



Backhilfsmittel

# Küchle Susan

...der Stabilisator ohne Zusatzstoffe, hergestellt aus Weizenmehl und Stärke, ungesüßt und neutral im Geschmack.



## ... für Sahnetorten und Desserts:

- der neutrale Stabilisator für standfeste Sahne
- verhindert das Absetzen
- garantiert lange Frischhaltung

## ... für Butter- und Fettcremes:

- der problemlose Stabilisator für leichte, stand- und schnittfeste Cremes
- hat eine ausgezeichnete emulgierende Wirkung
- ist durch hohe Wasserbinde-Fähigkeit ideal geeignet zur Herstellung fettreduzierter Cremes

## ... für Aufschlagmassen:

- der hervorragende natürliche Emulgator
- bewirkt gleichmäßige Krumenstruktur
- Rührkuchen und Biskuit werden saftig und bleiben lange frisch

## ... für Kokosmakronen:

- der unentbehrliche Helfer für kalt zubereitete Kokosmassen
- macht das Abrösten überflüssig, verhindert das Breitlaufen
- garantiert lange Frischhaltung