

# VIVA

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

## Receptura podstawowa

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

## Krem deserowy

<b>VIVA</b>	350 g
<b>SANA</b>	350 g
Woda	1000 g
Spirytus	100 g

## Przygotowanie:

Krem VIVA połączyć z wodą ( przegotowana, w temperaturze pokojowej ), mieszać intensywnie różgą około 2 minut do uzyskania jednolitej gładkiej konsystencji.