

**Vanille-Sahne**

Meister Sahnessa Vanille

**Rezept-Nr.: 01902**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Sahnessa Vanille</b>	0,200	<b>Meister Sahnessa Vanille</b> mit dem temperierten Wasser glatt arbeiten und die geschlagene Schlagsahne unterrühren.
Wasser, 25 °C	0,250	
Schlagsahne min. 30 % Fett, geschlagen	1,000	

**Gesamtgewicht: 1,450 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).

27.06.2023