



KREM IDEAL

Karty Przepisów



01

SKŁADNIKI:

Przepis podstawowy

- 350 g – Krem Ideal
- 1000 g – zimna woda

PRZYGOTOWANIE:

Krem Ideal i wodę wymieszać przez dwie minuty w maszynie do ubijania. Małe ilości można wymieszać ręcznie.

02

SKŁADNIKI:

Krem do zapiekania do ciast drożdżowych

- 400 g – Krem Ideal
- 1000 g – zimna woda

PRZYGOTOWANIE:

Krem Ideal i wodę wymieszać przez dwie minuty. Na chwilę odstawić. Gotowy krem można dowolnie aplikować.

03

SKŁADNIKI:

Krem tłusty do ciastek deserowych i tortowych

- 350 g – Krem Ideal
- 1000 g – zimna woda
- 800 g – margaryna kremowa 80% lub masło
- 350 g – cukier
- Aromaty według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Krem Ideal wymieszać z wodą przez dwie minuty. Następnie ubić margarynę lub masło z cukrem i dodać do wymieszanego kremu. Całość ubijać na szybkich obrotach do połączenia wszystkich składników.