



FOND ROYAL CL

BUTTERMILK-LEMON

Säuerlich-frisch und köstlich zitronig – so lässt sich der Sommer genießen. Mit dem kaltlöslichen Sahnestandmittel gelangen vielfältige Schnitten und Torten für die warmen Tage des Jahres.

- erfrischend sommerlich
- ausgewogener Geschmack von Buttermilch und Zitrone
- gelingsicher und rationell in der Herstellung

Artikel-Nr.	46620
Produktbeschreibung	Sahnestandmittel zur Herstellung einer Buttermilch-Zitronen-Sahnefüllung
Grundrezept	250 g Fond und 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne, geschlagen
Gebinde	2 x 2,5-kg-PE-Beutel im Karton

Das Dreidoppel Produktversprechen:

- ✓ ohne Farbstoffe
- ✓ ohne modifizierte Stärke
- ✓ nur natürliche Aromen



Angenehm säuerlich:

Buttermilch und Zitrone machen Lust auf den Sommer.

Produktinformation





BUTTERMILK-LEMON

ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

Spezialboden

40922 Spezialmassen Mix	375 g
Wasser	225 g
72104 Citrone Europa	7 g
52808 Dekor Borken-Splitter	50 g
Läuterzucker 2:1	150 g
20304 Konditoreipaste Citrone	10 g

Buttermilk-Lemon-Sahne

46620 Fond Royal CL	
Buttermilk-Lemon	250 g
Wasser	400 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g

Dekor

52906 Sahnemarmoria Zitrone	30 g
37866 Sanettlösung, Sanett Zubereitung siehe Etikett	5 g
31018 Topglanz	200 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	100 g
03301 Dekor Limette	22 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C

ca. 20 Min.

Spezialmassen Mix, Wasser und Citrone Europa im schnellen Maschinengang 5-7 Minuten aufschlagen, Dekor Borken-Splitter unterziehen und abbacken.

Nach dem Auskühlen tränken. Fond Royal CL Buttermilk-Lemon mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben, auf den Boden aufstreichen.

Sahnemarmoria Zitrone mit Sanettlösung verrühren, aufdressieren und marmorieren.

Die Schnitte kurz anfrieren und mit Topglanz abglänzen. Mit Dekorsahne und Dekor Limette ausgarnieren.