



PRALINES À LA NOIX DE COCO

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Réussite assurée



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 30 PIÈCES

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Chocolat blanc

50 g Beurre

80 g Noix de coco râpée

4 cc Liqueur de noix de coco

30 pièce(s) Amandes, pelée

100 g Noix de coco râpée, pour rouler

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le mélange de chocolat et beurre, 80 g de noix de coco râpée et la liqueur de noix de coco et bien mélanger.
3. Mettre la masse au frais jusqu'à ce qu'elle soit ferme et malléable.
4. Prélever à chaque fois une petite quantité de la masse à l'aide d'une cuillère à café, y incorporer une amande et former une praline avec les mains humides.
5. Rouler les pralines dans le restant de la noix de coco râpée. Conserver au frais.