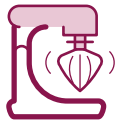




1



2



3

Préparation: Crème Enchantée

Pour 1 portion de Crème Enchantée®. Mélangez 150 g de mélange, 100 ml de lait et 100 ml d'eau pendant 3 minutes à haute vitesse. Ajoutez un arôme FunCakes selon vos préférences. La crème peut être utilisée immédiatement. La crème produite peut être conservée au réfrigérateur pendant plusieurs jours, remuer avant de la réutiliser. Si vous préférez, le mélange peut être préparé avec uniquement du lait (200 ml) ou uniquement de l'eau (200 ml) pour le rendre plus crémeux ou moins crémeux. Une portion d'Enchanted Cream® suffit pour remplir 2 couches et recouvrir 1 gâteau de Ø25 cm, ou pour faire des tourbillons sur env. 24-30 petits gâteaux.

Zubereitung: Enchanted Cream®

Für 1 Portion Enchanted Cream®: Mischen Sie 150 g Mix, 100 ml Milch und 100 ml Wasser 3 Minuten lang bei hoher Geschwindigkeit. Fügen Sie Ihrer Präferenz ein FunCakes-Aroma hinzu. Die Creme kann sofort verwendet werden. Produzierte Sahne kann mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt und vor der Wiederverwendung umgerührt werden. Falls bevorzugt, kann die Mischung nur mit Milch (200 ml) oder nur Wasser (200 ml) hergestellt werden, um sie entweder cremiger oder weniger cremig zu machen. Eine Portion Enchanted Cream® reicht aus, um 2 Schichten zu füllen und 1 Ø25 cm Kuchen zu bedecken, oder um die Strudel auf ca. 24-30 Cupcakes.

Preparación: Crema Encantada

Para 1 porción de Enchanted Cream®. Mezcle 150 g de mezcla, 100 ml de leche y 100 ml de agua durante 3 minutos a alta velocidad. Añada un aromatizante FunCakes a su gusto. La crema puede utilizarse inmediatamente. La crema producida puede guardarse en el frigorífico durante varios días, remover antes de volver a utilizarla. Si se prefiere, la mezcla puede prepararse solo con leche (200 ml) o solo con agua (200 ml) para hacerla más o menos cremosa. Una porción de Enchanted Cream® es suficiente para rellenar 2 capas y cubrir 1 tarta de 25 cm de diámetro, o para hacer remolinos en unos 24-30 cupcakes.

Preparazione: Enchanted Cream®

Per 1 porzione Enchanted Cream®. Mescolare 150 g di miscela, 100 ml di latte e 100 ml di acqua per 3 minuti ad alta velocità. Aggiungi un aroma FunCakes alle tue preferenze. La crema può essere utilizzata immediatamente. La panna prodotta può essere conservata in frigorifero per diversi giorni, mescolare prima di riutilizzarla. Se si preferisce, l'impasto può essere preparato con solo latte (200 ml) o solo acqua (200 ml) per renderlo più cremoso o meno cremoso. Una porzione di Enchanted Cream® è sufficiente per riempire 2 strati e ricoprire 1 torta di Ø25 cm, o per realizzare riccioli su ca. 24-30 cupcakes.

SKU: F10130 (450 g), F10550 (900 g), F10825 (4 kg), F10915 (10 kg)

