



KAKAOGLASUR

QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch
- Gelingsicher
- Glasuren brechen nicht beim Schneiden



15



semplicement

INGREDIENTI PER 780 G

150 g Zucchero cristallino

70 g Cacao in polvere

400 Aqua,

140 g QimiQ Classic

20 g Foglia di gelatina à 3 g

PREPARAZIONE

1. Zucker und Kakaopulver in warmes Wasser auflösen. Wichtig! es sollen keine Luftblasen entstehen! Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken.
2. QimiQ Classic und eingeweichten Gelatine in die Kakaomischung schmelzen und gut vermischen.
3. Glasur auf ca. 22° C runterkühlen und weiter verwenden.