

Kremai su Exquisit Jogurtinis arba varškės kremas

- 150 g **Master Fond Neutral**, tinkamas šaldyti, neutralus, lengvo vanilinio skonio grietinės standiklis
- 300 g vanduo
- 500 g jogurtas
- 100 g **Kristalinis cukrus**
- 500 g **Hellin Exquisit**, kremo milteliai puriai grietinei bei kitų įdarų gamybai
- 20 g citrinų esencija

Paruošimas

- Grietinės standiklį išmaišyti vandenyje.
- Sudėti jogurtą arba varškę, cukrų ir citrinų esenciją.
- Atsargiai, palaipsniui sudėti vanilinę grietinėlę (pradžioje 1/4, tada likusį kiekį).
- Paruoštą jogurto/varškės kremą naudoti kaip įdarą desertams, pyragams, tortams ir kt.
- Palikti 2-3 val. šaldytuve.



Šokoladinis kremas

- 75 g **Master Fond Neutral**, tinkamas šaldyti, neutralus, lengvo vanilinio skonio grietinės standiklis
- 100 g vanduo
- 200 g **Master Dark Chocolate Chips 60,5%**, juodas šokoladas, birus
- 500 g **Hellin Exquisit**, kremo milteliai puriai grietinei bei kitų įdarų gamybai

Paruošimas

- Į vanilinį kremą palaipsniui sudėti ištirpintą šokoladą.
- Grietinės stabilizatorių išmaišyti vandenyje.
- Palaipsniui įmaišyti šokoladinį-vanilės kremą.
- Paruoštą kremą naudoti desertams, pyragams, tortams ir kt. kaip įdarą.
- Leisti 2-3 val. atvėsti ir subręsti šaldytuve.

