



KATEGORIE

Halbfabrikate Konditorei



VANILLECRÈME GRAZIELLA C INTENSE

ÜBERSICHT

Rezept-Nr. 37856

ZUTATEN

Gruppe 1

Zutat

GRAZIELLA C Intense (Pistor-Nr. 18759)

Wasser

KG

0.400

1.000

Gesamtgewicht: 1.400

METHODE

Herstellung:

Wasser und **Graziella C Intense** mischen und ca. 5 Min bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Crème mind. 1 Stunde im Kühlschrank quellen lassen und anschliessend kurz bei hoher Geschwindigkeit glatt rühren.

Quellvorgang:

Durch das Quellen wird die optimale Bindekraft der Stärke erreicht. Durch das anschliessende Glattrühren die ideale Sämigkeit. Wird der Quellvorgang weggelassen, ist die Crème sowohl in Standfestigkeit wie auch im Schmelz leicht qualitätsvermindert.

Diplomatcrème:

Der fertigen Crème kann 20-50% geschlagener Rahm oder Schlagcrème untergezogen werden.