MELLA

BOURBON VANILLEKREM

ANWENDUNGSREZEPTE | IREKS

	Bourbon-Vanillekrem (Back-/Füllkrem)	Vollmilch-Vanillekrem (Back-/Füllkrem)	„extra" Backfeste Vanillekrem (mit Vollei)	Vanille-Rahmmasse	Joghurt-Vanille-Füllkrem	Buttermilch-Sahne-Vanille-Füllkrem	Bienenstich-Füllkrem	Bourbon-Vanille-Butterkrem
MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,350 - 0,400 kg			0,500 kg	0,400 kg	0,450 kg	0,700 kg	0,300 kg
Joghurt	----	----	----	----	0,800 kg	----	----	----
Buttermilch	----	----	----	----	----	1,000 l	----	----
Sahne, flüssig	----	----	----	2,000 kg	----	1,000 kg	1,250 kg	----
Vollmilch	----	0,500 l	----	----	----	----	----	----
Schmand	----	----	----	1,000 kg	----	----	----	----
Vollei	----	---	0,200 kg	0,250 kg	----	----	----	----
Wasser	1,000 l	0,500 l	0,800 l	----	0,700 l	----	1,250 l	1,000 l
Butter, weich	----	----	----	----	----	----	----	1,000 kg
Puderzucker	----	----	----	----	----	----	----	0,200 kg
Gesamtgewicht	1,350 - 1,400 kg			3,750 kg	1,900 kg	2,450 kg	3,200 kg	2,500 kg
Verarbeitungshinweise:	Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Anschlagmaschine glatt rühren.			Die Zutaten kurz in der Anschlag-maschine glatt rühren.	Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Anschlag-maschine glatt rühren.	Die Zutaten kurz bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen (wie Sahne).		MELLA-BOURBON-VANILLEKREM und Wasser kurz glatt rühren. Anschließend die temperierte Butter und den Puderzucker zusammen aufschlagen, die Krem nach und nach zugeben und glatt rühren.
Allgemeiner Hinweis:	Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.							

08.24 | 6200712

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