



MANGOSCHNITTE

QimiQ VANTAGGI

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Tiefkühlstabil
- Perfektes Schnittbild



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1205 G

350 g	QimiQ Whip,
300 g	Purè di frutta mango
250 g	Panna, 36 % di grassi
100 g	Zucchero
15 g	
40 g	Aqua
150 g	

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht anschlagen und darauf achten dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mangopüree, Sahne und Zucker dazugeben und ca. 1-1,5 Minuten aufschlagen. (Bei größeren Mengen, 3-4 Minuten aufschlagen).
3. Eingeweichte Gelatine in 60° heißem Wasser auflösen und zügig unter die Masse rühren.
4. Biskuitboden in einen Backrahmen geben und die Masse darauf füllen. Gut durchkühlen.
5. Portionieren und beliebig dekorieren.