

KOMPLET Krem Gourmet Royal

Puszysty i lekki krem o smaku śmietankowym

GOTOWA MIESZANKA DO WYROBU
LEKKICH KREMÓW. DO PRZEKŁADANIA CIAST.



Zdobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET Krem Gourmet Royal

Zalety produktu:

- Puszysty i lekki krem o smaku śmietankowym do przekładania ciast.
- Delikatna struktura, krem rozpływa się w ustach.
- Zwarta konsystencja, podatna na krojenie.
- Duża wydajność.

Receptura podstawowa

KOMPLET Krem Gourmet Royal	400 g
woda (ok. 20°C)	1.000 g
<hr/>	
łącznie ilość	1.400 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ubić na szybkim biegu za pomocą luźnej trzepaczki.

czas napowietrzania: ok. 3-4 minut

RADA MISTRZA:

NIE STOSOWAĆ ZIMNEJ WODY DO UBIJANIA.
IDEALNA TEMPERATURA TO OK. 20°C.

Krem o smaku czekoladowym

KOMPLET Krem Gourmet Royal	400 g
KOMPLET Kiddy Choco (rozpuścić)	100 g
woda (ok. 20°C)	1.000 g
<hr/>	
łącznie ilość	1.500 g

Wykonanie: Patrz receptura podstawowa.

Nadzienie kremowo-orzechowe

KOMPLET Krem Gourmet Royal	400 g
KOMPLET Kiddy Noisette (rozpuścić)	100 g
woda (ok. 20°C)	1.000 g
<hr/>	
łącznie ilość	1.500 g

Wykonanie: Patrz receptura podstawowa.

