

Deutsche Butterkrem
mit Marguerite Vanille Kochkrem

Rezept-Nr.: 01990

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vollmilch (3,5%)	1,000	Marguerite Vanille-Kochcreme mit 10 % der Vollmilch und dem Eigelb glatt rühren.
Marguerite Vanille-Kochcreme	0,080	
Eigelb, flüssig	0,040	
Zucker	0,200	
		Die restliche Vollmilch mit dem Zucker aufkochen.
		Anschließend die aufgelöste Marguerite Vanille-Kochcreme hinzugeben und unter Rühren noch einmal gut aufkochen und abkühlen lassen.
Butter	1,000	Die temperierte Butter leicht aufschlagen.
		Die abgekühlte, glatt gerührte Vanillecreme zugeben und die Creme zu vollem Volumen aufschlagen.

Gesamtgewicht: 2,320 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Gesa Lange.

Telefon: E-Mail: gesa.lange@csmingredients.com.

14.07.2023