



Ļoti cienījamie klienti,

Fond Helvetia būs labs palīgs, lai pagatavotu jogurta, biezpiena, skābā krējuma, kefīra vai citas kūkas.

Pamatrecepte:

0,300 kg **Fond Helvetia**
1,000 kg Šķidrums (jogurts, skābais krējums, biezpiens, kefīrs)



Visu kopā kuļ ~ 4-7 minūtes.

Šeit vēl dažas idejas, kā pielietot **Fond Helvetia**:

Skābā krējuma un ķiršu kūka

1,000 kg Skābais krējums
0,300 kg **Fond Helvetia**
0,300 kg **Piefilling Cherry**, ķiršu pildījums



Skābo krējumu, **Fond Helvetia** un ķiršu pildījumu sajauc kopā un puto ~ 4 minūtes.

Skābā krējuma un aprikožu kūka

0,500 kg Skābais krējums
0,300 kg **Fond Helvetia**
0,300 kg **Bāko Aprikosen Trockenfrucht**, aprikožu marmelāde bez gabaliņiem

Skābo krējumu, **Fond Helvetia** un aprikožu marmelādi sajauc kopā un puto ~ 10 minūtes.

Zemeņu un kanēļa kūka

0,500 kg Skābais krējums
0,180 kg **Fond Helvetia**
0,300 kg **Strawberry**, zemeņu marmelāde
0,005 kg **Balt-Exclusiv**, kanēlis

Zemeņu marmelādi un kanēli sajauc, pievieno skābo krējumu un **Fond Helvetia**, sajauc kopā un puto 10 minūtes.

Kefīra un mandeļu cepumu kūka

1,000 kg	Kefīrs
0,300 kg	Fond Helvetia
0,150 kg	Lubeca Mandelmakronenmasse , mandeļu cepumu masa

Kefīru, **Fond Helvetia** un mandeļu cepumu masu sajauc kopā un puto 7 minūtes.

Olu liķiera kūka

0,500 kg	Biezpiena pasta
0,375 kg	Kefīrs
0,030 kg	Dessertpasta Eierlikör , olu liķiera – deserta pasta
0,300 kg	Fond Helvetia

Biezpiena pastu, kefīru, deserta pastu, **Fond Helvetia** un olu liķieri sajauc kopā un puto 7 minūtes.

Apelsīna kūka

0,500 kg	Biezpiena pasta
0,500 kg	Orange , apelsīnu marmelāde
0,250 kg	Kefīrs
0,375 kg	Fond Helvetia



Biezpiena pastu, **Fond Helvetia**, kefīru, marmelādi sajauc kopā un puto 10 minūtes.

Kefīra un aprikožu kūka

1,000 kg	Kefīrs
0,300 kg	Fond Helvetia

Dekorāšanai **Aprikosenhälften** aprikožu pusītes.

Kefīru un **Fond Helvetiat** sajauc kopā un puto vismaz 7 minūtes.



Iepakojums: 15 kg maiss

Minimālais derīguma termiņš: 12 mēneši

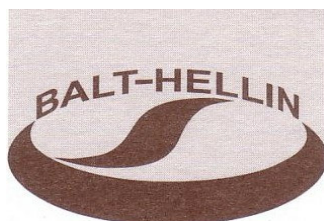
Tuvāku informāciju, paraugus utt. varēsiet iegūt no sava reģiona pārstāvjiem.

Vislabākie novēlējumi

Balt-Hellin

AS Balt-Hellin

Ravila 51a
51014 Tartu
e-post: hellin@hellin.ee
www.balHELLIN.eu



Balt-Hellin SIA

Bukaišu 3
1004 Rīga
e-pasts: hellin@hellin.lv
www.balHELLIN.eu