



Professional

Minőség, Megbízhatóság, Siker

- Kiváló minőségű, főzős prémium pudingpor bourbon vaníliával
- Selymesen krémes, sima állag – csomómentes, homogén textúra
- Természetes bourbon vanília kivonattal és vaníliabab-őrleménnyel
- Gazdaságos kiszerelés – 1 kg-os professzionális felhasználásra
- Állandó minőség és íz minden elkészítésnél



Recept ötletek a
másik oldalon

Széleskörűen felhasználható:

- + Réteges desszertek, pohárkrémek és torta krémrétegeinek készítéséhez
- + Hideg és meleg desszertek stabil, jól strukturálható alapkrémeként
- + Professzionális cukrászati és HORECA felhasználásra
- + Péksütemények, croissant-ok és egyéb élesztős tészták sütés utáni töltéséhez



Professional

Prémium Bourbon puding receptötletek



Bourbon Vanília Mille-feuille

10 db termékhez

Tömeg:

600 g Vajastészta (élesztő nélküli levelestészta)

Bourbon Vanília tejszínkrém

420 g Tej (3,5%-os)

50 g Dr. Oetker Prémium Bourbon Vanília pudingpor

60 g Kristálycukor

2 g Só

420 g Tejszín 35%

Elkészítés:

A vajás tésztát 1,5 mm vékonyságúra kinyújtjuk, majd 30 db 11x5 cm-es téglalapot vágunk belőle. Sűrűn megszurkáljuk majd 180-200 °C-on, 15 perc alatt készre sütjük. A krémhez a tej 2/3-át a kristálycukorral és a sóval felforraljuk, majd belefőzzük a tej 1/3-val elkevert Prémium Bourbon Vanília pudingport. A kihűlt pudingot habverő géppel csomómentesre átkeverjük, majd hozzákeverjük a habbá felvert tejszínt. Három kisült krémlapot simacsőves nyomószákkal összetöltünk a kész krémmel. Friss gyümölcsökkel díszítjük

Prémium Bourbon puding alaprecept

80 g Dr. Oetker Prémium Bourbon Vanília pudingpor
1000 g Tej (1,5%-os)
70 g Kristálycukor

Elkészítés:

80 g Prémium Bourbon vanília pudingport és 70 g kristálycukrot 1/3 rész hideg tejjel simára keverünk. A 2/3-ad tejet felforraljuk, majd a hidegen elkevert pudingos alapot hozzáöntjük, és folyamatos keverés mellett sűrűsödésig felfőzzük. Lefóliázva kihűtjük, majd tálaljuk.



Terméknév: Prémium bourbon vanília puding

Cikkszám: 3000474

Kiszerelés: 1 kg

Db/karton: 6

Martin Braun Kft.

1016 Budapest, Mészáros u. 58/B.

info@martinbraun.hu

www.martinbraun.hu



MARTIN BRAUN GRUPPE