

KOMPLET Krem Daniela

KREM NA ZIMNO W PROSZKU DO PRODUKCJI NADZIENŃ ODPORNICH
NA PIECZENIE I ZAMRAŻANIE. WYJĄTKOWO DUŻA WYDAJNOŚĆ.



Smakuj więcej, niż kiedykolwiek!



KOMPLET Krem Daniela



PODSTAWOWE ZALETY:

- Niskie dozowanie, tylko 300-350 g na 1 l wody.
- Bardzo ładny, intensywny kolor.
- Delikatny, lekko karmelowy smak.
- Nadaje się do zapiekania i zamrażania.

Krem

– receptura podstawowa –

KOMPLET Krem Danielai	350 g
woda (zimna)	1000 g
łącznie ilość	1350 g

Wykonanie:

KOMPLET Krem Daniela połączyć z wodą i mieszając wyrobić na gładką masę.
czas mieszania: min. 2 minuty



KOMPLET Krem Daniela przy dozowaniu 350 g na 1 litr wody nadaje się do zapiekania. Do typowego wykorzystania wystarczy dawka 300 g produktu na 1 litr wody.

KOMPLET Krem Daniela nadaje się do zapiekania nawet po zamrożeniu i po gotowaniu. Jednak, jak wszystkie kremy, nie powinien być mieszany zbyt krótko.



Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. 06898/9726-0 · fax 06898/9726-97
www.komplet.com



KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. 04861/8967100 · fax 04861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

Z dobrego ubiecceszy najlepsze!