



GEBACKENE NOUGATTOPPING



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 877 G

502 g QimiQ Classic

100 g Nougat

90 g Cioccolato nero (40-60% di cacao)

62 g Burro

70 g Zucchero

35 Amaretto

18 g Bianco dell'uovo in polvere

PREPARAZIONE

1. QimiQ Classic, Nougat, Schokolade, Butter, Zucker und Likör auf 75° C unter ständigem Rühren erwärmen.
2. In Plastikbeutel abfüllen und gut kühlen.
3. In die kalte Masse das Eiweißpulver gut einrühren.
4. Kleine Mürbteigschalen bis zur Hälfte füllen, mit gebundenen Früchten nach Geschmack auffüllen, und im Ofen bei 180° C ca. 12-15 Minuten backen.