



# MANGO-PRALINEN



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 550 G

**56 g** QimiQ Classic

**13 g** Amido Novation 2300

**37 g** Burro

**37 g** Kakaobutter

**2 g** ,

**7.4 g** Succo di limone

**145.1 g** Sciroppo d'acero

**116 g**

**116 g** Kokosnuss Püree, eingekocht 50%

**10 g** Succo di lime

**1 g** Scorza di lime

**10 g** Malibu Rum

## PREPARAZIONE

1. QimiQ Classic mit Stärke verrühren und langsam zum Kochen bringen.
2. Butter und Kakaobutter mit einem Stabmixer langsam einrühren.
3. Geschmolzene Gelatine einarbeiten.
4. Zum Schluss den Zitronensaft und Ahornsirup in mehreren Stufen einarbeiten.
5. Restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer gut verrühren. Gut kühlen.
6. Masse in Pralinenhohlkörper füllen.