



# CRÈME NOIX ET NOUGAT



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- La crème peut être servie immédiatement
- Réussite assurée
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Pâte à tartiner à la noisette et au cacao, par ex. Nutella®

**250 ml** Lait

Rhum , selon le goût

**250 ml** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Battre la base crème QimiQ non réfrigérée jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Incorporer le nougat, le lait et le rhum.
3. Ajouter la crème battue et servir immédiatement.