



BOULES RHUM-COCO



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Souligne le goût des ingrédients
- Préparation simple et rapide



30



simplement

INGRÉDIENTS POUR 60 PIÈCES

250 g QimiQ Base crème

200 g Beurre

200 g Sucre glace

300 g Chocolat

160 ml Rhum

200 g Noisettes, râpée

200 g Noix de coco râpée

PRÉPARATION

1. Faire fondre QimiQ Classic avec le beurre, le sucre en poudre, le chocolat et le rhum au bain-marie.
2. Ajouter les noisettes râpées et 2/3 des flocons de noix de coco, bien mélanger. Laisser refroidir la masse environ une heure.
3. Prélever une petite quantité de mélange à l'aide d'une cuillère, former une boule et la rouler dans le reste de noix de coco râpée.
4. Bien réfrigérer.
5. content not maintained in this language