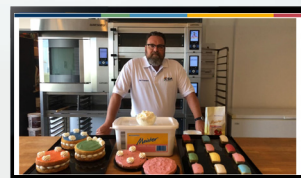


We share
your passion

MEISTERMARKEN

MEISTER EISELLA KREM

Anvendelse som icing



Scan QR koden og se en lille film,
hvor prøvebager Per Frantsen
viser hvordan man gør.



We share
your passion

MEISTERMARKEN

Brug Meister eisella Krem som base til farvestålende og smagfuld icing.

Smagstilsætning

Med Aroma-Pasta

Varm Meister eisella Krem op til 40-45 °C og tilsæt Aroma-pasta efter producentens anbefaling.

Med instant kaffe

Varm Meister eisella Krem op til 40-45 °C.

2 % tilsætning ► Bliver ikke opløst. Mal til pulver eller pürer ind i cremen. Det efterlader små prikker som giver et lille spil i bagværket.



Smagstilsætning

Med Meister Sahnessa Produkter

Varm Meister eisella Krem op til 40-45 °C.

Hindbær & Jordbær ► 6 % tilsætning, mal til pulver eller pürer ind i cremen.

Appelsin

► 10 % tilsætning, Mal til pulver eller pürer ind i cremen. Det efterlader små prikker som giver et lille spil i bagværket!

Smags- og konsistensvariation

Med Marguerite Croquant

► 1:1; forarbejdningstemperatur ca. 35 °C

Farvetilsætning

Med fedtopløselige levnedsmiddelfarver

Varm Meister eisella Krem op til 40-45 °C og tilsæt farve efter ønske.

Chokolade-Farve: Pulver, Pasta, flydende eller drops.

► Tilsætning efter ønsket farveintensitet



CSM Ingredients

Marsvej 26 | 6000 Kolding

Tlf.: 63418300 | info.nordic@bakerandbaker.eu

[f](#) [t](#) [in](#) | www.csmingredients.com

Forhandles af:

