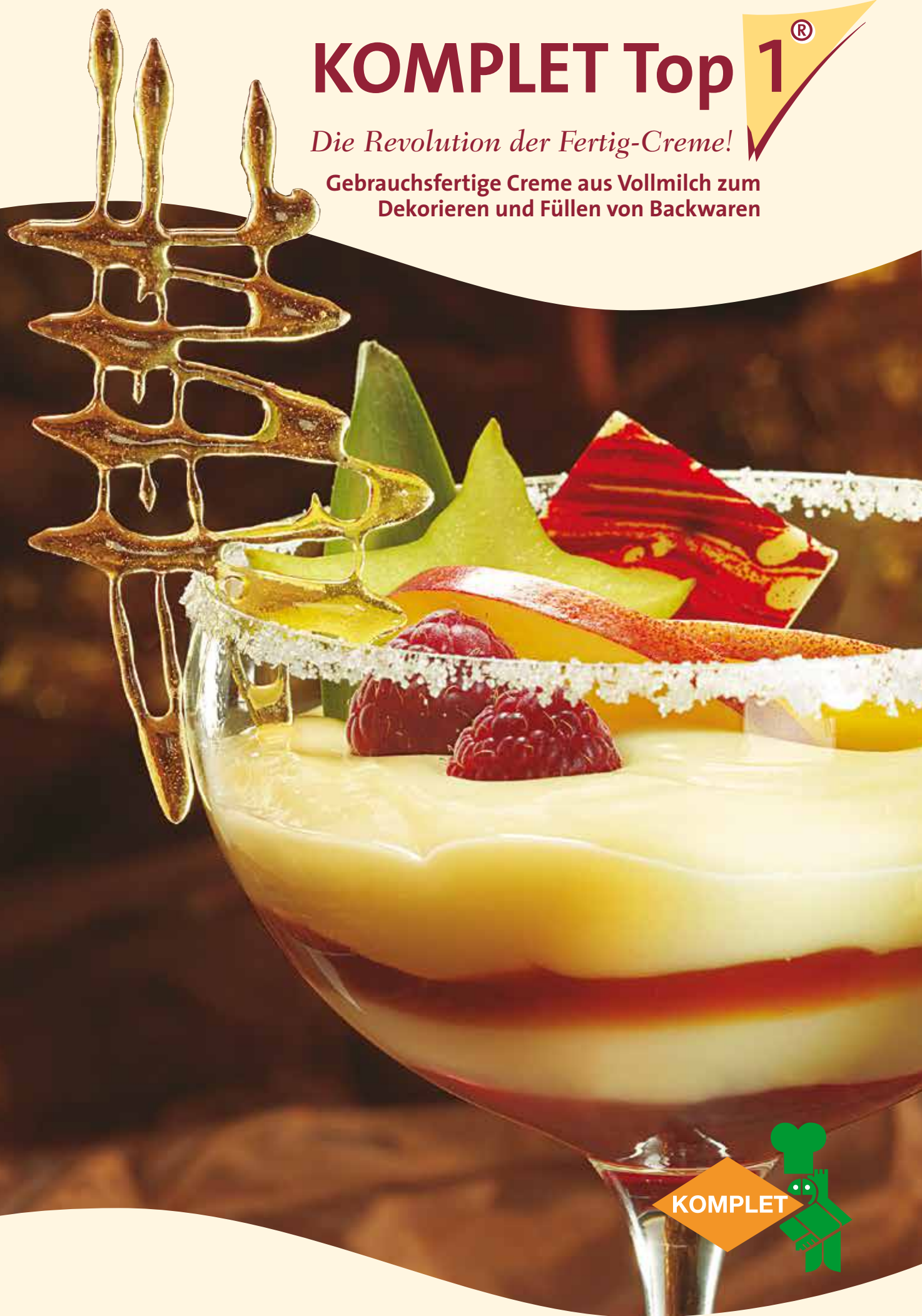


# KOMPLET Top 1<sup>®</sup>

*Die Revolution der Fertig-Creme!*

**Gebrauchsfertige Creme aus Vollmilch zum  
Dekorieren und Füllen von Backwaren**



KOMPLET



# KOMPLET Top 1<sup>®</sup>

Die Revolution der Fertig-Creme!



## Fix und fertig und Top in Form!

Gebrauchsfertig abgepackt in Eimer!

Die **Top 1 Creme** ist damit platz- und maschinenensparend einsetzbar und top geeignet zum Füllen oder Garnieren vor Ort, z.B. direkt in der Produktion, in der Filiale oder der Aufbackstation.

