

KOMPLET Creme Denise

Die leichte Füllcreme mit dem sahnigen Charakter

EINFACH UND VIELSEITIG IN DER ANWENDUNG!
UNGLAUBLICH ZART IM SCHMELZ!



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Creme Denise

DIE LEICHTE FÜLLCREME MIT SAHNIGEM CHARAKTER!



Füllcreme - Grundrezeptur

KOMPLET Creme Denise	400 g
Wasser, kalt	1.000 g

Verarbeitung:

Wasser und KOMPLET Creme Denise ca. 3 Min. aufschlagen.

Choco - Füllcreme

KOMPLET Creme Denise	400 g
Wasser	1.000 g
KOMPLET Kiddy Choco, flüssig	100 g

Verarbeitung:

Wasser und KOMPLET Creme Denise ca. 3 Min. aufschlagen, danach KOMPLET Kiddy Choco kurz unterrühren.

Noisette - Füllcreme

KOMPLET Creme Denise	400 g
Wasser	1.000 g
KOMPLET Kiddy Noisette, flüssig	100 g
Nüsse, gehackt und geröstet	100 g

Verarbeitung:

Wasser und KOMPLET Creme Denise ca. 3 Min. aufschlagen, danach KOMPLET Kiddy Noisette kurz unterrühren.

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- KOMPLET Creme Denise ist anwendungssicher
- Sie ist frosterfest, auftaustabil und schnittfest
- Trotz ihrer leichten Bestandteile hat sie einen vollen, sahnigen Charakter und ist zudem zart im Schmelz

Meraner Schnitten

Blätterteig*	1.000 g
Zucker	150 g
KOMPLET Creme Denise	800 g
Wasser	2.000 g
KOMPLET Neuschnee	50 g

Verarbeitung:

Aus dem Blätterteig 2 Platten von 60 x 40 cm Größe ausrollen und stippen. Die Teigdicke sollte ca. 1 - 1,5 mm betragen. Eine der beiden Blätterteigplatten mit Zucker bestreuen und danach beide abbacken.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 20 Min.

Nach dem Erkalten des Blätterteiges die Creme aufschlagen und auf die ungezuckerte Platte aufstreichen. Die gezuckerte Platte auflegen und mit KOMPLET Neuschnee abstauben. Danach in ca. 8 x 8 cm große Stücke schneiden.

***UNSER MEISTERTIPP:** ZUR HERSTELLUNG EINES VERARBEITUNGSFREUNDLICHEN BLÄTTERTEIGES EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSER PRODUKT KOMPLET Toast + Blätterteig.



Aus Gutem das Beste backen!