PARFAIT À L’ORANGE ET ADVOCAAT

QimiQ AVANTAGES

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

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LE PARFAIT ADVOCAAT

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
300 ml	Liqueur aux œufs
250 ml	Crème fouettée 36 % graisse
160 g	Sucre
10 g	Sucre vanillé

POUR LE PARFAIT À L’ORANGE

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
300 g	Pêches, en conserve et égouttées, réduit en purée
1	Orange(s), jus et zeste finement râpé
250 ml	Crème fouettée 36 % graisse
160 g	Sucre
10 g	Sucre vanillé

POUR LA TUILE

2 paquet	Tante Fanny Pâte à strudel fraîche et complète
120 g	Beurre, fondu
160 g	Sucre glace

PRÉPARATION

1. Pour le parfait advocaat: fouetter le QimiQ Classique (température ambiante) pour obtenir une consistance lisse. Ajouter l’advocaat et bien mélanger.
2. Fouetter la crème avec le sucre et le sucre vanillé puis incorporer au mélange QimiQ.
3. Tapisser une moule de cuisson d’un film plastique et le remplir avec le parfait. Placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
4. Pour le parfait à l’orange: fouetter le QimiQ Classique (température ambiante) pour obtenir une consistance lisse. Ajouter la purée de pêche, le jus d’orange et son zeste puis bien mélanger.
5. Fouetter la crème avec le sucre et le sucre vanillé jusqu’à et incorporer au mélange QimiQ.
6. Tapisser un moule de cuisson d’un film plastique et y verser le parfait. Réfrigérer pendant au moins 4 heures.
7. Pour la tuile: étaler la pâte finement et couper la en cercles. Badigeonner du beurre fondu sur l’un des cercles et saupoudrer du sucre glace. Placer un autre cercle sur le dessus, et recommencer le même processus. Placer sur une plaque à pâtisserie et continuer jusqu’à 8 cercles soient formés.
8. Cuire les cercles à 170 ° C pendant env. 10 minutes.
9. Faire des cercles à partir du parfait a l’advocaat et du parfait à l’orange. Placer un cercle de parfait d’advocaat sur une tuile et recouvrir d’une autre tuile. Ajouter un autre cercle de parfait à l’orange sur le dessus et recouvrir d’une tuile. Terminez avec un autre parfait a l’advocaat.
10. Servir directement.
11. **Tipp:** Mit gehackten Pistazien und Himbeeren dekorieren.