

Pâtisserie, Vanillecreme standard



REZEPTMENGE	1400 g	REZEPTNUMMER	PA40040
-------------	--------	--------------	---------

Crème, Scuba Vanillecreme

400 g Scuba, Cremepulver, Kalt
1000 g Wasser

Wasser mit Scuba-Instant-Vanillecreme in der Maschine ca. 3 Minuten im Schnellgang aufschlagen.

Hinweis

Vanillecreme backstabil, z.B. Vanillebrötli garen, mit etwas Vanillecreme füllen und bei max. 200°C zur Hälfte backen, restliche Vanillecreme dekorativ aufdressieren und max. 10 Minuten bei 190°C fertig backen, um ein Einfallen der Vanillecreme zu verhindern, glasieren.

Pâtisserie, Vanillecreme standard

1400 g Crème, Scuba Vanillecreme

FELCHLIN PRODUKTE

UE11 Scuba, Cremepulver, Kalt