

Backzutat – Cremin-Fertigcreme – für Artikelnummer: 301122 Cremetorten

Füllmenge: 3000 g

Zur Herstellung deutscher und französischer Creme.

Witterungsbedingt wird unser Cremin nur bei Außentemperaturen von unter 20 °C ausgeliefert



Produktbeschreibung

Cremin ist eine leichte und lockere Füllcreme, geeignet zur Herstellung von Cremetorten, Petits Fours oder Ähnlichem. Cremin lässt sich sehr gut zu einem hohen Volumen aufschlagen. Typische Eigenschaften von Cremin: Es gerinnt nicht, hält lange frisch und hat einen feinen vanilligen Geschmack. Cremin lässt sich mit Aromapasten, Alkohol, Kuvertüren oder Fruchtpüree abschmecken und ist bestens zum Spritzen von Blüten geeignet.

Mit unseren Backzutaten kaufen Sie Produkte in Profi-Qualität. Sie werden aus besten Rohstoffen in Deutschland hergestellt. Alle Produkte sind leicht zu verarbeiten und bescheren Ihnen ein optimales Endergebnis.

Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

Witterungsbedingt wird dieser Artikel nur bei Außentemperaturen von unter 20 Grad Celsius ausgeliefert. Es erfolgt grundsätzlich keine Nachlieferung dieser Artikel!

Gebrauchsanweisung

Menge für eine Cremetorte: 500–750 g Cremin mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer stark aufschlagen, bis die Masse weiß-cremig ist und ein hohes Volumen erreicht hat, abschmecken – fertig.

Kühl und trocken lagern.

Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	2705 kJ / 654 kcal
Fett	60,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	31,7 g
Kohlenhydrate	27 g
davon Zucker	27 g
Eiweiß	0,4 g
Natrium	0,08 g
Salz	0,2 g

Zutaten

Pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Zucker, Wasser, pflanzliches Fett ganz gehärtet (Palm), MILCHEiweiß, Emulgator: E471, Speisesalz, Pflanzliches Öl (Raps), Aroma.

Kann Spuren von Gluten und Ei enthalten.