

Produktname:
NOVISSIMA

Novissima ist ein einfach zu verarbeitendes Kaltcemepulver für Füllcremen. Der Vanillegeschmack ist besonders fein, da Novissima einen Extrakt aus der tropischen Bourbon-Vanille enthält. Ein ideales Produkt für effektive Arbeitsabläufe und hohe Qualitätsansprüche.

Grundrezeptur Grundcreme:

400 – 500 g Novissima in 1 Liter Wasser schütten und sofort in der Aufschlagmaschine ca. 1 Minute vermischen und quellen lassen. Ein weiteres Aufschlagen von ca. 5 Minuten im schnellsten Gang verfeinert die Creme und erhöht ihr Volumen um 10 – 15%. Die Füllcreme entwickelt ihr endgültiges, feines Aroma nach ca. 30 Minuten und steift in dieser Zeit auch merklich nach.

Grundrezeptur Fettcreme:

650 g Fett und 350 g Staubzucker in der Maschine gut aufrühren. 1 kg Grundcreme zugeben und nochmals kurz aufschlagen.

Grundrezeptur Füllcreme für Cremeschnitten:

Pro kg Grundcreme 125 g geschlagenes Obers unterziehen. Weiterverarbeitung wie üblich.

Vorteile:

- rasch und einfach zu verarbeiten
- backfest
- frosterfest
- besonders feiner Geschmack

Artikelnummer	100008888
Verkaufseinheit	Sack zu 10 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

Novissima

PRODUKTBLATT