



MANGO-PRALINEN



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 550 G

56 g	QimiQ Base crème
13 g	Amidon Novation 2300
37 g	Beurre
37 g	Beurre de cacao
2 g	, fondu
7.4 g	Jus d'un citron
145.1 g	Sirop d'érable
116 g	
116 g	Kokosnuss Püree, eingekocht 50%
10 g	Jus de limette
1 g	Zeste de limette
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.