



Wir präsentieren Ihnen / *Nous vous présentons pour*

## **Biancaneve NT - süsser Schnee** ***Biancaneve NT - neige sucrée***

Mit diesem Produkt werden all die Probleme vermeiden, die beim Verzieren mit Puderzucker entstehen.

Das Produkt wird nicht durch Feuchtigkeit gelöst. Daher bleibt das weisse Puder unverändert, nimmt kein Fett auf und gewährleistet immer eine einwandfreie Fließfähigkeit ohne dass sich Klumpen bilden.

*Ce produit permettra d'éviter tous les problèmes qui se posent lors de la décorer avec du sucre en poudre.*

*Le produit n'est pas dissous par l'humidité. Par conséquent, la poudre blanche reste inchangée, n'absorbe pas les graisses et assure toujours une bonne circulation sans grumeaux.*

Art.-Nr. N° d'art.	Bezeichnung Description	Verkaufseinheit Unité de vente	Bestellung in kg Commande in kg
30027	Biancaneve Industry NT, Weisses Dekorpudder <i>Biancaneve Industry NT, Poudre décorative blanc</i>	Sack zu 10 kg <i>Sac à 10 kg</i>	

**Zögern Sie nicht und fordern Sie ein Muster oder eine individuelle Beratung durch unsere Spezialisten an.**

- Muster
- Individuelle Beratung

***N'hésitez pas à nous contacter pour une consultation individuelle.***

- consultation individuelle*
- Documentation/Information du produit*



Wir präsentieren Ihnen / *Nous vous présentons pour*

# Vanille Creme Top

## Crème vanille Top

Instant Konditoren-Creme, kaltlöslich

Dosierung:

400 - 450g Vanillecreme Top  
1000g Wasser

Anwendung:

Falls Sie eine besonders schmackhafte Creme herstellen möchten, können Sie das Wasser durch Milch ersetzen, vorausgesetzt sie hat eine Raumtemperatur (15-25°C). In diesem Fall ist die Dosierung wie folgt: 350 - 400g Vanillecreme Top und 1000g Milch.

Vanillecreme Top, Wasser oder Milch mit dem Besen verrühren und 3 Minuten ruhen lassen. Nochmals kurz verrühren bis die Creme glatt und weich ist.

Crème instantanée, soluble dans le froid

Dosage :

400 - 450g de crème vanille Top  
1000g d'eau

Utilisation :

*Si vous voulez faire une crème particulièrement savoureuse, vous pouvez remplacer l'eau par du lait, à condition qu'elle soit à température ambiante (15-25°C). Dans ce cas, le dosage est comme suit : 350 - 400g de crème vanille Top et 1000g de lait. Garnir la crème vanille, mélanger l'eau ou le lait avec le balai et laisser reposer 3 minutes. Remuer de nouveau brièvement jusqu'à ce que la crème soit lisse et douce.*

Art.-Nr. N° d'art.	Bezeichnung Description	Verkaufseinheit Unité de vente	Bestellung in kg Commande in kg
30015	Vanillecreme Top, Konditoren-Creme, kaltlöslich <i>Crème à la vanille Crème instantanée, soluble dans le froid</i>	Eimer zu 10 kg Bidon à 10 kg	

**Zögern Sie nicht und fordern Sie ein Muster oder eine individuelle Beratung durch unsere Spezialisten an.**

- Muster
- Individuelle Beratung

**N'hésitez pas à nous contacter pour une consultation individuelle.**

- consultation individuelle
- Documentation/Information du produit