

KOMPLET Creme Michaela

KALTCREME ZUR HERSTELLUNG VON BACK- UND FROSTERFESTEN CREMEFÜLLUNGEN

Produktvorteile:

- sehr zarte Creme mit einem unvergleichlichen Schmelz durch den Einsatz neuer innovativer Rohstoffe
- schmeckt wie frisch gekocht
- behält ihre Konturen/Konsistenz gebacken sowie als ungebackene Füllung
- lange verarbeitungsfähig
- einzigartig im Geschmack

Die zarte
Versuchung!

Grundrezeptur

KOMPLET Creme Michaela	350 g
Wasser, kalt	1.000 g
Gesamtgewicht	1.350 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen 2 Minuten glattrühren.
Für einen zarten Schmelz, die Creme nach 5 Minuten noch einmal durchrühren.

MEISTERTIPP:

WIRD DIE CREME OFFEN GEBACKEN (Z. BSP. IN BREZELN)
SOLLTEN ALLE ZUTATEN 2 MINUTEN IM SCHNELLGANG
AUFGESCHLAGEN WERDEN.



Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co.KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

info@komplet.com · www.komplet.com