



# MOON CAKE TEIG KALT

## QimiQ AVANTAGES

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz



15

## INGRÉDIENTS POUR 610 G

**280 g** Reismehl

**130 g** Sucre glace

**70 g** QimiQ Base crème

**70 g** Lait

**50 g** Palmfett, mou

**10 g** Vinaigre de vin blanc

## PRÉPARATION

1. Mehl und Staubzucker in einen Rührkessel geben.
2. QimiQ Classic und Milch auf 80°C erwärmen und unter ständigem rühren zugeben.
3. Palmin und Essig zugeben.
4. Teig bei Stufe 2 fünf Minuten rühren lassen.
5. 3-4 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.