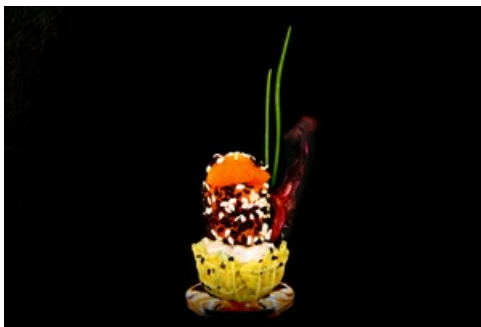




# GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS



## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 474 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

## 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.