



MOON CAKE TEIG KALT

QimiQ VANTAGGI

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz



15



semplicement

INGREDIENTI PER 610 G

280 g Farina di riso

130 g Zucchero a velo

70 g QimiQ Classic

70 g Latte

50 g Palmfett,

10 g Aceto di vino bianco

PREPARAZIONE

1. Mehl und Staubzucker in einen Rührkessel geben.
2. QimiQ Classic und Milch auf 80°C erwärmen und unter ständigem rühren zugeben.
3. Palmin und Essig zugeben.
4. Teig bei Stufe 2 fünf Minuten rühren lassen.
5. 3-4 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.