



# TERRINE AU PRALINÉ, AU FRUIT DE LA PASSION ET À LA SEMOULE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**400 g** QimiQ Base crème

**80 g** Sucre

**20 ml** Grand Marnier

**60 g** Semoule de blé

**100 g** Praliné

**80 g** Purée de fruits de la passion

**200 g** QimiQ Whip , réfrigéré

## PRÉPARATION

1. Porter le QimiQ Classic, le sucre et le Grand Marnier à ébullition. Ajouter la semoule et laisser gonfler sans cesser de remuer.
2. Y incorporer le praliné et la purée de fruit de la passion. Laisser refroidir.
3. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
4. Y ajouter le mélange de semoule et battre la masse jusqu'à obtenir le volume souhaité.
5. Verser la masse dans une terrine chemisée de film alimentaire. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).