

## Vollmilch-Joghurtkrem

Meister Jogutop

**Rezept-Nr.: 01346**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Jogutop</b>	1,000	<b>Meister Jogutop</b> und Vollmilch mit einem feinen Besen ca. 2 Minuten in der Maschine bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Vollmilch (kalt)	3,500	

Fachlicher Tipp:

Je nach gewünschter Festigkeit kann die Vollmilchmenge (3.000 - 4.000 g) angepasst werden.

---

**Gesamtgewicht: 4,500 kg**

**Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 0 Min.**

---

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.**

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: [hotline.feinback@csmingredients.com](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

07.06.2023