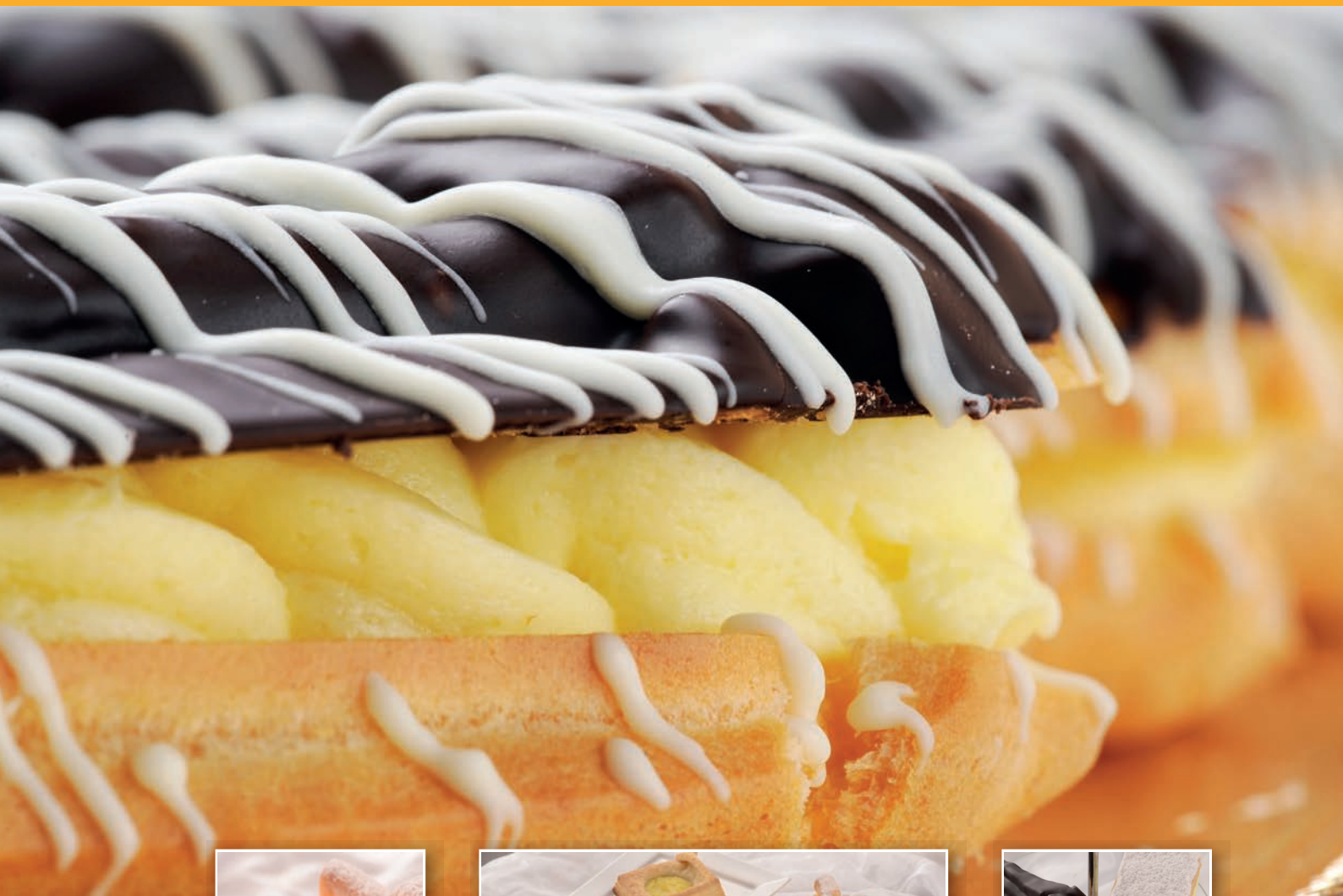


# KREMY BUDYNIOWE

Linia kremów budyniowych do stosowania na zimno i do zapiekania (termostabilne). Pyszne, mleczne, śmietankowe i waniliowe kompozycje smakowe. Idealna konsystencja i gwarancja powtarzalności produkcji. Szeroka gama smaków i zastosowań sprawia, że nasza oferta kremów zaspokoi wymagania każdego cukiernika.



*Smak i Tradycja*

# KREMY BUDYNIOWE



## SUPER MILK

Wysokiej jakości krem budyniowy. Idealna konsystencja i wyśmienity, delikatnie mleczny smak sprawiają, że nie sposób się od niego oderwać. Doskonale sprawdza się np. jako krem do popularnej karpátky czy napoleonki.



## SUPER-BUDYŃ

Krem budyniowy waniliowy znajduje zastosowanie jako nadzienie do drożdżówek. Do zapiekania i na zimno. Bardzo prosty w przygotowaniu.



## SUPER-VANILA

Bardzo wysokiej jakości krem budyniowy do stosowania na zimno np. do karpatek czy napoleonek oraz do zapiekania. Idealnie komponuje się z ciastem drożdżowym i półfrancuskim.



## TALENT śmietankowy

Jest to wysokiej jakości krem budyniowy o smaku śmietankowym. Znajduje on zastosowanie w szerokiej gamie produktów cukierniczych. Jego delikatny, śmietankowy smak sprawia, że wspaniale smakuje zarówno jako krem do ciast i tortów jak i w deserkach. Idealny do zapiekania i na zimno.

SUPER MILK  
SUPER-BUDYŃ  
SUPER-VANILA  
TALENT śmietankowy

### RECEPTURA PODSTAWOWA

KONCENTRAT KREMU	400 g
woda zimna	1000 g

### Sposób wykonania:

Składniki wymieszać mikserem przez ok. 2-3 min. na wysokich obrotach.



**BUDYŃ NA MLEKO** krem o smaku śmietankowym lub waniliowym. To wysokiej jakości krem do produkcji cukierniczej. Jego łagodny, waniliowy lub śmietankowy smak doskonale komponuje się z innymi produktami.

### RECEPTURA PODSTAWOWA

BUDYŃ NA MLEKO	160 g
mleko zimne	2000 g
cukier	150 g

### Sposób wykonania:

Z dwóch litrów zimnego mleka odlać pół litra, rozmieszać w nim 160 g koncentratu, pozostałą ilość mleka zagotować dodając ok. 150 - 160 g cukru. Zdjąć z ognia, wlać rozmieszany proszek, ponownie zagotować ciągle mieszając.

