

Basiscreme

Neutral

Mit der Basiscreme von Herby bereiten Sie in kürzester Zeit eine köstliche Cremespeise her, die Sie nach Herzenslust mit unterschiedlichen Zutaten verfeinern können. Zudem eignet Sie sich auch hervorragend als Kuchencreme.

ZUBEREITUNG OHNE KONZENTRAT

Geben Sie einen Liter kaltes Wasser in einen Rührbecher und fügen 280 g Grundcremepulver hinzu. Dann mit einem Mixer auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Anschließend 2 bis 3 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen und dabei weitere Zutaten wie Vanillezucker, Kakao, Schokosplitter etc. beimengen. Bis zum Verzehr kalt stellen.

ZUBEREITUNG MIT GETRÄNKEKONZENTRAT

Geben Sie einen Liter kaltes Wasser in einen Rührbecher und fügen 220 g Grundcremepulver hinzu. Dann mit einem Mixer auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann ca. 2 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Je nach Geschmack 125 bis 175 ml des puren Getränkekonzentrates hinzufügen und solange mixen, bis eine homogene Creme entsteht. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: Milch

Passend dazu:
**Sternenfrucht
Getränke-
konzentrate!**



FÜLLMENGE

2,5 kg = 9 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

280 g : 1 l Wasser



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 540

**VIELSEITIGE
BASIS!**

