

KOMPLET Krem Russel

PODSTAWOWY KREM CUKIERNICZY DO PRODUKCJI
TORTÓW TRADYCYJNYCH, ROŻKÓW, ROLAD.



KOMPLET Krem Russel

ZALETY PRODUKTU

KOMPLET Krem Russel:

- tradycyjny i podstawowy krem cukierniczy,
- łatwy i szybki w przygotowaniu,
- bezpieczny w produkcji,
- nadaje się do zamrażania.

Receptura podstawowa

| | |
|-----------------------------|---------|
| KOMPLET Krem Russel | 700 g |
| woda | 300 g |
| margaryna kremowa lub masło | 1.200 g |
| łącznie ilość | 2.200 g |

Krem Russel – kawowy

| | |
|-----------------------------|---------|
| KOMPLET Krem Russel | 350 g |
| woda | 150 g |
| margaryna kremowa lub masło | 600 g |
| kawa (mielona) | 50 g |
| spirytus | 50 g |
| łącznie ilość | 1.200 g |

Krem Russel – czekoladowy

| | |
|-----------------------------|---------|
| KOMPLET Krem Russel | 350 g |
| woda | 150 g |
| margaryna kremowa lub masło | 600 g |
| KOMPLET Kiddy Choco | 100 g |
| spirytus | 50 g |
| łącznie ilość | 1.250 g |

Wykonanie:

KOMPLET Krem Russel wymieszać z wodą o temperaturze ok. 25 °C a następnie połączyć z dobrze ubitym masłem lub margaryną. Krem można dowolnie aromatyzować, łączyć z nośnikami smakowymi, dodawać alkohol.



Krem Russel – orzechowy

| | |
|-------------------------------|---------|
| KOMPLET Krem Russel | 350 g |
| woda | 150 g |
| margaryna kremowa lub masło | 600 g |
| KOMPLET Kiddy Noisette | 150 g |
| spirytus | 50 g |
| łącznie ilość | 1.300 g |

Krem Russel – cytrynowy

| | |
|-----------------------------|---------|
| KOMPLET Krem Russel | 350 g |
| woda | 150 g |
| margaryna kremowa lub masło | 600 g |
| kwasek cytrynowy | 2 g |
| esencja cytrynowa | 1 g |
| łącznie ilość | 1.103 g |

RADA MISTRZA:

MOŻNA ZWIĘKSZYĆ ILOŚĆ TŁUSZCZU DO 1.500 g.
TŁUSZCZ MUSI BYĆ DOBRZE NAPOWIETRZONY!

Z dobrego upieczesz najlepsze!