

KOMPLET Krem Bravo

Podstawowe zalety:

- *Uniwersalny krem na zimno do wypełnień różnego rodzaju ciast deserowych i przekładanych.*
- *Wyrazisty śmietankowy smak.*
- *Po schłodzeniu krem nabiera bardzo stabilnej konsystencji.*



Receptura podstawowa

KOMPLET Krem Bravo	350-400 g
woda (ok. 20° C)	1.000 g
łącna ilość	1.350-1.400 g

Wykonanie:

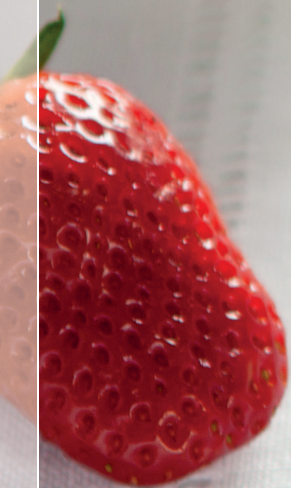
KOMPLET Krem Bravo połączyć z wodą i za pomocą gęstego mieszadła napowietrzyć na średnim biegu miksera.

czas napowietrzania: 4 minuty



KOMPLET Krem Bravo

WYŚMIENITY KREM NA ZIMNO
O WYRAZISTYM SMAKU ŚMIETANKOWYM.



Zabrego ubezpieczysz najlepsze!

