



CRÈME DÉCORATIVE DE CHOCOLAT EN FEUILLE DE STRUDEL



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- La décoration à base de crème garde plus longtemps sa forme
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

6 feuilles de pâte filo de 50 g

50 g Sucre glace

POUR LA CRÈME DÉCORATIVE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

830 ml Crème fouettée 36 % graisse

80 Sucre

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

Baies, fraîches

PRÉPARATION

1. Étaler les feuilles de pâte à filo, découper avec une forme ronde ayant un diamètre d'environ 6-8 cm. Mettre sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé, saupoudrer de sucre en poudre et faire dorer à 180°C (chaleur tournante) pendant env. 4-5 minutes. Laisser refroidir.
2. Pour la crème décorative, fouetter le QimiQ Classic réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la crème et le sucre cristallisé et fouetter à niveau moyen jusqu'à consistance ferme.
3. Vite incorporer le chocolat fondu. (La température du chocolat ne doit pas être trop élevée - env. 40-45°C.)
4. Verser la crème décorative dans une poche à douille étoilée et dresser en couches sur les feuilles de strudel.
5. Décorer de baies et server.