

Deutsche Creme, vegan
mit Meister VanilleKrem Vegan

Rezept-Nr.: 02121

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister VanilleKrem Vegan	0,400	Meister VanilleKrem Vegan , Zucker und Wasser 3 Minuten aufschlagen und ca. 30 Minuten verquellen lassen..
Zucker	0,200	
Wasser	1,000	
Meister Goldcreme	1,000	Meister Goldcreme ca. 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen, die Vanillekrem zugeben und weitere 5-10 Minuten aufschlagen.

Litergewicht: ca. 480 g

Gesamtgewicht: 2,600 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.

08.06.2023