



# GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 450 G

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