MELLA

Krem

Kaltkrempulver für Back- und Füllkrem

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

MELLA Krem

Hohe Betriebssicherheit durch einfache, rationelle Verarbeitung
- nach dem Anrühren direkt verarbeitungsfähig
- optimale Verarbeitungskonsistenz
- frosterfest und auftaustabil

Hervorragende Grundkrem zum Füllen und Backen
- ausgezeichnete Basis für Kremgebäcke
- kein Auskochen beim Backen
- zur Herstellung von Torten und Schnitten
- individuell aromatisierbar

Feinste Kremqualität
- glatte Struktur
- ansprechender Farbton im Gebäck
- angenehmes Mundgefühl mit zartem Schmelz
- gute Schnittfestigkeit

Back- und Füllkrem

Bezeichnung:
Krem

Zur Back- und Füllkrem:

MELLA-KREM	0,350 - 0,400 kg
Wasser, kalt	1,000 l
Back- und Füllkrem	1,350 kg - 1,400 kg

Arbeitshinweise:
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Anschlagmaschine glatt rühren.

Bienenstich-Füllkrem

Bezeichnung:
Krem

Zur Bienenstich-Füllkrem:

Sahne, flüssig	0,600 kg
MELLA-KREM	0,400 kg
Milch	1,000 l
Bienenstich-Füllkrem	2,000 kg

Arbeitshinweise:
Die Zutaten kurz bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen (wie Sahne).

08.20 | 6200706

IREKS
IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de | Hotline: 09221 706-110