



PUDDING MIX

Banket

Pâtisseriesmix

PRODUCTINFORMATIE

Pudding Mix is een traditionele banketbakkersroom "warme bereiding" voor overheerlijke vullingen in o.a. éclairs, tompoes, Berlijnse bollen enz.

TOEPASSINGEN

- Vullingen

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Melk	1 l
Suiker	200 g
Pudding Mix	100 g

AANDACHTSPUNTEN

Als de banketbakkersroom klaar is, steeds een plastic folie aandrukken op de room en deze zo laten afkoelen in de koelkast. Zo vermijdt u dat er een vel ontstaat aan het oppervlak van de banketbakkersroom.

VOORDELEN

Onovertroffen, lekkere, volle en smeùige smaak
Ideaal om te gebruiken als vulling
Mooie, natuurlijke gele kleur
Bakvast, dus bruikbaar bij koffiekoeken
Ideaal voor pasteuriseermachine

BEREIDING

Melk en suiker mengen en aan de kook brengen
Pudding Mix met een gedeelte van de melk goed mengen en toevoegen aan de kokende melk met suiker
Dit even laten doorkoken