

IREKS pastry
cream





Med IREKS PASTRY CREAM åbner der sig mange nye muligheder. Cremen piskes blot op 3 – 5 min. på maskinen og den er straks klar til brug. Den kan sprøjtes ud med pose eller smøres direkte på bunde.

- ◆ Luftig creme fyldning til kager og desserter som ikke skal bages
- ◆ Lys gul farve med en let afrundet smag af vanilje
- ◆ Velegnet til kager som kan stå 2 – 3 dage på køl
- ◆ Høj volumen ved piskning
- ◆ Skærefast til snitter
- ◆ Fryse og optønings stabil
- ◆ Store variations muligheder med forskellige smags kombinationer

Pisk den med smør og få en let luftig topping som kan anvendes til gulerodskager eller muffins.

Basisopskrift

Creme til tærter.

IREKS PASTRY CREAM	400 g
Vand, koldt	1.000 g
<hr/>	
Totalvægt	1.400 g

Fremgangsmåde: IREKS PASTRY CREAM og vand piskes i 3 – 5 min. ved høj hastighed.

Let flødecreme til fyldninger

Konditorcreme til flødekager, jordbærtærter, vandbakkelse og andre kagetyper.

IREKS PASTRY CREAM	400 g
Vand, koldt	1.000 g
<hr/>	
Flødeskum	350 g
<hr/>	
Totalvægt	1.750 g

Fremgangsmåde: IREKS PASTRY CREAM og vand piskes i 3 – 5 min. ved høj hastighed. Efter cremen er pisket, vendes den let piskede fløde i.

Topping creme

Smørcreme til bagte kager og muffins.

IREKS PASTRY CREAM	400 g
Vand, koldt	1.000 g
<hr/>	
Blødt usaltet smør	350 g
<hr/>	
Totalvægt	1.750 g

Fremgangsmåde: IREKS PASTRY CREAM og vand piskes i 1 – 2 min. Den bløde smør tilsættes og der piskes igen ca. 2 min. til cremen er glat.

IREKS pastry
cream