



GEBACKENE NOUGATTOPPING



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 877 G

502 g	QimiQ Base crème
100 g	Praliné
90 g	Chocolat noir (40-60% de cacao)
62 g	Beurre
70 g	Sucre
35 ml	Amaretto
18 g	Eiweißpulver

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic, Nougat, Schokolade, Butter, Zucker und Likör auf 75° C unter ständigem Rühren erwärmen.
2. In Plastikbeutel abfüllen und gut kühlen.
3. In die kalte Masse das Eiweißpulver gut einrühren.
4. Kleine Mürbteigschalen bis zur Hälfte füllen, mit gebundenen Früchten nach Geschmack auffüllen, und im Ofen bei 180° C ca. 12-15 Minuten backen.