



GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Tiefkühlstabil



15



INGRÉDIENTS POUR 450 G

200 g Courge, coupé en dés

150 g Jus d'orange

65 g QimiQ Base crème

1.6 g Sternanis_Anis étoilé

10 g Gingembre frais, finement hachées

5 g Meersalz

1 g Poivre de Cayenne

10 g Miel

1 g Cannelle

2.5 g

4 g Stärke Novation 4600

PRÉPARATION

1. Kürbis mit Zucker und Orangensaft weichkochen. QimiQ Classic dazugeben, glatt mixen und würzen.
2. Eingeweichte Gelatine in die noch heiße Masse einrühren.
3. Mit der Stärke binden und kaltstellen.