

BABET

PASTRY OTHER HOT-WORKING CUSTARDS

Hot process custard powder mix, suitable either for instant preparation or cream cookers use. Custard made from BABET is marked by typical delicious flavour, incredibly creamy texture and long-lasting freshness. Moreover, it proves to be freeze-stable and bake-stable.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070108

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Ei

INFO

Beschreibung

Hellgelbes Pulver, geeignet für die sofortige Zubereitung von Puddingcreme oder mit Puddingkocher. Zubereitung durch Erhitzen. Die mit BABET NEW hergestellte Puddingcreme ist tiefkühlgeeignet und eignet sich hervorragend zum Backen im Ofen.

Denomination

Halbfertigprodukt für die sofortige Zubereitung von Puddingcreme. Zubereitung durch Erhitzen.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

BABET NEW_____ 400 g

Kochendes Wasser_____ 1000 g

Wenn Sie eine besonders schmackhafte Creme erhalten möchten, können Sie das Wasser durch Milch in folgenden Mengen ersetzen:

BABET NEW_____ 350-400 g

Kochende Milch_____ 1000 g

Zubereitung:

* Wasser (oder Milch) zum Kochen bringen

* BABET NEW hinzufügen und mit dem Schneebesen schnell verrühren, bis eine glatte und gleichmäßige Struktur entsteht.

* Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Hinweis: Um eine dickflüssigere Konsistenz zu erhalten, kann es erforderlich sein, die Puddingcreme noch einige Sekunden länger auf dem Herd zu lassen.

VERWENDUNG MIT CUOCICREMA

Das empfohlene Rezept kann je nach verwendetem Puddingkocher angepasst werden.

BABET NEW_____ 10 kg

Wasser_____ 10 kg

Milch_____ 25 kg

Zucker_____ 2 kg

Eine Creme mit reichhaltigerem Geschmack erhält man durch Zugabe von

Eigelb_____ 2 kg

Butter_____ 2 kg



Extraordinary
made simple.