



SCHAUMTRAUM





EGYSZERŰ alkalmazás,
FINOM, könnyed és mégis **STABIL**.

SCHAUMTRAUM

Adagolás: 1 kg SCHAUMTRAUM + 0,5 l víz

A SCHAUMTRAUM-mal pillanatok alatt csodálatosan kemény fehérjehab az eredmény, amely vágható, tartósan stabil és flambírozható. Tökéletesen alkalmas tojásfehérjével készült felvertek, tojáshabos készítmények, rolók, sütemények bevonására, töltésére, díszítésére.

A SCHAUMTRAUM-ból és vízből egyetlen lépésben felhasználásra kész fehérjehabot készíthet, a tojásfehérje megfelelő felverődése és a cukorszirup időigényes készítése nem okoz gondot többé.

Az alapanyagok megválasztása és a termék innovatív összetétele tökéletes habfelverődést garantál. A mindig állandó minőség tartósan stabil habot eredményez.

Az alapanyag felhasználói **ELŐNYEI** és a végtermék **TULAJDONSÁGAI**

Kényelmes felhasználás - nincs cukorszirupfőzés!

- SCHAUMTRAUM + víz → felverjük - kész!
- Egy alaprecept - változatos felhasználás
- Jellegzetes tojáshabos termékek bonyolult munkafolyamatok nélkül
- Habcsókos piték, habrolók, torták, tart-ok, kardinális szelet, stb. készítésére

Exkluzív az íze és tökéletes a tartása!

- Kis mennyiségű habmassza készítésére is alkalmas.
- Tökéletes stabilitás akár több napon át.
- A tárolás alatt a habban lévő cukor nem kristályosodik vissza, nem esik össze, nem lágyul el és nem szárad ki.
- Fagyasztható és gond nélkül felolvasztható.
- Hűtéskor nem lágyul vissza.

