

# Basis für Bayerische Creme

## Dessertcremepulver

Mit dieser Basis schaffen Sie eine köstliche bayerische Grundcreme, die Sie nach Herzenslust weiter verfeinern können, zum Beispiel mit Fruchtkaltschalen als Dessertsauce oder mit allen Sternenfruchtkonzentraten.

### ZUBEREITUNG

Geben Sie 400 g Pulver, einen Liter kalte Schlagsahne\* und einen Liter kaltes Wasser in ein Rührgefäß. Nun alles auf langsamer Stufe verrühren. Danach mit einem Rührgerät auf höchster Stufe für ca. 5 Minuten kräftig aufschlagen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten. Individuell abschmecken, portionieren und für mindestens eine Stunde kaltstellen.

\*Zur Zubereitung der Creme nur pasteurisierte oder abgekochte Sahne verwenden. Ebenso wie Sahne muss auch die Creme bis zum Verbrauch gut gekühlt werden.

### DOSIERUNG

400 g Pulver + 1 l Sahne = 24 Portionen  
2500 g Pulver + 6,25 l Sahne = 150 Portionen

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** keine

**Allergene:** Milch

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

**2,5 kg**  
**= 150 Portionen**

MISCHVERHÄLTNIS

**400 g : 1 Liter**



✓ **ohne Zusatzstoffe**

**ART.-NR. 551**

**RUCKZUCK  
FERTIG!**

Passend dazu:  
**Sternenfrucht  
Getränke-  
konzentrate!**

