



## Champagner – Berliner

Zutaten	Menge	Anwendung
<b>KESSKO</b> FF für Vollmilch-Kaltcreme	400 g	
Champagner	1.000 g	Alle Zutaten 2 Minuten verrühren.
Alternative:		
<b>KESSKO</b> Canachemasse >Le Gourmet<, weiß	400 g	
<b>KESSKO</b> Konditoreipaste Marc de Champagne	20 g	Beides in der Mikrowelle erwärmen und anschließend in
Champagner	100 g	einrühren.
		Tipp: Durch Zugabe von <b>KESSKO</b> Feines Destillat Marc de Champagne kann der Geschmack verstärkt werden  Nach Wahl dekorieren.



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.