

VANILLA DREAM

Krem budyniowy klasy Premium przeznaczony do wypełnień, dekoracji oraz nadzień. Dzięki zastosowaniu najlepszych surowców otrzymujemy krem o idealnym pełnomlecznym smaku, delikatnym kolorze oraz bardzo dobrej odporności na mrożenie. Poza tym może być zapiekany w drożdżówkach, ciastach, rogalikach, ciastkach półfrancuskich itp...

Receptura podstawowa

VANILLA DREAM	400 g
Woda	1000 g

Krem ze śmietaną

VANILLA DREAM	350 g
Woda	1000 g
Ubita śmietana	700-800 g

Przygotowanie:

VANILLA DREAM ubijać z wodą od 1 do 3 min. w zależności od potrzeb.

Krem ze śmietaną: VANILLA DREAM ubijać z wodą 3 min., na końcu dodać ubitą śmietaną i razem wymieszać.