

Backzutat – Cremin- Fertigcreme – für Cremetorten

Artikelnummer: 301122



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.

SICHERHEITSHINWEIS: Gebrauchsanweisungen und Allergiker-Informationen beachten!

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.

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 |

Hersteller: STÄDTER GmbH · Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Tel. +49 6407 4034 1000 · info@staedter.de