

Sahnessa-Puddingcreme
mit Meister Vanillekrem Super

Rezept-Nr.: 02061

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Vanillekrem "Super" Wasser, min. 65 °C	0,350 1,000	Meister Vanillekrem „Super“ mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
Meister Goldcreme	0,225	Die Meister-Goldcreme auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glatt rühren.
Meister Sahnessa Vanille Erdbeer, Zitrone, Himbeer, Schoko, Haselnuss, oder Orange Wasser	0,200 0,250	Den gewünschten Meister Sahnessa Sahnestand mit dem Wasser verrühren, unter die Creme rühren und kühl stellen. Vor dem Weiterverarbeiten die Sahnessa-Puddingcreme glatt rühren.

Gesamtgewicht: 2,025 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.

20.06.2023