



BRAUN OVASIL

Die wohl bekannteste Masse in der Konditorei stellt Baiser dar. Nachdem dieser Klassiker lange Zeit etwas in Vergessenheit geraten ist, wurde er nun wieder entdeckt.

Ovasil von Martin Braun ist eine Mischung zum Aufschlagen für alle Eiweiß-Schaummassen und bietet eine Fülle an Ideen und Einsatzmöglichkeiten rund um Baiser.

Braun Ovasil wird lediglich mit Wasser und Zucker zu einer feinen, zarten Baiser-Masse aufgeschlagen.

Grundrezeptur Baisermasse

Wasser, kalt 250 g

Braun Ovasil 45 g

Zucker 250 g

Wasser und Braun Ovasil verrühren, die erste Zuckermenge dazugeben und aufschlagen.

Zucker 250 g

Den restlichen Zucker nach und nach dazugeben und schaumig schlagen.

Vorteile:

- ausgezeichnete Stabilität der Baiser-Masse
- einfach und sicher in der Anwendung
- portionsweise entnehmbar
- dadurch längere Frischhaltung
- große Verwendungsvielfalt



Artikelnummer 200008361

Verkaufseinheit Karton zu 3 kg (5x600g)

Lagerbedingungen bei 20°C trocken,
verschlossen, im Originalgebinde


BRAUN