



Joghurt-Füllcreme

Kreempulber kergete õhuliste külmutuskindlate jogurtikreemide valmistamiseks kookide, tortide, ekleeride jne täitmiseks, 5% jogurtipulbrit

- sobib ideaalselt kombineerimiseks vee, piima, koore ja mahlaga
- lõikamis- ja külmutuskindel
- 10 kg kast

UUS! Joghurt-Füllcreme: kerge ja mitmekülgne täidiskreem

Jogurtikreem*

400 g Joghurt-Füllcreme
400 g vesi, külm
600 g rõõsk koor

Jogurtikreem mahlaga*

400 g Joghurt-Füllcreme
400 g mahl
600 g rõõsk koor

Jogurtikreem dessertpastaga*

400 g Joghurt-Füllcreme
400 g vesi, külm
600 g rõõsk koor
50-70 g meelepärane dessertpasta

Jogurtikreem piimaga*

400 g Joghurt-Füllcreme
800 g piim, 3,5%

* kreemi mahukaal peaks jääma vahemikku 360-390 g/l

Valmistamine

- Vahustada koostisosi peene labaga kiirel käigul 5 minutit.
- Kreemi kasutada kohe pärast vahustamist.
- Vältida uesti vahustamist!
- Pärast ~2-tunnist tahenemist külmikus on kreem lõikamiskindel.

