



Die Creme de la Creme



Marguerite Vanille-Kochcreme

Zum Backen und Füllen feiner Gebäck-Kreationen

In Frankreich bereits seit 1919 Partner der Konditoren, teilt die Marke Marguerite jetzt auch in Deutschland mit ambitionierten Gebäck-Künstlern wie Ihnen die Leidenschaft für die Konditorei und den Anspruch an die exzellente Qualität der Zutaten.



GRUNDLAGE FÜR CREMIGEN GENUSS



Marguerite Vanille-Kochcreme ist die perfekte Grundlage für individuelle Gebäck-Kreationen mit Vanillecreme. Mit ihrem natürlichen Vanillearoma bietet diese Kochcreme echten Premiumgenuss, ob gebacken oder ungebacken. Ihr köstlicher Geschmack und ihre einzigartige Konsistenz verleiht Ihren Gebäcken ein samtig-glattes Mundgefühl. Backen Sie mit Marguerite Vanille-Kochcreme und verzaubern Sie so Ihre Kunden!

Mit natürlichem Vanillearoma

Gebacken und ungebacken ein Genuss

Samtig-weiches Mundgefühl

*Hohe Verarbeitungstoleranz
kein Auswässern bei der Lagerung*



**VANILLE-KOCHCREME VERLEIHT
IHREN GEBÄCKEN DEN CREMIGEN PFIFF.**

Vanille-Kochcreme zum Backen

Marguerite Vanille-Kochcreme mit 10 % der Vollmilch glatt rühren.
Die restliche Vollmilch mit dem Zucker aufkochen.
Anschließend die angerührte Marguerite Vanille-Kochcreme hinzugeben und unter Rühren noch einmal aufkochen.

Zutaten	Gewicht g
---------	-----------

Vollmilch (3,5 % Fett)	1.000
Marguerite Vanille-Kochcreme	100
Zucker	100

Vanille-Kochcreme zum Füllen

Marguerite Vanille-Kochcreme mit 10 % der Vollmilch glatt rühren.
Die restliche Vollmilch mit dem Zucker und der Butter aufkochen.
Anschließend die angerührte Marguerite Vanille-Kochcreme hinzugeben und unter Rühren noch einmal aufkochen lassen.

Zutaten	Gewicht g
---------	-----------

Vollmilch (3,5 % Fett)	1.000
Marguerite Vanille-Kochcreme	80
Zucker	100
Butter	50

Mille Feuille

Rezept für 1 Blech 60 x 20 cm



Blitz-Blätterteig

Den Blitz-Blätterteig teilen und auf je 60 x 40 cm, ca. 1,7 mm stark ausrollen. Den Teig auf vorbereitete Bleche legen, stippen, etwas entspannen lassen und kräftig ausbacken.

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: ca. 25 Min.

Vanille-Kochcreme zum Füllen

Marguerite Vanille-Kochcreme mit 10 % der Vollmilch glatt rühren.

Die Vollmilch mit dem Zucker und der Butter aufkochen.

Anschließend die angerührte Marguerite Vanille-Kochcreme hinzugeben und unter Rühren noch einmal gut aufkochen.

Herstellung

Nach dem Auskühlen die Böden jeweils in 2 Streifen à 60 x 20 cm schneiden.

Einen der Blätterteigböden auf ein Alu-Blech, ca. 60 x 20 cm legen, und abwechselnd mit je 800 g der noch heißen Vanille-Kochcreme zum Füllen und einer Lage Blätterteig ohne Vorstellschiene zusammensetzen.

Anschließend den Blätterteigdeckel mit heißer Aprikosenkonfitüre bestreichen, mit Fondant glasieren, wie gewünscht veredeln und zum Absteifen kühl stellen.

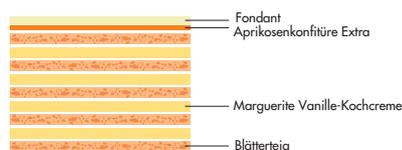
Zutaten

Gewicht g

Blitzblätterteig	1.100
------------------	-------

Marguerite Vanille-Kochcreme	40
Vollmilch	500
Zucker	50
Butter	25

Aprikosenkonfitüre	100
Fondant	300



Petite Tarte aux Fruits

Rezept für 37 Obsttörtchen



Mini-Obstböden

Marguerite Rühr Primeur mit dem Mandelgrieß und dem Wasser 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen. Anschließend die aufgelöste Butter unterziehen.

Litergewicht: ca. 660 g

Die Mini-Obstbodenformen fetten, je 50 g Masse einfüllen und abbacken.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 12 Min.

Zutaten

Gewicht g

Marguerite Rühr Primeur	1.000
Wasser	550
Mandelgrieß	200
Butter	100

Vanille-Kochcreme zum Füllen

Marguerite Vanille-Kochcreme mit 10 % der Vollmilch glatt rühren.

Die Vollmilch mit dem Zucker und der Butter aufkochen.

Anschließend die angerührte Marguerite Vanille-Kochcreme hinzugeben und unter Rühren noch einmal aufkochen.

Marguerite Vanille-Kochcreme	100
Vollmilch	1.250
Zucker	125
Butter	60

Herstellung

Nach dem Auskühlen je Obstboden ca. 40 g „Vanille-Kochcreme zum Füllen“ aufdressieren, mit Frischobst, z.B. Erdbeeren belegen, mit Marguerite Gel Delice abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

Produkt	Art.-Nr.	Verpackung	Inhalt
Marguerite Vanille-Kochcreme	01427	Sack	10 kg



CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152-160
55411 Bingen am Rhein
0421 3502 875
www.marguerite.de
marguerite@csm baking.com


Marguerite
Ihre Kreationen verlangen edle Zutaten