

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38374

Halbfabrikate Konditorei

Pistazien Diplomat-Crème mit Graziella C Deluxe

Konditorei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

480 g	Wasser, kalt	
180 g	GRAZIELLA C Deluxe	Pistor-Nr. 18582
60 g	Pistazienpaste 90%	
240 g	Danica Caterwhip	Pistor-Nr. 37677

960 g	Total Rohmaterialien	Einlage	4800 g
0 g	0,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	0.2
960 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	4800 g

Herstellung: Wasser, Pistazienpaste und GRAZIELLA C Deluxe anrühren, anschließend während 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Die Crème im Kühlschrank mind. 30 Minuten quellen lassen.

Crème kurz glatt rühren. Danica gut aufschlagen und vorsichtig unter die Crème ziehen.