

Käse-Sahne

Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte

Rezept-Nr.: 01753

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte	0,300	Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte mit dem temperierten
Wasser, 25 °C	0,650	Wasser glatt rühren und sofort die geschlagen Sahne unterziehen.
Schlagsahne min. 30 % Fett, geschlagen	0,500	

Gesamtgewicht: 1,450 kg

Ofentemp.: 240 °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.

27.06.2023