

# KLARA

PASTRY KLARA

Quick cold process custard mix with a light straw-yellow colour, the ideal to make delicious and silky custard that proves to be bake-stable and freeze-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 01070469

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Ei

## INFO

### Beschreibung

Pulvermischung für die sofortige Zubereitung von Puddingcreme. Kaltzubereitung. Die mit KLARA zubereitete Creme hat eine elfenbeinfarbene, glatte und samtige Konsistenz und ist sehr kochfest und gefrier .

### Denomination

Halbfertigprodukt für die sofortige Zubereitung von Desserts. Kaltzubereitung.

### Directions for use

KLARA 400-450 g

Wasser 1000 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Wenn Sie eine besonders schmackhafte Creme erhalten möchten, können Sie das Wasser durch Milch ersetzen, sofern diese eine Temperatur von 15-25 °C hat. Die Dosierungen sind wie folgt:

KLARA 350-400 g

Milch 1000 g

KLARA zum Wasser (oder zur Milch) geben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren, 3 Minuten ruhen lassen und kurz umrühren, bis eine glatte und cremige Konsistenz entsteht.

Die besten Ergebnisse beim Kochen mit KLARA erzielen Sie mit folgendem Rezept:

KLARA 375-400 g

Wasser 500 g

Milch 500 g

HINWEISE: Da KLARA einen hohen Anteil an Milch und Milchprodukten enthält, wird eine gründliche Reinigung der Behälter und Utensilien empfohlen; außerdem ist jede Art von Verunreinigung sorgfältig zu vermeiden.

Bereiten Sie nur die Menge des Produkts zu, die Sie sofort benötigen. Die Creme muss im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Extraordinary  
made simple.