



MOON CAKE TEIG KALT

QimiQ BENEFITS

- Full taste with less fat content
- Light, fluffy and moist consistency



15



easy

INGREDIENTS FOR 610 G

280 g Rice flour (650-1800)

130 g Powdered sugar

70 g QimiQ Classic

70 g Milk

50 g Palm fat, softened

10 g White wine vinegar

METHOD

1. Mehl und Staubzucker in einen Rührkessel geben.
2. QimiQ Classic und Milch auf 80°C erwärmen und unter ständigem rühren zugeben.
3. Palmin und Essig zugeben.
4. Teig bei Stufe 2 fünf Minuten rühren lassen.
5. 3-4 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.