

EIWO *Select*[®]
★★★★★

Art.-Nr. 2200
WOPAN

Füllmassen



www.eiwofood.de

Backfüllung zur Herstellung saftiger Wickelkuchen und Dauerbackwaren.

Grundrezeptur

1,000 kg EIWO* WOPAN

0,400 kg Wasser

Aroma nach Geschmack

1,400 kg Füllmasse

Mit grobem Besen glattrühren und ca. 15 Min. quellen lassen.

Rezeptur II für Stollen + Striezel

1,000 kg EIWO* WOPAN

0,100 kg Vollei

0,300 kg Wasser

1,400 kg Füllung

Mit grobem Besen oder Flachrührer glattrühren ca. 15 Min. quellen lassen.

Persiquarkfüllung

für Gebäcke mit besonders feiner Geschmacksnote

1,000 kg EIWO* WOPAN

0,100 kg Vollei

0,150 kg EIWO Speisequark

Aroma nach Geschmack

1,500 kg Persiquarkfüllung

Mit grobem Besen oder Flachrührer glattrühren ca. 15 Min. quellen lassen.

Verarbeitungshinweis:

Tipp:

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

Für Striezel, Wickelkuchen oder Schnecken sollte die Masse nicht zu weich sein.

Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen oder telefonisch anfragen:

+49 25 41- 94 78- 0