

Kaltcreme Universal

Für backfeste Kaltcremes mit Vanillegeschmack für jeden Einsatz



Produktprofil:

- gute Back- und Konturenstabilität
- gefrier-tau-stabil
- Puddingbrezeln lösen sich gut vom Backblech/-papier
- angenehmes puddingähnliches Mundgefühl der gebackenen Creme

Gebinde: Papiersack, 25 kg / 12,5 kg



- unsere backfeste Kaltcreme mit dem **besten Preis-Leistungsverhältnis**
- **für universellen Einsatz** – erfüllt alle Anforderungen moderner Produktionsmethoden
- optimal für **maschinelle Dosierung**

Grundrezept

Backfeste Kaltcreme

W 5036

Creme mit Vanillegeschmack

Kaltcreme

350 g	Kaltcreme Universal
1.000 g	Wasser

Herstellung

- Zutaten 2 - 3 Min. glatt rühren, 5 - 10 Min. quellen lassen
- Weiterverarbeitung betriebsüblich bzw. individuell