## Top revolutionär und damit top haltbar!

Die **Top 1 Creme** wird in einem einzigartigen, neuheitlichen Verfahren hergestellt. Dieses Verfahren sichert eine solch geringe mikrobiologische Belastung, dass die **Top 1 Creme** ungeöffnet bei Raumtemperatur mindestens 6 Monate haltbar ist.

Nach dem Öffnen ist die **Top 1 Creme** kühl zu lagern und wie übliche Cremes zu behandeln.

## Und so einfach wird's gemacht

Eimer öffnen und die **Top 1 Creme** in einen Dressierbeutel füllen.

Die Gebäcke füllen oder garnieren - fertig! Den Eimer mit der restlichen Creme wieder verschliessen und kühl stellen.

## Die Abpackung:

Wiederverschließbarer 10 kg Eimer

### MEISTERTIPP

Kühle Verarbeitungstemperatur verlängert die Haltbarkeit.



## Empfohlene Lagerung

Vor dem Öffnen

35 °C

25 °C

Nach dem Öffnen

4 °C



# Top Geschmack!

Ausgestattet mit einem besonders aromatischen Herstellungsverfahren und der wertvollen Vollmilch ist die **Top 1 Creme** auch im Geschmack top und mit einer klassischen Kochcreme vergleichbar.

## Die Vorteile auf einen Blick

### hochwertig

- Hergestellt aus echter Vollmilch
- Bildet keine Klumpen, keine Haut
- Geschmack wie traditionelle Kochcreme
- Fein im Schmelz, überzeugend im Aroma
- Enthält keine Fremdfette und kann somit in Butterprodukten verwendet werden
- Auch als Dessertcreme geeignet

### praktisch

- Bereits fertig angerührt
- Überall, flexibel und direkt einsetzbar
- Back- und Frosterstabil
- Just-in-time
- Praktisch verpackt im 10 kg Eimer
- Einfach in der Handhabung

### haltbar

- Gute Haltbarkeit
- Ungeöffnet 6 Monate bei Raumtemperatur
- Nach dem Öffnen noch einige Tage gekühlt haltbar
- Im Verkauf länger haltbar als eine mit Wasser angerührte Kaltcreme!
- Unproblematische Lagerung

### hygienisch

- Optimal für die Einhaltung hoher Hygienestandards



## Überall einsetzbar

Zum Füllen von gebackenen Croissants, Krapfen und weiteren Backwaren. Das Ausgarnieren von Schnitten vor oder nach dem Backen ist ebenso möglich wie das Veredeln mit Zutaten z.B. Früchten oder Kuvertüren.

# Gourmet Dessertvariationen:

**KOMPLET Top 1**<sup>®</sup>  
Die Revolution der Fertig-Creme!

## Mallakoff-Becher

**Top 1 Creme** auf den Boden aufdressieren. Biskotten auf Größe zuschneiden und kräftig mit Kirschtränke tränken. Einen Tupfer **Top 1 Creme** aufdressieren und nochmals Biskotten einlegen und tränken. Kleine **Komplet Top 1 Sterntupfer** aufdressieren und mit Schokospänen dekorieren.

### Rezeptur Kirschtränke:

500 g Läuterzucker  
150 g dunkler Kirschsaft  
40 g Rum  
60 g Kirschwasser

## Nuss-Mandel-Becher

Dünnen dunklen Boden einlegen. **Top 1 Creme** aufdressieren und etwas **Komplet Kiddy Noisette Softy** auf die Creme geben. Einen dicken Nussboden einlegen und mit Amaretto Likör tränken. Darauf **Top 1 Creme** aufdressieren und mit gerösteten und gehobelten Mandeln verzieren.

## Tropic-Becher

Kleine Ananasstücke einlegen und mit einem dunklen Boden bedecken. Einen Ring Erdbeermarmelade am Becherrand aufdressieren und mit einem Löffel am Rand hochziehen. **Top 1 Creme** aufdressieren und mit Cocktail-Früchten belegen. Einen hellen Boden einlegen und **Top 1 Creme** aufdressieren. Mit Maracuja-Flip überspritzen. Mit Ananas und einer Physalis dekorieren.

## Schwarzwald-Becher

Dunklen Boden einlegen und **Top 1 Creme** aufdressieren. Zweiten dunklen Boden auflegen und mit Kirschsaft und Kirschwasser tränken. Kirschfüllung aufdressieren und mit drittem dunklen Boden bedecken und wieder tränken. Als Topping einen **Top 1 Creme** mit Kirschfüllung abspinnen. Mit Schokospänen und Mikadostäbchen dekorieren.



Symbolfoto



Symbolfoto

Unsere Mitarbeiter haben viele  
weitere Rezeptideen für Sie!



**KOMPLET Mantler GmbH & Co KG**

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at

