

KOMPLET Krem Dorino

MIESZANKA DO SPORZĄDZANIA WYŚMIENITEGO KREMU
NA ZIMNO DO WYPEŁNIEŃ CIAST DESEROWYCH.
ZAWIERA ŻELATYNĘ.



Zdobrych smaczków najlepsze!

KOMPLET Krem Dorino

Zalety produktu:

- racjonalne przygotowanie i wyrabianie masy,
- powtarzalna produkcja,
- sprężysta, zwarta struktura kremu,
- krem po schłodzeniu bardzo stabilny, doskonały do krojenia,
- wierzchnia warstwa kremu długo utrzymuje wilgotność (nie obsycha),
- przyjemny, wyrazisty, słodki, śmietankowo-waniliowy smak,
- możliwość zamrażania gotowych produktów.
- doskonale łączy się ze zmiksowanymi owocami, bakaliami, czekoladą itp.
- doskonale nadają się jako ciekawa warstwa do ciast z dużą ilością owoców i galaretki,
- do nadziewania ciastek typu eklery i mini ptyście,
- produkt w trendzie CL „czysta etykieta” – E dodatki ograniczone do minimum.



Receptura podstawowa

KOMPLET Krem Dorino	350-400 g
woda 18-22°C	1.000 g
łączna ilość	1.350-1.400 g

Wykonanie:

KOMPLET Krem Dorino i wodę połączyć oraz dokładnie wymieszać za pomocą gęstego mieszadła, na średnim biegu miksera.

czas mieszania: 4-5 minut

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-97
www.komplet.com



KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

Z dobrego upieczenia najlepsze.