



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).