



MOON CAKE TEIG KALT

QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Flaumige und saftige Konsistenz



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 610 G

280 g Farine de riz

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.