

Pâtisserie, Vanillecreme deluxe



REZEPTMENGE 1600 g

REZEPTNUMMER PA40041

Crème, Scuba, Vanillecrème de luxe

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

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

Hinweis

Rahmmenge von 200 - 400 g möglich; bis 200 g Rahmbeigabe schnittfest.

Pâtisserie, Vanillecrème deluxe

1600 g Crème, Scuba, Vanillecrème de luxe

FELCHLIN PRODUKTE

UE11 Scuba, Cremepulver, Kalt