

**EIWO** *Select*<sup>®</sup>  
★★★★★

Art.-Nr. 1960  
Vollmilchkaltcreme

*Füllcreme frosterfest*



[www.eiwofood.de](http://www.eiwofood.de)

# Vollmilchkaltcreme

Art.-Nr. 1960

Mit Vollmilchpulver hergestelltes Vanille-Kaltcremepulver. Kaltcremepulver mit feinem Vanillegeschmack. Back- und frosterfest.

## Grundrezeptur / Backfest

0,400 kg EIWO\* Vollmilchkaltcreme

1,000 kg Wasser

1,400 kg Vanillecreme

ca. 3 Min. glattrühren

## Schokocreme / Backfest

0,400 kg EIWO\* Vollmilchkaltcreme

1,000 kg Wasser

0,040 kg Kakaopulver stark entölt

0,050 kg Vollei

1,490 kg Schokocreme

ca. 3 Min. glattrühren

## Charlottencreme

0,400 kg EIWO\* Vollmilchkaltcreme

1,000 kg Wasser

0,020 kg Sahnestandmittel

1,000 kg Schlagsahne 33%

2,420 kg Charlottencreme

ca. 3 Min. glattrühren und die geschlagene Sahne unterziehen

## Buttercreme / Fettcreme

deutsche Art

0,350 kg EIWO\* Vollmilchkaltcreme

1,000 kg Wasser

0,500 kg Puderzucker

0,900 kg Butter/Crememargarine

2,750 kg Buttercreme / Fettcreme

ca. 3 Min. glattrühren, temperiert zugeben und 5 Min. aufschlagen

## Verarbeitungshinweis:

### Tipp:

Bringen Sie mit Aromen (nach Geschmack, z. B. Zitrone, Vanille oder Rum) Ihre eigene Geschmacksnote in die Füllung.

Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen

oder telefonisch anfragen:

+49 25 41- 94 78- 0

[www.eiwofood.de](http://www.eiwofood.de)