

MELA
BOURBON
VANILLEKREM



Vanille-Kaltcrempulver für Back-, Füll- und Butterkrem



MELA BOURBON VANILLEKREM

Die Königin der Gewürze, wie sie von Liebhabern gerne genannt wird, ist jeder Naschkatze und jedem Feinschmecker bekannt. Seit Bestehen von Kremgebäcken ist sie nicht mehr aus den Konditoreien und Cafés wegzudenken. Neben der interessanten Geschichte, Tradition und Herkunft ist vor allem das liebliche Aroma und der sanfte und doch ausdrucksstarke Geschmack mit einer feinen Sahne- und Karamellnote das Verkaufsargument!

Es handelt sich um die hochwertige Bourbon-Vanille, die unsere **MELA-BOURBON-VANILLEKREM** prägt und so einzigartig macht. Lassen Sie sich von der Vielfalt rund um unsere **MELA-BOURBON-VANILLEKREM** inspirieren und verwöhnen Sie Ihre Kunden auf höchstem Niveau.

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

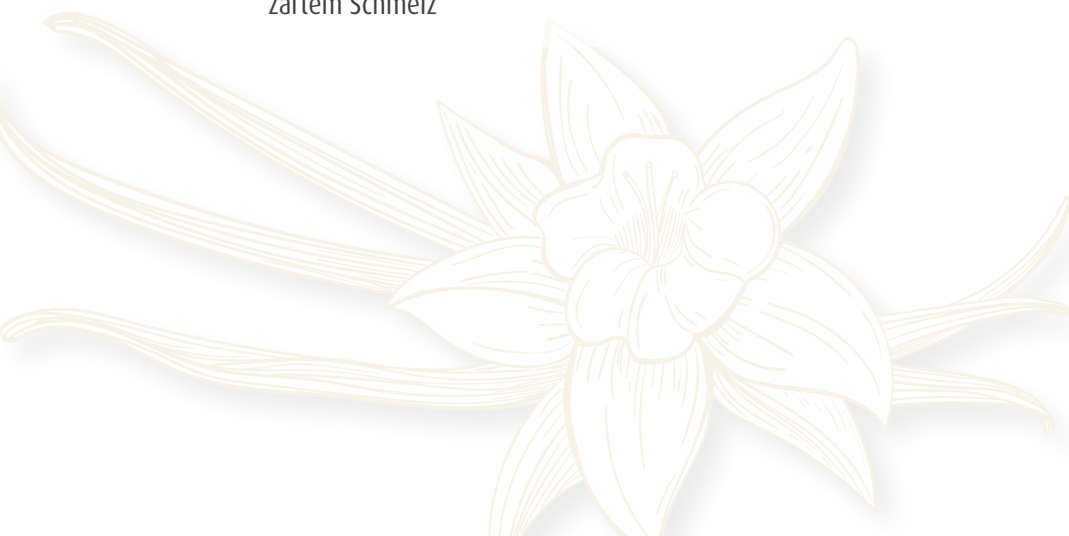
- optimale Massenkonsistenz und sofort verarbeitungsfähig
- einfach und rationell herzustellen
- sehr gute Backfähigkeit
- frosterfest und auftaustabil

Hervorragende Basis für unterschiedliche Kremgebäcke

- optimale Streich- und Dressierfähigkeit
- zur Herstellung von Torten, Schnitten und Plunder
- Herstellung von Butterkrem möglich

Vanillekrem in Premiumqualität

- glatte Struktur
- gute Schnittfestigkeit
- hochwertiger Bourbon-Vanille Geschmack
- angenehmes Mundgefühl mit zartem Schmelz



BUTTERMILCH-SAHNE-VANILLE-FÜLLKREM



Bezeichnung:
Buttermilch-Sahne-Vanillekrem

Zur Füllkrem:

Sahne, flüssig	1,000 kg
MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,450 kg
Buttermilch	1,000 l

Füllkrem	2,450 kg
-----------------	----------

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

VANILLE-RAHMMASSE



Bezeichnung:
Sahne-Schmand-Vanillekrem

Zur Vanille-Rahmmasse:

Sahne, flüssig	2,000 kg
Schmand	1,000 kg
MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,500 kg
Vollei	0,250 kg
Vanille-Rahmmasse	3,750 kg

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



BIENENSTICH-FÜLLKREM



Bezeichnung:
Sahne-Vanillekrem

Zur Bienenstich-Füllkrem:

Sahne, flüssig	1,250 kg
MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,700 kg
Wasser	1,250 l
Bienenstich-Füllkrem	3,200 kg

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



BOURBON-VANILLEKREM



Bezeichnung:
Vanillekrem

Zur Back- und Füllkrem:

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM 0,350 kg - 0,400 kg
Wasser 1,000 l

Back- und Füllkrem 1,350 kg - 1,400 kg

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

