Feuilles de gélatine
100 ml	Eau, froide
170 g	Sucre
75 g	Poudre de cacao

PRÉPARATION

1. Pour la crème de beurre, battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient. Ajouter peu à peu le beurre fondu et le sucre et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
2. Pour le cœur de pistache, mélanger 60 g de crème de beurre avec la pâte de pistache et le zeste d'orange, remplir dans des petits moules demi-sphère et mettre au congélateur.
3. Pour la crème de praliné, mélanger 170 g de crème de beurre avec le praliné fondu et remplir dans des moules demi-sphère de taille moyenne. Y enfoncer un cœur de pistache congelé et mettre au congélateur.
4. Pour la crème de café, faire dissoudre le café soluble dans le rhum et mélanger avec le restant de crème de beurre. Remplir la crème de café dans des moules demi-sphère de plus grande taille. Y enfoncer la crème de praliné déjà congelée et mettre au congélateur.
5. Pour le glaçage, tremper la gélatine dans de l'eau froide.
6. Mettre l'eau, le sucre, la poudre de cacao et le QimiQ Classic dans une casserole et laisser bouillir environ 1 minute.
7. Retirer du feu, y faire dissoudre la gélatine. Réduire en purée avec un bâton-mixeur.
8. Démouler les dômes et les couvrir de glaçage.