

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