



GEBACKENE MARZIPANTOPPING

QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 811 G

150 g Beurre

45 g Sucre

300 g QimiQ Base crème

300 g Pâte d'amandes

16 g Blanc d'œuf en poudre

PRÉPARATION

1. Butter, Zucker und QimiQ Classic auf 75° C erwärmen.
2. Marzipan in die erwärmten Zutaten geben und mit einem Stabmixer glatt mixen.
3. In Plastikbeutel abfüllen und gut kühlen.
4. In die kalte Masse das Eiweißpulver gut einrühren.
5. Kleine Mürbteigschalen bis zur Hälfte füllen, mit gebundenen Früchten nach Geschmack auffüllen, und im Ofen bei 180° C ca. 12-15 Minuten backen.