

NAPOLEONKA

Krem śmietankowo-waniliowy, możemy z niego przygotować fantazyjne nadzienia, dekoracje oraz przekładania. Idealnie sprawdza się jako krem do napoleonki lub kremówki, nadzienie do ptysiów, eklerów, pączków, ciast, tortów itp... Charakteryzuje się jedwabistą, kremową konsystencją, pełnym naturalnym smakiem, dużym przyrostem objętości podczas ubijania oraz puszystą strukturą. Dobrze znosi przechowywanie oraz mrożenie. Krem NAPOLEONKA może być łączony ze śmietaną, budyniami, tłuszczami cukierniczymi oraz śmietaną w proszku SANA.

Receptura podstawowa

NAPOLEONKA 400 g
Woda 1000 g

Krem z SANA

NAPOLEONKA 300 g
SANA 200 g
Woda 1000 g

Krem z bitą śmietaną

NAPOLEONKA 400 g
Woda 1000 g
Śmietana ubita 500-1000 g

Krem do Napoleonki

NAPOLEONKA 250 g
VANILLA DREAM/VIVA 250 g
Woda lub mleko 1000 g

Przygotowanie:

Krem Napoleonka oraz ewentualnie pozostałe składniki połączyć z wodą (zawsze przegotowana, ostudzona) ubijać/mieszać na średnich obrotach w ubijaczce przez 2 minuty do uzyskania jednolitej, lekko napowietrzonej masy. W przypadku kremu z bitą śmietaną, najpierw ubić delikatnie krem z wodą, a następnie połączyć z ubitą śmietaną.