

# PAULA

Krem waniliowy na zimno, możemy z niego przygotować budyniowe nadzienie o wielu zastosowaniach, idealnie sprawdza się jako nadzienie do drożdżówek, pączków, ciast, napoleonek, ciast deserowych, rogalików, karpatek itp...Bardzo dobrze miesza się z tłuszczami cukierniczymi. Nadaje się do mrożenia i zapiekania. Poprawia stabilność termiczną, konsystencję oraz smak masy serowej w senniku krakowskim.

## Receptura podstawowa

<b>PAULA</b>	400 g
Woda	1000 g

## Krem deserowy

<b>PAULA</b>	350 g
<b>SANA</b>	350 g
Woda	1000 g

## Przygotowanie:

Krem PAULA połączyć z wodą (przegotowana, w temp. pokojowej), mieszać intensywnie różgą około 2 minuty do uzyskania jednolitej gładkiej konsystencji.