



FONDUE AU CHOCOLAT



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Réduit la formation de peau
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Chocolat au lait, fondu

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

1 cs Grand Marnier

Mélange de fruits frais, de la saison

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et le mélanger au chocolat fondu.
2. Ajouter le Grand Marnier.
3. Verser la masse dans un bol en verre ou en céramique et poser celui-ci sur un réchaud.
4. Couper des fruits frais en bouchées et les servir avec la fondue au chocolat.