

KOMPLET Krem Piruet

KREM W PROSZKU DO PRODUKCJI
DELIKATNEGO KREMU ŚMIETANKOWEGO.

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Nowość!

Receptura podstawowa

KOMPLET Krem Piruet:

- zawiera śmietankę w proszku o zawartości tłuszczu 45%,
- doskonała stabilność po schłodzeniu bez użycia stabilizatorów,
- powtarzalna produkcja o każdej porze roku,
- dobrze łączy się z różnymi nośnikami smaku,
- doskonale łączy się z innymi kremami na zimno np.: **KOMPLET Ideal** lub **KOMPLET Daniela**.

woda (18°C)	1.000 g
KOMPLET Krem Piruet	500 g
łącna ilość	1.500 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i napowietrzyć za pomocą gęstego mieszadła.

czas ubijania: 4 minuty – 2. bieg
30 sekund – 3. bieg

Przez ubijanie dłuższy czas na szybkim biegu miksera uzyskuje się delikatną strukturę kremu.

Po ubiciu krem należy odstawić do lekkiego spęcznienia dla uzyskania stabilniejszej konsystencji.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-97
www.komplet.com



KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl