



# CRÈME DE BANANE, DE NOIX DE COCO ET DE CHOCOLATE



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1015 G

### POUR LA CRÈME DE BANANE

**200 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**50 g** Sucre

**150 g** Banane(s), réduit en purée

**100 ml** Crème fouettée 36 % grasse

**15 ml** Rhum (optional)

### POUR LA CRÈME DE COCO ET CHOCOLAT

**200 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**50 g** Sucre

**125 ml** Lait de coco

**125 g** Chocolat, fondu

## PRÉPARATION

1. Pour la crème de banane: fouettez légèrement les premiers 250 g de QimiQ froid et le sucre jusqu'à ce que ce soit complètement lisse, assurez vous que l'ensemble du mélange est incorporé (en particulier de fond et les parois du bol).
2. Ajouter la banane, la crème et le rhum et continuez de fouetter jusqu'à ce que le volume requis soit atteint.
3. Pour la crème de noix de coco et de chocolat : fouettez légèrement les deuxièmes 250 g de QimiQ froid et le sucre jusqu'à ce que ce soit complètement lisse, assurez vous que l'ensemble du mélange est incorporé (en particulier de fond et les parois du bol).
4. Ajouter le lait de coco et continuer à fouetter jusqu'à ce que le volume requis soit atteint.
5. Incorporer le chocolat fondu avec un fouet à main.
6. Pocher la mousse à la banane dans les verres et garnir de mousse au chocolat. Décorez comme vous le souhaitez.