



Préparation: Crème au Beurre

Les ingrédients doivent être à température ambiante. Pour une portion: ajoutez 125 ml d'eau à 125 g du mélange et battez avec un fouet. Ensuite, laissez reposer le mélange à température ambiante pendant au moins une heure. Battre 150 g de beurre non salé (crème) pendant env. 5 minutes jusqu'à ce que crèmeux. Ajouter une partie du mélange au beurre et battre jusqu'à ce que le mélange soit complètement absorbé avant d'ajouter la partie suivante. Une fois que tout le mélange a été ajouté, battre jusqu'à obtenir une crème au beurre lisse (environ 10 minutes). Une portion de crème au beurre suffit pour remplir et recouvrir un gâteau de 20 cm, ou décorer env. 12 petits gâteaux.



Zubereitung: Buttercreme

Die Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Für eine Portion: 125 ml Wasser zu 125 g der Mischung geben und mit einem Schneebesen schlagen. Lassen Sie die Mischung dann mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen. 150 g ungesalzene (Sahne-) Butter ca. 5 Minuten bis cremig. Fügen Sie einen Teil der Mischung zur Butter hinzu und schlagen Sie, bis die Mischung vollständig absorbiert ist, bevor Sie den nächsten Teil hinzufügen. Sobald die gesamte Mischung hinzugefügt wurde, zu einer glatten Buttercreme schlagen (ca. 10 Minuten). Eine Portion Buttercreme reicht aus, um einen 20-cm-Kuchen zu füllen und zu bedecken oder um ca. 12 Cupcakes.



Preparación: Crema de Mantequilla

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Para una porción: añadir 125 ml de agua a 125 g de la mezcla y batir con un batidor. A continuación, dejar que la mezcla repose a temperatura ambiente durante al menos una hora. Batir 150 g de mantequilla sin sal (crema) durante unos 5 minutos hasta que esté cremosa. Añadir una parte de la mezcla a la mantequilla y batir hasta que la mezcla se haya absorbido completamente antes de añadir la siguiente parte. Una vez añadida toda la mezcla, batir hasta obtener una crema de mantequilla suave (aprox. 10 minutos). Una porción de crema de mantequilla es suficiente para llenar y cubrir un pastel de 20 cm, o para decorar aproximadamente 12 cupcakes.



Preparazione: Crema al Burro

Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Per una porzione: aggiungere 125 ml di acqua a 125 g di composto e sbattere con una frusta. Quindi lasciate riposare il composto a temperatura ambiente per almeno un'ora. Montare 150 g di burro (panna) non salato per ca. 5 minuti fino a ottenere una crema. Aggiungere una parte del composto al burro e sbattere fino a completo assorbimento del composto prima di aggiungere la parte successiva. Una volta che tutto il composto è stato aggiunto, sbatti fino a ottenere una crema al burro liscia (circa 10 minuti). Una porzione di crema al burro è sufficiente per farcire e coprire una torta di 20 cm o per decorare ca. 12 cupcakes

SKU: F10125 (500 g), F10560 (1 kg), F10830 (4 kg),
F10910 (10 kg)

