



### Joghurt-Füllcreme

Krēmpūderis vieglu gaisīgu saldēšanas izturīgu jogurta krēmu ražošanai unkūku, tortes, eklēru utt. pildīšanai. 5% jogurta pulvera

- lieliski iederas arūdens, piena, saldā krējuma un sulas kombināciju
- saldēšanas un griešanas izturīgs
- 10 kg kaste

**JAUNUMS! Joghurt-Füllcreme: viegls un daudzpusīgs pildījuma krēms!**

### Jogurta krēms\*

400 g Joghurt-Füllcreme  
400 g ūdens, auksts  
600 g salda krējums

### Jogurta krēms ar sulu\*

400 g Joghurt-Füllcreme  
400 g sula  
600 g salda krējums

### Jogurta krēms ar deserta pastu\*

400 g Joghurt-Füllcreme  
400 g ūdens, auksts  
600 g salda krējums  
50-70 g vēlamā deserta pasta

### Jogurta krēms ar pienu\*

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

### Pagatavošana

- Sastāvdaļas saputo ar smalku asmeni lielā ātrumā 5 minūtes.
- Izmantojiet krēmu nekavējoties pēc putošanas.
- Izvairieties no atkārtotas putošanas!
- Pēc ~ 2 stundām sacietēšanas ledusskapī krēms būs izturīgs griešanai.

\* krēma svaram būtu jābūt diapazonā no 360-390 g/l



www.balHELLIN.eu



MARTIN BRAUN GRUPPE