



GEBACKENE MARZIPANTOPPING

QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



semplicement

INGREDIENTI PER 811 G

150 g Burro

45 g Zucchero

300 g QimiQ Classic

300 g Marzapane

16 g Bianco dell'uovo in polvere

PREPARAZIONE

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.