

# KOMPLET Creme Denise

*Die leichte Füllcreme mit dem sahnigen Charakter*

EINFACH UND VIELSEITIG IN DER ANWENDUNG!  
UNGLAUBLICH ZART IM SCHMELZ!



*Aus Gutem das Beste backen!*



# KOMPLET Creme Denise

DIE LEICHTE FÜLLCREME MIT SAHNIGEM CHARAKTER!



## Füllcreme - Grundrezeptur

KOMPLET Creme Denise	400 g
Wasser, kalt	1.000 g

### Verarbeitung:

Wasser und **KOMPLET Creme Denise** ca. 3 Min. aufschlagen.

## Choco - Füllcreme

KOMPLET Creme Denise	400 g
Wasser	1.000 g
KOMPLET Kiddy Choco, flüssig	100 g

### Verarbeitung:

Wasser und **KOMPLET Creme Denise** ca. 3 Min. aufschlagen, danach **KOMPLET Kiddy Choco** kurz unterrühren.

## Noisette - Füllcreme

KOMPLET Creme Denise	400 g
Wasser	1.000 g
KOMPLET Kiddy Noisette, flüssig	100 g
Nüsse, gehackt und geröstet	100 g

### Verarbeitung:

Wasser und **KOMPLET Creme Denise** ca. 3 Min. aufschlagen, danach **KOMPLET Kiddy Noisette** kurz unterrühren.

## DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- **KOMPLET Creme Denise** ist anwendungssicher
- Sie ist frosterfest, auftaustabil und schnittfest
- Trotz ihrer leichten Bestandteile hat sie einen vollen, sahnigen Charakter und ist zudem zart im Schmelz

## Meraner Schnitten

Blätterteig*	1.000 g
Zucker	150 g
KOMPLET Creme Denise	800 g
Wasser	2.000 g
KOMPLET Neuschnee	50 g

### Verarbeitung:

Aus dem Blätterteig 2 Platten von 60 x 40 cm Größe ausrollen und stippen. Die Teigdicke sollte ca. 1 - 1,5 mm betragen. Eine der beiden Blätterteigplatten mit Zucker bestreuen und danach beide abbacken.

**Backtemperatur:** 190 °C

**Backzeit:** ca. 20 Min.

Nach dem Erkalten des Blätterteiges die Creme aufschlagen und auf die ungezuckerte Platte aufstreichen. Die gezuckerte Platte auflegen und mit **KOMPLET Neuschnee** abstauben. Danach in ca. 8 x 8 cm große Stücke schneiden.

**\*UNSER MEISTERTIPP:** ZUR HERSTELLUNG EINES VERARBEITUNGSFREUNDLICHEN BLÄTTERTEIGES EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSER PRODUKT **KOMPLET Toast + Blätterteig**.



Aus Gutem das Beste backen!