



# PRALINES NOIRES AU PAIN D'ÉPICE-NOISETTE-CHOCOLAT

## QimiQ AVANTAGES

- Réussite assurée
- Préparation simple et rapide
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 30 PRALINES

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

**250 g** Chocolat noir (40-60% de cacao)

**100 g** Noisettes, grossièrement haché

**100 g** Noix, concassées

**100 g** Amandes effilées

Épices pour pain d'épice

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Mélanger avec le chocolat fondu et les autres ingrédients.
2. Former des pralines à partir de cette masse à l'aide d'une cuillère et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).