



## Préparation: Crème au Beurre Meringue Suisse

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Pour une portion: mélanger 100 g de mélange avec 70 ml d'eau tiède du robinet pendant 8 minutes avec un fouet sur le réglage le plus élevé jusqu'à ce que ce soit aéré. Ajouter 220 grammes de beurre non salé (crème) en 4 parties au mélange et battre jusqu'à ce que le beurre soit complètement résolu avant d'ajouter la partie suivante. Battre à grande vitesse env. 8 minutes pour une crème onctueuse. Une portion de crème suffit pour remplir et recouvrir 1 gâteau de 20 cm ou pour décorer env. 12 petits gâteaux.

## Zubereitung: Schweizer Baiser Buttercreme

Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Für eine Portion: Mischen Sie 100 g mit 70 ml warmem Leitungswasser für 8 Minuten mit einem Schneebesen auf der höchsten Stufe, bis es luftig ist. Fügen Sie der Mischung 220 Gramm ungesalzene (Sahne-) Butter in 4 Teilen hinzu und schlagen Sie, bis die Butter vollständig aufgelöst ist, bevor Sie den nächsten Teil hinzufügen. Mit hoher Geschwindigkeit ca. 8 Minuten zu einer glatten Creme. Eine Portion Sahne reicht aus, um 1 Kuchen von 20 cm zu füllen und zu bedecken oder um ca. 12 Cupcakes.

## Preparación: Crema de Merengue Suizo

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Para una porción: mezclar 100 g de mezcla con 70 ml de agua tibia del grifo durante 8 minutos con un batidor en la posición más alta hasta que se airee. Añadir 220 gramos de mantequilla sin sal (crema) en 4 partes a la mezcla y batir hasta que la mantequilla esté completamente resuelta antes de añadir la siguiente parte. Batir a alta velocidad unos 8 minutos hasta obtener una crema suave. Una porción de crema es suficiente para rellenar y cubrir 1 tarta de 20 cm o para decorar aproximadamente 12 cupcakes.

## Preparazione: Swiss Meringue Buttercream

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Per una porzione: mescolare 100 g di miscela con 70 ml di acqua calda del rubinetto per 8 minuti con una frusta sul livello più alto fino a quando non è arioso. Aggiungere 220 grammi di burro non salato (panna) in 4 parti alla miscela e sbattere fino a quando il burro non è completamente sciolto prima di aggiungere la parte successiva. Battere ad alta velocità ca. 8 minuti per una crema liscia. Una porzione di panna è sufficiente per farcire e coprire 1 torta di 20 cm o per decorare ca. 12 cupcakes.

SKU: F10145 (400 g)

