

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





1

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.