

EIWO *Select*[®]
★★★★★

Art.-Nr. 1960
Vollmilchkaltcreme

Füllcreme frosterfest



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