

KOMPLET Creme Daniela

CREME ZUR HERSTELLUNG VON BACK- UND
FROSTERFESTEN CREMEFÜLLUNGEN

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- niedrige Dosierung, nur 300 - 350 g
KOMPLET Creme Daniela pro 1.000 g Wasser
- sehr gutes, milchiges Aussehen
- delikater, leicht karamellartiger Geschmack
- selbstverständlich back- und frosterfest

Grundrezeptur

KOMPLET Creme Daniela	350 g
Wasser, kalt	1.000 g
<hr/>	
Gesamt Creme	1.350 g

Verarbeitung:

KOMPLET Creme Daniela und Wasser zusammen
ca. 3 Minuten glatt rühren.

KOMPLET Creme Daniela ist bei 350 g pro 1.000 g Wasser gut backfest. Schon eine Dosierung von 300 g pro 1.000 g Wasser ist für eine normale Anwendung ausreichend.

KOMPLET Creme Daniela ist auch nach dem Frosten und über Gärunterbrechung backfest. Wie bei allen Cremes sollte jedoch die Rührzeit nicht zu kurz sein.

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898 / 9726-0 · Fax: 06898 / 9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030 / 7239 72-0 · Fax: 030 / 7239 72-99