Plantaardige slagroom

Beschrijving:

Alternatief voor slagroom.
Voor de bereiding van crèmes met alcohol, Bavarois, fruitpasta's, compounds, chocolade, …

Recept / werkwijze:

500 g Plantaardige slagroom
1000 g Water (ongv. 20°C)

Meng de ingrediënten in de kom van de mixer en mix op hoge snelheid gedurende 4 - 5 minuten.

Ingrediënten:

Suiker, palmvet, glucosesiroop, emulgator(en): E 472 a, E 322; mager melkpoeder, melkeiwit, gemodificeerd zetmeel, zoet weipoeder, carthamus concentraat, aroma

Allergenen:

Melk