

„Võikreemile“



Debic Butter Cream, 4x2,5 kg

Spetsiaalselt võikreemidele välja töötatud 82 % või, mille tulemuseks eriti õhulised ja kerged võikreemid. Sobib suurepäraselt ka võibiskviidite ja pritsmuretaignate valmistamiseks.

Debic White Concentrated Butter 100%, 4x2,5 kg

100% kontsentreeritud või, sobib iseäranis hästi jäätise, samuti pralineetäidiste ja ganache'i valmistamiseks: neutraalne puhas maitse, valge värv, pehme tekstuur, madal sulamistemperatuur ja tänu vee puudumisele toodete pikem säilivusaeg.

Cremonte, 12,5 kg

Kreemipulber abiks kergete või- ja rasvakraemide valmistamisel

1000 g Cremonte + 1500 g vesi + 1300 g või/kreemimargariin

Kreemipulber segada tempereeritud veega ühtlaseks. Lisada või/margariin ja vahustada jämeda labaga keskmisel kiirusel -12 minutit.

Westfalia Supercreme, 4x2,5 kg

Võimaitseline kreemimargariin õhuliste ja kergete kreemide, aga ka võibiskviidite, pritsmuretaignate valmistamiseks.

Palmirasv, 20 kg

Suhkruta, 100% palmirasv kergete ja õhuliste kreemide valmistamiseks

Kookosrasv, 25 kg

Suhkruta, 100% kookosrasv väga kergete ja õhuliste kreemide valmistamiseks

Kõik need tooted sobivad ka külmutamiseks ja kõik neid saab maitsestada soovi kohaselt meie sortimendis olevate Martin Brauni maitsepastadega, Kerry Ravifruit püreedega jms.