



## Vani-Pur

### Das deklarationsfreundliche Kaltcrémepulver

Vani-Pur, das Kaltcrémepulver mit auserlesenen Inhaltsstoffen zeigt, dass es auch **ohne** geht. Zusammengesetzt aus reinen Zutaten, abgerundet mit natürlichem Aroma, nimmt das Produkt den Trend der Naturbelassenheit auf.

Die Crème ist vielseitig einsetzbar, da sie eine optimale Gefrier- und Backstabilität mitbringt.

### Qualitätsmerkmale

- ohne Palm
- ohne Farbstoffe
- ohne Emulgatoren
- ohne Stabilisatoren, Gelier- und Verdickungsmittel
- mit natürlichem Aroma
- back, schnitt- und gefrierfest
- sehr einfach und praktisch in der Verarbeitung
- direkte Verarbeitbarkeit

### Grundrezeptur

Vani-Pur	400-450 g
Wasser	1000 g

**Gesamtgewicht** ca. 1400 g

Mit der Rührmaschine ca. 1 Minute mischen, danach ca. 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Die Crème ist nach wenigen Minuten zur Weiterverarbeitung bereit.



Art.-Nr. Margo:  
8212

Art.-Nr. Pistor:  
18803

Produkt  
**Vani-Pur**

Inhalt  
**25 kg**

### Zutaten

Zucker; Modifizierte Stärke; VOLLMILCHPULVER; SÜSSMOLKENPULVER; MAGERMILCHPULVER; HÜHNEREIKLARPULVER AUS FREILANDHALTUNG; Karottenextrakt; Natürliches Aroma.

Kann Spuren enthalten von: GLUTEN und SCHALENFRÜCHTE.

# Rezeptur-Ideen

## Moos-Torte

Rezeptur für 2 Torten à 20 cm Ø

Zutaten	Gewicht
<b>Biskuit</b>	
Meister Biskuit Spezial	500 g
Eier	350 g
Speiseöl	100 g
TK-Spinat, blanchiert	400 g
Zitronensaft	10 g
<b>Crème</b>	
Vani-Pur	200 g
Wasser	500 g
Grand Marnier	50 g
Cremissa, aufgeschlagen	200 g
Magerquark	150 g
<b>Zum Fertigstellen</b>	
Schokoladenstreusel	60 g
Saison-Früchte	400 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2'920 g</b>

### Vorbereitung

Den Spinat auftauen, auf einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Den Spinat in eine Schüssel geben, mit dem Zitronensaft mischen und fein pürieren. Meister Biskuit Spezial mit den Eiern schaumig rühren. Anschliessend das Öl und die Spinatmischung kurz darunterziehen. Die Masse in 2 Ringe mit Ø 20 cm verteilen.

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten (Sehr langsam und gut backen wegen dem Spinat)

### Herstellung

Das Vani-Pur mit Wasser und Grand Marnier kurz mischen und 3 Minuten verrühren. Danach den Magerquark und die aufgeschlagene Cremissa darunterziehen.

Das Biskuit in 3 Teile schneiden. Den mittleren Teil fein zerbröseln. Auf dem unteren Boden etwa 2/3 der Crème und einen Teil der Saison-Früchte verteilen. Den oberen Boden darauf legen und mit der restlichen Crème die Torte einstreichen. Den Rand mit Schokoladenstreuseln einstreuen. Mit den Bröseln die Oberfläche "bemoosen". Die Torte mit den restlichen Saison-Früchten ausgarnieren.



## Mocca-Crèmeschnitten

Rezeptur für ca. 26 Stück

Zutaten	Gewicht
<b>Vorbereiten</b>	
Blätterteig gebacken	700 g
<b>Mocaccrème</b>	
Vani-Pur	200 g
Wasser	500 g
Instantkaffee	4 g
Cremissa, aufgeschlagen	200 g
<b>Vani-Pur-Crème</b>	
Vani-Pur	200 g
Wasser	500 g
Cremissa, aufgeschlagen	200 g
<b>Glasur</b>	
Aprikotur	100 g
Fondant	500 g
Instantkaffee	2 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>3'106 g</b>

### Vorbereitung

Die gebackenen Blätterteigböden in sechs Streifen von 10 x 54 cm schneiden.

### Herstellung

**Mocaccrème:** Instantkaffee im Wasser auflösen, mit dem Vani-Pur kurz mischen und 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit rühren. Anschliessend die aufgeschlagene Cremissa darunterziehen.

**Vani-Pur-Crème:** Vani-Pur mit dem Wasser kurz mischen und 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit rühren. Anschliessend die aufgeschlagene Cremissa darunterziehen.

Der erste Blätterteigboden mit ca. 450 g Mocaccrème bestreichen und den zweiten Boden auflegen. Diesen mit 450 g Vani-Pur-Crème füllen und mit dem dritten Crèmeschnitten-Blatt decken.

### Fertigstellen

Crèmeschnitten aprikotieren. Den Fondant mit dem aufgelösten Instantkaffee aromatisieren und die Crèmeschnitte damit glasieren. Crèmeschnitten in 4 cm breite Stücke schneiden. Nach Belieben dekorieren.

