

## Sahnessa-Joghurtkrem

mit Meister Jogutop

**Rezept-Nr.: 02064**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vollmilch (3,5%)	1,000	Die Vollmilch auf ca. 65 °C erhitzen und mit <b>Meister Jogutop</b> ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
<b>Meister Jogutop</b>	0,250	
<b>Meister Goldcreme</b>	0,225	Die <b>Meister-Goldcreme</b> auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glatt rühren.
<b>Meister Sahnessa Himbeer</b> Erdbeer, Zitrone, Orange, Schoko, Haselnuss, oder Vanille Wasser	0,200  0,250	Den gewünschten <b>Meister Sahnessa Sahnestand</b> mit dem Wasser verrühren, unter die Krem rühren und kühl stellen.

Vor dem Weiterverarbeiten die Sahnessa-Joghurtkrem glatt rühren.

**Gesamtgewicht: 1,925 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](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

20.06.2023