

# CREME VEGAN



Kaltcremepulver für vegane Back- und Füllcremen



3C013

# CREME VEGAN



Rein pflanzliche Produkte werden nach wie vor stark nachgefragt. Um auch bei veganen Feingebäcken eine Gebäckvielfalt zu ermöglichen, wurde zusätzlich zur veganen Backmischung auch ein Kaltcremepulver zur Herstellung von veganen Back- und Füllcremen entwickelt. CREME VEGAN ist eine vollmundige Creme, die sich hervorragend verstreichen und dressieren lässt und back- sowie froststabil ist. Geschmacklich kann sie mit Cremes auf Kuhmilchbasis absolut mithalten und auch optisch ist kaum ein Unterschied zu erkennen. Sie rundet das vegane Feingebäck-Sortiment perfekt ab.

## Vegane Grundcreme mit Trendcharakter ohne Zusatz von tierischen Produkten

- universell als Back- und Füllcreme einsetzbar
- Bedienung aktueller Ernährungstrends (Veganismus, Vegetarismus, und Flexitarismus)
- generell interessant für den trendbewussten Genuss

## Hohe Verarbeitungssicherheit mit einfacher und rationeller Verarbeitung

- optimale Verarbeitungskonsistenz
- sehr gute Streich- und Dressierfähigkeit
- gefrier- und konturstabil

## Feinste vegane Cremequalität

- glatte Struktur
- ansprechender Farbton im Gebäck
- angenehmes, cremiges Mundgefühl
- gute Schnittfestigkeit



## VEGANE BACKWAREN, UNWIDERSTEHLICHE GEBÄCKVIELFALT UNTER ANDEREM OHNE...

 ...ZUSATZ VON EIERN UND EIERZEUGNISSEN

 ...ZUSATZ VON MOLKEREIERZEUGNISSEN

 ...ZUSATZ VON HONIG

### ZUR INFO:

VEGANE PRODUKTE SIND FÜR VERBRAUCHER:INNEN GEEIGNET, BEI DEREN ERNÄHRUNGS- UND LEBENSWEISE KOMPLETT AUF ERZEUGNISSE TIERISCHEN URSPRUNGS VERZICHTET WIRD.

### Grundrezept CREME VEGAN

CREME VEGAN	0,350 – 0,400 kg
Wasser	1,000 l
Gesamtgewicht	1,350 – 1,400 kg

Rührzeit: 3 – 4 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

### Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der veganen Creme in der Anschlagmaschine glatt rühren.

Hinweis: Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl (bei max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.

