DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

TIL FLØDE OG MOUSSER
FROMAGEPULVER

Med Fond Royal fromagepulver holder flødefyldninger eller toppings til kager og skærekager sig stabile i disken over lang tid. De neutrale varianter giver maksimal fleksibilitet, når det drejer sig om kreativitet og smag – tilsæt blot en af vore konditoripastaer for mere aroma. Fond Royal Clean Label-serien tilbyder, udover den neutrale version, også allerede perfekt sammensatte smagsvarianter – fra frugtaromaer over ristede nødder til fyldig chokolade. Den nemme tilberedning med Fond Royal samt den konsekvent høje og ensartede produktkvalitet bidrager til at effektivisere dine arbejdsprocesser!

Fromagepulver, neutral

Produktnavn	Produktbeskrivelse	Basisopskrift	Vegansk	Glutenfri	Enhed	Varenr.
Fond Royal CL Neutral	• Et basisprodukt, som kan bruges med forskellige aromaer	200 g Fond Royal og 250 ml vand til 1.000 g letpisket fløde		✓	2 x 2,5 kg	12466
Fond Royal Veggie Neutral	• Uden gelatine, rent vegetabilsk • Egner sig til veganske opskrifter • Et basisprodukt, som kan bruges med forskellige aromaer	Klassisk opskrift: 200 g Fond Royal og 250 ml vand til 1.000 g letpisket fløde Vegansk opskrift: 250 g Fond Royal og 250 ml vand til 1.000 g pisket vegansk creme	✓	✓	2 x 2,5 kg	10408

Fond Royal CL Neutral kan med fordel bruges sammen med vores brede sortiment af konditoripastaer

IREKS

Fond Royal CL

Produktnavn	Produktbeskrivelse	Basisopskrift	Glutenfri	Enhed	Varenr.
Bagt Æble	• Til fyldning med aroma af bagte æbler • Har en krydret note samt æblestykker	200 g Fond Royal og 250 ml vand til 1.000 g letpisket fløde		2 x 2,5 kg	14066
Hindbær	• Indeholder hindbærstykker	200 g Fond Royal og 250 ml vand til 1.000 g letpisket fløde	✔	2 x 2,5 kg	12366
Jordbær	• Indeholder jordbærstykker	200 g Fond Royal og 250 ml vand til 1.000 g letpisket fløde	✔	2 x 2,5 kg	12266
Hvid Chokolade	• Til flødefyldning med hvid chokolade • Indeholder 30 % hvid chokoladepulver	200 g Fond Royal og 250 ml vand til 1.000 g letpisket fløde	✔	2 x 2,5 kg	46720
Chokolade	• Indeholder kakao og har en god afrundet chokoladesmag	200 g Fond Royal og 250 ml vand til 1.000 g letpisket fløde		2 x 2,5 kg	12066

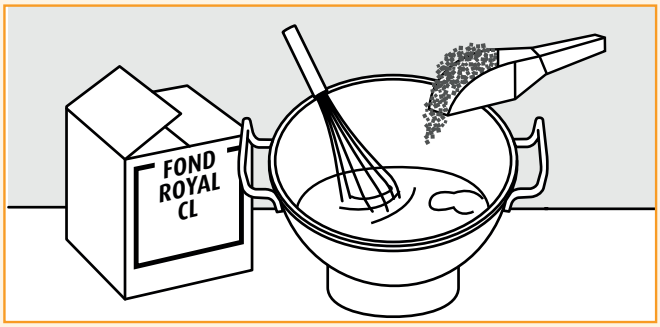
3 enkle trin til smagsvariation!

Fond Royal CL: Den nemmeste måde at tilberede en fromage på

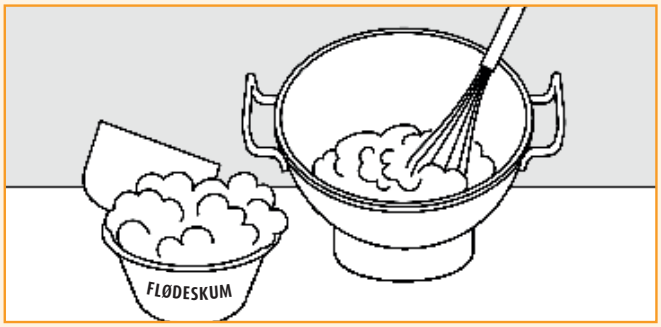
GELATINE FRA OKSE

Grundopskrift:

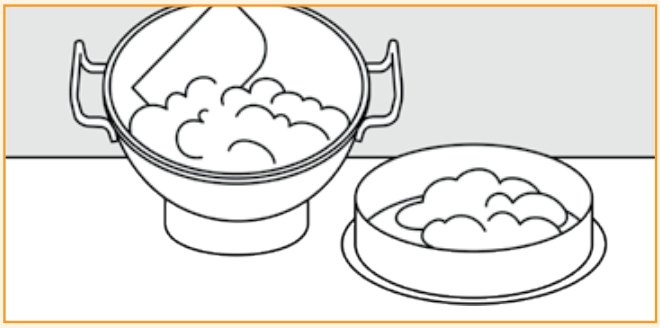
Fond Royal CL efter eget valg + vand + letpisket fløde



1. Bland Fond Royal CL efter eget valg med vand.



2. Rør først lidt af den piskede fløde i; derefter mænges resten i.



3. Fyld fromagen over i individuelle ringe eller forme. Stil på køl i mindst 1 time

IREKS

IREKS NORDIC ApS | Broenge 13 | 2635 Ishøj | DANMARK
Tel.: +45 43718270 | info@ireks-nordic.com | www.ireks-nordic.com

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.