

# 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.

