Dr. Oetker 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**

Új



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

Prémium Bourbon puding receptötletek



Bourbon Vaníliás Mille-feuille

10 db termékhez

Tömeg:

600	g	Vajastészta (élesztő nélküli levelestészta)
		Bourbon Vaníliás tejszínkrém
420	g	Tej (3,5%-os)
50	g	**Dr. Oetker Prémium Bourbon Vaníliás pudingpor**
60	g	Kristálycukor
2	g	Só
420	g	Tejszín 35%

Elkészítés:

A vajas tésztát 1,5 mm vékonyságúra kinyújtjuk, majd 30 db 11×5 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 Vaníliás pudingport. A kihűlt pudingot habverő géppel csomómentesre átkeverjük, majd hozzákeverjük a habbá felvert tejszínt. Három kisült krémlapot simacsöves nyomózsákkal összetöltünk a kész krémmel. Friss gyümölcsökkel díszítjük

Prémium Bourbon puding alaprecept

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

Elkészítés:

80 g Prémium Bourbon vaníliás 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 vaníliás 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