

# KOMPLET Krem Elba

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI KREMU O DELIKATNYM ŚMIETANKOWYM SMAKU DO UŻYCIA NA ZIMNO

## Podstawowe zalety:

- Doskonały krem do wypełnień i przekładania ciast deserowych.
- Powtarzalna i łatwa produkcja.
- Delikatna, gładka i puszysta struktura kremu po wymieszaniu.
- Stabilna konsystencja, łatwe krojenie po schłodzeniu.
- Wyśmienity śmietanowo-mleczny smak.



## Receptura podstawowa

<b>KOMPLET Krem Elba</b>	400 g
woda	1000 g
łącznie ilość	1400 g

### Wykonanie:

Składniki połączyć i wymieszać za pomocą gęstego mieszadła.

**czas mieszania:** 3-4 minuty

Gotowy krem do użycia na zimno w ciastach deserowych.



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*