

## ПЪЛНЕЖ ЗА КОЗУНАК ЙОГУРТ

Вода	1000 гр.
180802 Крем Флу КОМПЛИТ	330 гр.
182821 Фабрийогурт ФАБРИ	35 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

В басана на миксера слагаме последователно Водата, Крем Флу и Фабрийогурт и разбъркваме за 4 – 5 минути с приставка тел, след което внедряваме в изпечения козунак /шприцоване - инжекционно/ на няколко места от долната страна, след което по желание може да нанесем и глазура или комбинация от тях.



## ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПЪЛНЕЖИ:

### ▪ Лешников пълнеж с Nut Filling - KOMPLET

Вода

Лешников пълнеж драй нат филинг – КОМПЛИТ

600гр.

1000гр.

Разбъркваме лешниковия пълнеж драй нат филинг – КОМПЛИТ с водата в миксер за 30 секунди.



### ▪ Бадемов пълнеж Оденбейк - ОДЕНС

Вода

Оденбейк - ОДЕНС

Разбъркваме бадемовата паста Оденбейк - ОДЕНС с водата в миксер за 30 секунди.

500гр.

1000гр.



### ▪ Лешникобадемов пълнеж с Nut Filling KOMPLET и Оденбейк - ОДЕНС

Лешников пълнеж драй нат филинг – КОМПЛИТ

1000 гр.

Вода

700 –750 гр.

Оденбейк - ОДЕНС

500 гр.

1.Разбъркваме лешниковия пълнеж драй нат филинг – КОМПЛИТ с водата.



2.След 10-15 минути добавяме бадемовата паста Оденбейк - ОДЕНС.



*Cinnamon filling for rolls @ bun cakes*

Готов за ползване канелов крем за печене!



**СПЕЦИАЛЕН КАНЕЛОВ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ ЗА КЕЙКОВЕ, РОЛКИ И СЛАДКИ ПЕЧИВА**

Балансиран вкус и идеална структура след печене. Много бърз и лесен начин на работа.

Подходящ пълнеж, за всеки вид сладко печиво като: немски плетеници, козунаци, котон сладкиши, датски, канела ролс и др.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАЧИН НА РАБОТА
180820	ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ 5кг.	„РЕМОНС“ е сладкарски термин за специални кремове-пълнежи за традиционни централно-европейски печива. Изключителна стабилност балансиран канелов вкус, идеална структура след печене! <a href="https://www.youtube.com/watch?v=7Vc_pbk02JI">https://www.youtube.com/watch?v=7Vc_pbk02JI</a>
		Готов за ползване! Нанасяте върху оформено тесто и печете! Няма нужда от никаква преработка. Изключително фин и балансиран резултат след печене, и идеална реакция при печенето.



### Рецепти за други вкусове пълнежи за козунаци:

180802	<b>Крем флу - КОМПЛИТ</b>	330 гр.
	Вода	1000 гр.
	Яйца	2 бр.
	Делипейст Фабри (вкус по вас избор)	20-50гр.

Разбърквате в миксера всички продукти заедно за 5 минути на трета скорост.  
Оставяме кремът да узрее за 15 минути. Кремът е готов за употреба.  
Пълним козунаците и печем.

ПЪЛНЕЖ ЗА КУЗУНАК :  
СУСАМЕН КРЕМ (код 290601)



