

Pâtisserie, Vanillecrème diplomat



REZEPTMENGE	1800 g	REZEPTNUMMER	PA40043
-------------	--------	--------------	---------

Crème, Scuba, Vanillecrème diplomat

- 1000 g Wasser
- 400 g Scuba, Cremepulver, Kalt
- 400 g Rahm 35% geschlagen

Wasser mit Scuba-Instant-Vanillecremepulver in der Maschine
ca. 3 Minuten im Schnellgang aufschlagen.
Geschlagenen Rahm darunterziehen.

Pâtisserie, Vanillecrème diplomat

**1800 g Crème, Scuba, Vanillecrème
diplomat**

FELCHLIN PRODUKTE

UE11 Scuba, Cremepulver, Kalt