

KOMPLET Creme Tango

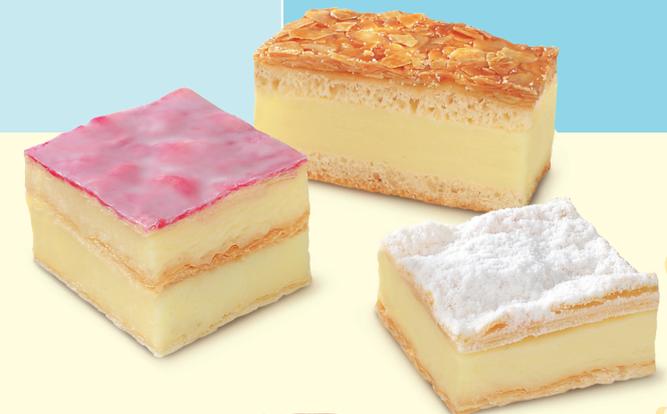
Die Verschmelzung von Tradition und Innovation!

KALTCREME ZUR HERSTELLUNG VON BACK- UND
FROSTERFESTEN CREMEFÜLLUNGEN

Die Besonderheit von **KOMPLET Creme Tango** ist die Verschmelzung von Tradition und Innovation. Alle geschmacklichen Vorteile einer traditionellen Kochcreme sind hier in einer innovativen Kaltcreme vereint!

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- rationell in der Verarbeitung
- sehr breiter Anwendungsbereich: z.B. Puddingbrezel, Obstfours, Bienenstich, Obstsnitte in Verbindung mit Creme, Desserts usw.
- fein im Geschmack, mit einem zarten Schmelz
- selbstverständlich back- und frosterfest
- gute Standfestigkeit, trotz seines besonders zarten Charakters



Grundrezeptur

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

Verarbeitung:

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



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 068 98 / 97 26-0 · Fax: 068 98 / 97 26-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030 / 72 39 72-0 · Fax: 030 / 72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com