

Nasza specjalność



Surowce do wyrobów
cukierniczych i piekarniczych

KOMPLET POLSKA Sp. z o.o.

ul. Chlebowa 2, 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. (61) 89 67 100, fax (61) 89 67 101
biuro@komplet.pl, www.komplet.com

STABILIZATORY SMAKOWE: POMARAŃCZOWY, CYTRYNOWY I CZEKOLADOWY

RECEPTURA PODSTAWOWA

KOMPLET Stabilizator	200 g
Woda	250 g
Śmietanka 30%	1000 g

Przygotowanie: KOMPLET Stabilizator połączyć z wodą i dodać do ubitej śmietanki. Gotowym kremem przełożyć blaty biszkoptowe lub napełnić dowolne foremki.

