



CÉPÉ

Banket

Instant puddingpoeder bestemd voor de koude bereiding (met koud water) van banketbakkersroom

PRODUCTINFORMATIE

Cépé is een instant puddingpoeder bestemd voor de koude bereiding (met koud water) van banketbakkersroom.

TOEPASSINGEN

- Banketbakkersroom

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Koud water	1 l
Cépé	375-400 g

AANDACHTSPUNTEN

De **Cépé** gladroeren voor gebruik. Eerst water en nadien het poeder toevoegen om klontering te voorkomen.

VOORDELEN

De traditionele smaak van een crème patissière
Glad mondgevoel
Mooie, natuurlijke kleur
Zowel diepvries- als bakstabiel

BEREIDING

Het water en de **Cépé** opkloppen aan hoge snelheid gedurende 3 min.
De opkloptijd kan langer zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de inhoud van de kuip
Voor het meest optimale resultaat: de crème opkloppen tot de massa blinkt, 15 min. laten rusten en terug 1 min. opkloppen