

Produktname:  
**BELLISSIMA KALTCREME**

Bellissima ist eine vielseitig anwendbare Kaltcreme mit vollmundigen Vanillegeschmack. Sie ist zur Herstellung von Vanillecremen, einer Basiscreme zur Weiterverarbeitung für Oberscremen, Buttercreme etc. bestens geeignet.

**Grundcreme Rezeptur**

Ca. 400 g Bellissima mit 1 Liter kaltem Wasser ca. 3 Minuten glatt rühren. Nach kurzer Zeit ist die Grundcreme gebrauchsfertig.

**Fettcreme Rezeptur**

650 g Crememargarine und 350 g Staubzucker in der Maschine glatt rühren. 1 kg Grundcreme zugeben und nochmals kurz aufschlagen.

**Vorteile:**

- garantiert höchste und gleichbleibende Qualität
- einfache Verarbeitung
- hohe Backstabilität
- frosterfest
- zart cremige Struktur
- feiner Vanillegeschmack mit Karamell-Note

Artikelnummer	100009015
Verkaufseinheit	Sack zu 15 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

**BELLISSIMA  
KALTCREME**

PRODUKTBLATT

