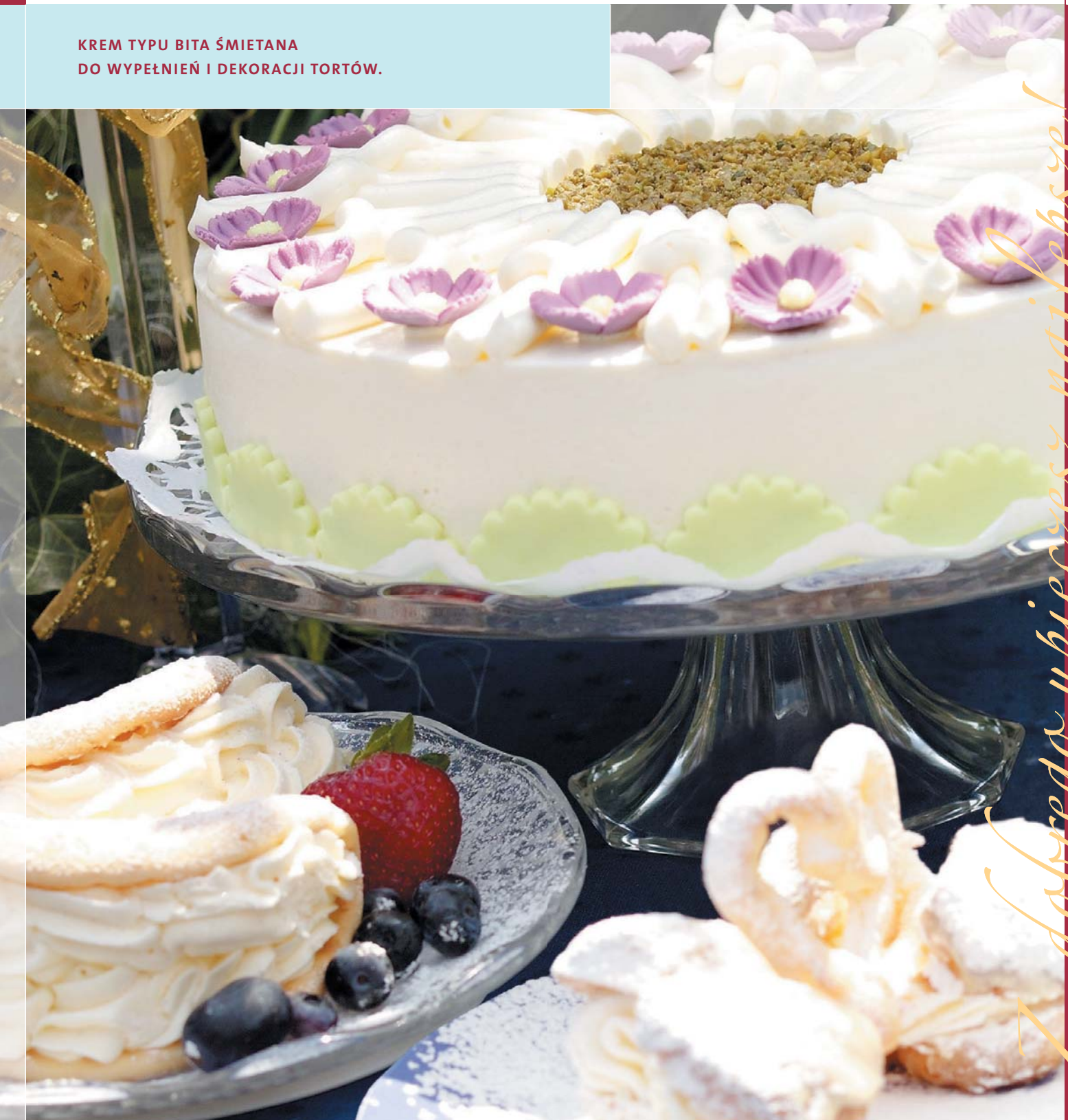


# KOMPLET Krem Finezja

KREM TYPU BITA ŚMIETANA  
DO WYPEŁNIEŃ I DEKORACJI TORTÓW.



*Zabiega upieczesz najlepsze!*



# KOMPLET Krem Finezja

## Krem Finezja

### Zalety produktu:

- Łatwy i szybki w przygotowaniu
- Nadaje się do zamrażania.
- Znaczny przyrost objętości podczas ubijania.
- Możliwość połączenia z innymi produktami, tj: bita śmietana, pasty smakowe, owoce.

### Receptura podstawowa

KOMPLET Krem Finezja	500 g
woda (ok. 15 °C)	1.000 g
olej roślinny	100 g
cukier	wg uznania
łącznie ilość	ok. 1.600 g

	lekki	średni	ciężki
KOMPLET Krem Finezja	400 g	200 g	100 g
KOMPLET Krem Patissiere	200 g	300 g	350 g
woda (ok. 15 °C)	1.000 g	1.000 g	1.000 g
łącznie ilość	1.600 g	1.500 g	1.450 g

### Wykonanie:

**KOMPLET Krem Finezja** ubić z wodą na szybkich obrotach ok. 4-5 minut. Na końcu dodać olej.

**KOMPLET Krem Finezja** jest kremem lekko słodkim, w zależności od oczekiwanego smaku można jeszcze dodać cukru.

#### RADA MISTRZA:

ZASTOSOWANIE KOMPLET Krem Finezja  
POZWALA UZYSKAĆ BARDZO KORZYSTNĄ  
KALKULACJĘ CENOWĄ.



Olej zabezpiecza krem przed wysychaniem przy dłuższym przechowywaniu. Ten przepis powinien być stosowany tylko z dodatkami smakowymi jak: alkohol, aromaty itp. Dla ulepszenia kremu 200 g wody można zastąpić płynną śmietaną. Należy ją ubić z pozostałymi składnikami. Krem "lekki" i "średni" nadaje się szczególnie do dekoracji i wypełnienia ciastek.