



GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Préparation simple et rapide
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 450 G

200 g Courge, coupé en dés

150 g Jus d'orange

65 g QimiQ Base crème

1.6 g Anis étoilé

10 g Gingembre frais, finement hachées

5 g Sel marin

1 g Poivre de Cayenne

10 g Miel

1 g Cannelle

2.5 g Feuille(s) de gélatine à 3 g

4 g Amidon 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.