

BIS DE PARFAIT SUR CHOCOLAT BLANC FONDU



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 sachet Préparation Pour Parfait-Base Neutre
- 1,3l crème fraîche
- 55g Crème Pistache
- 55g Crème Nougatine
- 300g chocolat blanc

MÉTHODE

- A l'aide d'un malaxeur monter 1 litre de crème fraîche avec le sachet de préparation pour parfait.
- Une fois obtenu la consistance idéale diviser le mélange en deux parties.
- Dans une des parties incorporer la crème de pistache et dans l'autre celle de nougat.
- Dans des moules spéciaux à parfait, à l'aide d'un sac à poche, mettre 50g de parfait au nougat puis 50g de parfait à la pistache.
- Mettre les parfaits dans une cellule de refroidissement pendant au moins 4 heures.
- Dans une casserole à part, porter à ébullition les 300g de crème fraîche restante et en l'enlevant du feu ajouter le chocolat coupé en morceaux.
- Bien mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et le mettre au centre d'un plat creux, placer le parfait au centre du plat et après l'avoir décoré à loisir servir.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Préparation Pour
Parfait-Base Neutre



Crème Pistache



Crème Nougatine