Verarbeitungsempfehlung
MELLA-BOURBON-VANILLEKREM

Bourbon-Vanillekrem

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,350 – 0,400 kg
Wasser (kalt)	1,000 l
Gesamtgewicht	1,350 – 1,400 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Bourbon-Vanillekrem in der Anschlagmaschine glatt rühren.

Bourbon-Vanille-Butterkrem

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,300 kg
Wasser	1,000 l
Butter	1,000 kg
Puderzucker	0,200 kg
Gesamtgewicht	2,500 kg

Verarbeitungshinweise: 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.