

KOMPLET Krem Denise

Niewiarygodnie delikatny smak

LEKKI KREM DO WYPEŁNIEŃ O ŚMIETANKOWYM CHARAKTERZE.
UNIWERSALNY I PROSTY W UŻYCIU.



Z dobrego upieczenia nigdy lepsze!



KOMPLET Krem Denise

- Niezawodny w przygotowaniu.
- Nadaje się do zamrażania.
- Stabilny – wygodne i trwałe formowanie.
- Lekki i delikatny, o śmietankowym charakterze, rozplywający się w ustach.

Receptura podstawowa

KOMPLET Krem Denise	400 g
woda (zimna)	1.000 g
łączna ilość	1.400 g



Kremówki

KOMPLET Krem Denise	800 g
woda	2.000 g
KOMPLET Neuschnee	50 g
ciasto francuskie	1.000 g
cukier	150 g
łączna ilość	4.000 g

Wykonanie:

Ciasto francuskie rozwałkować na 2 blaty wielkości 40x60 cm i ponakłuwać. Grubość blatów powinna wynosić 1-1,5 mm. Jeden z blatów posypać cukrem, a następnie obydwie blaty upiec.

temp. pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: ok. 20 minut

Blaty wystudzić, ubić krem i wyłożyć na blat nie posypyany cukrem. Przełożyć drugim blatem i posypać cukrem

KOMPLET Neuschnee. Następnie pokroić na kawałki o wymiarach 8x8 cm.



Wypełnienie czekoladowe

KOMPLET Krem Denise	400 g
woda	1.000 g
KOMPLET Kiddy Choco (w płynie)	100 g
łączna ilość	1.500 g

Wykonanie:

Wodę i **KOMPLET Krem Denise** ubijać ok. 3 minuty. Następnie dodać **KOMPLET Kiddy Choco**, zamieszać.

Wypełnienie orzechowe

KOMPLET Krem Denise	400 g
woda	1000 g
KOMPLET Kiddy Noisette (w płynie)	100 g
orzechy (siekane i mielone)	100 g
łączna ilość	1600 g

Wykonanie:

Wodę i **KOMPLET Krem Denise** ubijać ok. 3 minuty. Następnie dodać **KOMPLET Kiddy Noisette** i orzechy, zamieszać.

RADA MISTRZA

DO PRZYGOTOWANIA CIASTA FRANCUSKIEGO
W ŁATWIEJSZEJ WERSJI POLECAMY PAŃSTWU
PRODUKT KOMPLET PLUNDERMIX.

Z dobrego upieczenia najlepsze!