MELLA

Bourbon Vanillekrem

Vanille-Kaltkrempulver für Back-, Füll- und Butterkrem

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

MELLA

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 MELLA-BOURBON-VANILLEKREM prägt und so einzigartig macht. Lassen Sie sich von der Vielfalt rund um unsere MELLA-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-Vanillekrem

Bezeichnung: Buttermilch-Sahne-Vanillekrem

Füllkrem:

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,450 kg
Sahne	1,000 kg
Buttermilch	1,000 l
Gesamtgewicht	2,450 kg

Aufschlagzeit: 2 – 3 Minuten

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

Allgemeiner Hinweis:
Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.

Vanille-Rahmmasse

Bezeichnung: Sahne-Schmand-Vanillekrem

Vanille-Rahmmasse:

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten in der Anschlagmaschine glatt rühren.

Allgemeiner Hinweis:
Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.

Bienenstich-Füllkrem

Bezeichnung: Sahne-Vanillekrem

Bienenstich-Füllkrem:

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,700	kg
Sahne	1,250	kg
Wasser	1,250	l
Gesamtgewicht	3,200	kg

Aufschlagzeit: 2 – 3 Minuten

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

AllgemeinerHinweis:
Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.

Bourbon-Vanillekrem

Bezeichnung: Vanillekrem

Back- und Füllkrem:

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten in der Anschlagmaschine glatt rühren.

Allgemeiner Hinweis:
Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.

07.26 | 6200711

IREKS

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