



MANGO-PRALINEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15

INGRÉDIENTS POUR 550 G

56 g QimiQ Base crème

13 g Stärke Novation 2300

37 g Beurre

37 g Kakaobutter

2 g , fondu

7.4 g Jus d'un citron

145.1 g Sirop d'érable

116 g Mango Fruchtpüree, eingekocht 50 %

116 g Kokosnuss Püree, eingekocht 50%

10 g Jus de limette

1 g Limettenschale

10 g Malibu Rum

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic mit Stärke verrühren und langsam zum Kochen bringen.
2. Butter und Kakaobutter mit einem Stabmixer langsam einrühren.
3. Geschmolzene Gelatine einarbeiten.
4. Zum Schluss den Zitronensaft und Ahornsirup in mehreren Stufen einarbeiten.
5. Restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer gut verrühren. Gut kühlen.
6. Masse in Pralinenhohlkörper füllen.