



PANNA COTTA AU CHOCOLAT



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

360 ml Lait

80 g Sucre

160 g Chocolat noir/ cacao, fondu

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ Classic jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le lait et le sucre, bien mélanger. Incorporer rapidement le chocolat fondu.
2. Verser dans des moules et réfrigérer 4 h environ.