



GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS



QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Tiefkühlstabil



15



sempliment

INGREDIENTI PER 450 G

200 g	Zucca,
150 g	Succo d'arancia
65 g	QimiQ Classic
1.6 g	Anice stellato
10 g	Radice di zenzero,
5 g	Sale marino
1 g	Pepe di Caienna
10 g	Miele
1 g	Cannella
2.5 g	Foglia di gelatina à 3 g
4 g	Novation Starch 4600

PREPARAZIONE

1. Kürbis mit Zucker und Orangensaft weichkochen. QimiQ Classic dazugeben, glatt mixen und würzen.
2. Eingeweichte Gelatine in die noch heiße Masse einrühren.
3. Mit der Stärke binden und kaltstellen.