

Kremola

MELA

Lecker!
Mmmh... So cremig

Kaltcrempulver für Back- und Füllkrem



710

Kremola

MELA

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- gute Verarbeitungskonsistenz
- einfach und rationell herzustellen
- hervorragende Back- und Frosterfestigkeit

Bestens geeignet zum Füllen und Backen

- ausgezeichnete Streich- und Dressierfähigkeit
- vielseitig einsetzbar
- gute Schnittfestigkeit

Hochwertiger Genuss

- ansprechender Farbton im Gebäck
- aromatisch abgestimmter Vanille- und Karamellgeschmack



Vollmilchkrem

Bezeichnung:
Vollmilchkrem

Zur Vollmilchkrem:

MELLA-KREMOLA	0,400 kg
Vollmilch	1,000 l

Vollmilchkrem	1,400 kg
---------------	----------

Arbeitshinweise:

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

Back- und Füllkrem

Bezeichnung:
Krem

Zur Back- und Füllkrem:

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

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

Arbeitshinweise:

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