

MELA

-cremette-



Kaltcrempulver für leichte
Füll- und Dressierkrem



708



MELA

-cremette-

Hohe Verarbeitungssicherheit und breites Anwendungsfeld

- sehr gute Aufschlagfähigkeit
- optimale Verarbeitungskonsistenz
- gute Schnittfestigkeit
- frosterfest und auftaustabil

Hervorragende Aufschlagkrem für unterschiedlichste Anwendungen

- ausgezeichnete Dressierfähigkeit
- optimal für Torten und Schnitten
- geeignet als Füllkrem für verschiedenste Gebäcke
- individuelle Aromatisierung möglich

Hochwertige Endgebäckqualität

- abgerundeter sahniger Geschmack
- locker-leichte Struktur
- cremiges Mundgefühl

Lockere Füllkrem
mit Sahne

Bezeichnung:

Krem

Zur Füllkrem:

MELLA-CREMETTE 0,400 kg
Wasser 1,000 l

Sahne, geschlagen 0,350 kg

Füllkrem 1,750 kg

Arbeitshinweise:

MELLA-CREMETTE und Wasser 3 – 5 Minuten mit einer feinen Rute bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen und anschließend die Sahne unterheben.

Lockere Füllkrem

Bezeichnung:

Krem

Zur Füllkrem:

MELLA-CREMETTE 0,400 kg
Wasser, kalt 1,000 l

Füllkrem 1,400 kg

Arbeitshinweise:

MELLA-CREMETTE und Wasser 3 – 5 Minuten mit einer feinen Rute bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen (Litergewicht 450 – 500 g).