



GEBACKENE MARZIPANTOPPING

QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



INGRÉDIENTS POUR 811 G

150 g Beurre

45 g Sucre

300 g QimiQ Base crème

300 g Marzipan_Pâte d'amandes

16 g Eiweißpulver

PRÉPARATION

1. Butter, Zucker und QimiQ Classic auf 75° C erwärmen.
2. Marzipan in die erwärmten Zutaten geben und mit einem Stabmixer glatt mixen.
3. In Plastikbeutel abfüllen und gut kühlen.
4. In die kalte Masse das Eiweißpulver gut einrühren.
5. Kleine Mürbteigschalen bis zur Hälfte füllen, mit gebundenen Früchten nach Geschmack auffüllen, und im Ofen bei 180° C ca. 12-15 Minuten backen.