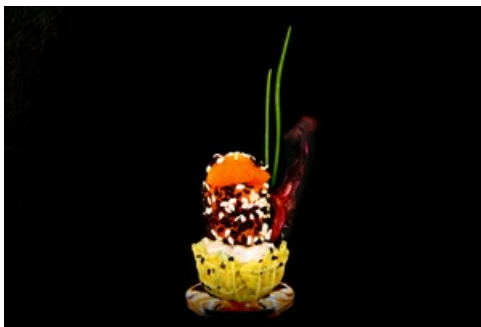




GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 474 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

ZUM BINDEN

8 g Fécule de maïs

20 g Jus d'orange

PRÉPARATION

1. Kürbis mit Zucker und Orangensaft weichkochen und pürieren. Kürbispüree zum Kochen bringen, mit der Stärke / Orangensaft Mischung binden und 3 Minuten köcheln lassen. QimiQ Classic dazugeben, glatt mixen und würzen.
2. Eingeweichte Gelatine in die noch heiße Masse einrühren.