

# KOMPLET Krem Tango

*Doskonałe połączenie tradycji i innowacji!*

KREM BUDYNIOWY NA ZIMNO.  
DO NADZIEŃ KREMOWYCH ODPORNYCH  
NA PIECZENIE I MROŻENIE.



*Zabrego upieczesz, najlepsze!*



# KOMPLET Krem Tango

Wyjątkowość **KOMPLET Krem Tango** polega na połączeniu tradycji i innowacji. W tym innowacyjnym kremie odnajdziecie Państwo wszelkie walory smakowe tradycyjnie gotowanego kremu budyniowego.

## ZALETY WIDOCZNE NA PIERWSZY RZUT OKA:

- ekonomiczne dozowanie;
- bardzo szerokie spektrum zastosowania, np.:  
precele budyniowe, ciasteczka kremowe,  
ciasta na blasze, ciasta z owocami w połączeniu  
z kremem, desery;
- delikatny w smaku, rozplývający się w ustach;
- dobrze poddający się krojeniu mimo szczególnie  
delikatnego charakteru.



## Receptura podstawowa

<b>KOMPLET Krem Tango</b>	350 g
woda (zimna)	1.000 g
łącna ilość	1.350 g

### Wykonanie:

**KOMPLET Krem Tango** połączyć z wodą. Mieszać przez 3 minuty do uzyskania jednolitej konsystencji.

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
tel. 06898/9726-0 · fax 06898/9726-97



KOMPLET Polska  
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne  
tel. 04861/8967100 · fax 04861/8967101

biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

*Z dobrego upieczenia najlepsze!*