

Meister-Füllkrem-Vegan

Meister VanilleKrem Vegan; Pati-Whip-Vegan

Rezept-Nr.: 02133

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

| Zutaten | Gewicht kg | Herstellungshinweis |
|----------------------------------|------------|--|
| Meister VanilleKrem Vegan | 0,300 | Meister VanilleKrem Vegan mit dem Wasser 3 Minuten aufschlagen und etwas verquellen lassen. |
| Wasser, ca. 20 °C | 0,700 | |
| Pati Whip Vegan | 1,000 | Die gut gekühlte Pati Whip Vegan 1 Minute auf Stufe 2 und ca. 2 Minuten auf Stufe 3 aufschlagen und die Vanillecreme unterziehen. |

Gesamtgewicht: 2,000 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.

12.06.2023