



**KELMY**

**E** | **Instrucciones de usos**  
**EN** | **Instructions for use**

# Buttercream

## Preparado en polvo para la elaboración de Buttercream y Frosting

### CARTA DE SABORES

Fresa / Vainilla / Chocolate / Neutro.

### UTILIZACIÓN

Para la decoración de pasteles, cupcakes y masas de repostería. Se utiliza tanto para el relleno como para decorar con manga pastelera.

- ◆ **Buttercream de consistencia suave y ligera:**
  - 1º Colocar en un bol 150 g de preparado en polvo junto con 150 g de leche y 180 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
  - 2º Mezclar durante 1 minuto a velocidad lenta (2).  
*"Si utiliza el preparado NEUTRO, puede añadir el colorante y el aroma deseado".*
  - 3º Por último batir de 5 a 7 minutos a máxima velocidad.
- ◆ **Buttercream más densa, menos humedad:**
  - 1º Colocar en un bol 210 g de preparado polvo junto con 90 g de leche y 180 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
  - 2º Mezclar durante 1 minuto a velocidad lenta (2).  
*"Si utiliza el preparado NEUTRO, puede añadir el colorante y el aroma deseado".*
  - 3º Por último batir de 5 a 7 minutos a máxima velocidad.
- ◆ **Buttercream con menos sabor lácteo:**
  - 1º Colocar en un bol 210 g de preparado polvo junto con 90 g de agua y 180 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
  - 2º Mezclar durante 1 minuto a velocidad lenta (2).  
*"Si utiliza el preparado NEUTRO, puede añadir el colorante y el aroma deseado".*
  - 3º Por último batir de 5 a 7 minutos a máxima velocidad.
- ◆ **Frosting de consistencia suave y esponjosa:**
  - 1º Colocar en un bol 250 g de preparado en polvo junto con 250 g de agua. *"Si utiliza el preparado NEUTRO, puede añadir el colorante y el aroma deseado".*
  - 2º Mezclar durante 10 minutos a velocidad media (3-4).

### CONSERVACIÓN

Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. El envase debe estar siempre con la bolsa cerrada para evitar la entrada de humedad ambiental.

## Powder for making Buttercream and Frosting

### RANGE OF FLAVORS

Strawberry / Vanilla / Chocolate / Neutral.

### USE

For decorating cakes, cupcakes and pastry doughs. It is used both for filling and decorating with a piping bag.

### Buttercream of soft and light consistency:

1<sup>st</sup>) Place in a bowl 150 grams of this powder together with 150 g of milk and 180 g of unsalted butter at room temperature.

2<sup>nd</sup>) Mix for 1 minute at slow speed (2).

*"If you use the NEUTRAL flavor, you can add the colorant and the desired aroma".*

3<sup>rd</sup>) Then whip for 5 - 7 minutes at maximum speed.

### Buttercream of denser consistency and less moisture:

1<sup>st</sup>) Place in a bowl 210 g of this powder together with 90 g of milk and 180 g of unsalted butter at room temperature.

2<sup>nd</sup>) Mix for 1 minute at slow speed (2).

*"If you use the NEUTRAL flavor, you can add the colorant and the desired aroma".*

3<sup>rd</sup>) Then whip for 5 - 7 minutes at maximum speed.

### Buttercream of less dairy flavor:

1<sup>st</sup>) Place in a bowl 210 g of this powder together with 90 g of water and 180 g of unsalted butter at room temperature.

2<sup>nd</sup>) Mix for 1 minute at slow speed (2).

*"If you use the NEUTRAL flavor, you can add the colorant and the desired aroma".*

3<sup>rd</sup>) Then whip for 5 - 7 minutes at maximum speed.

### Frosting of soft and fluffy consistency:

1<sup>st</sup>) Place in a bowl 250 g of this powder together with 250 g of water. *"If you use the NEUTRAL flavor, you can add the colorant and the desired aroma".*

2<sup>nd</sup>) Mix for 10 minutes at medium speed (3-4).

### CONSERVATION

Store in a cool, dry place at room temperature.

The package must always have its bag closed to prevent humidity from entering it.

**KELMY**



Gluten-Free  
SANS GLUTÉEN  
Senza Glutine  
Sem Gluten  
Glutenfrei

PRODUCTOS KELMY, S.A.U.  
Ctra. Tibi Km. 1.500  
03100 JIJONA  
(Alicante) SPAIN

Tel. +34 965 612 600  
kelmy@kelmy.com  
[www.kelmy.com](http://www.kelmy.com)

ES  
20.22191/A  
CE



**KELMY**

(FR)

(IT)

**Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso**

# Buttercream

## Mix poudre pour faire du Buttercream et Frosting

### LISTE DES SAVEURS

Fraise / Vanille / Chocolat / Neutre.

### UTILISATION

Pour décorer les gâteaux, les cupcakes et les pâtes à tarte. Il est utilisé à la fois pour la garniture et pour décorer avec des poches à douilles.

#### ◆ Buttercream de consistance douce et légère :

- 1º Placez dans un bol 150 g de préparation en poudre avec 150 g de lait et 180 g de beurre sans sel à température ambiante.
- 2º Mélangez pendant 1 minute à vitesse lente (2).  
*"Si utiliza el preparado NEUTRO, puede añadir el colorante y el aroma deseado".*
- 3º Enfin, battez de 5 à 7 minutes à vitesse maximale.

#### ◆ Buttercream plus dense, moins humide :

- 1º Placez dans un bol 210 g de préparation en poudre avec 90 g de lait et 180 g de beurre sans sel à température ambiante.
- 2º Mélangez pendant 1 minute à vitesse lente (2).  
*"Si vous utilisez la préparation Neutre, vous pouvez ajouter le colorant et l'arôme désiré".*
- 3º Enfin, battez de 5 à 7 minutes à vitesse maximale.

#### ◆ Buttercream avec moins le goût de lait :

- 1º Placez dans un bol 210 g de préparation en poudre avec 80 g d'eau et 180 g de beurre sans sel à température ambiante.
- 2º Mélangez pendant 1 minute à vitesse lente (2).  
*"Si vous utilisez la préparation Neutre, vous pouvez ajouter le colorant et l'arôme désiré".*
- 3º Enfin, battez de 5 à 7 minutes à vitesse maximale.

#### ◆ Frosting à la consistance douce et spongieuse :

- 1º Placez dans un bol 250 g de préparation en poudre avec 250 g d'eau. *"Si vous utilisez la préparation Neutre, vous pouvez ajouter le colorant et l'arôme désiré".*
- 2º Mélangez pendant 10 minutes à vitesse moyenne (3-4).

### CONSERVATION

Entreposez la préparation dans un lieu frais et sec à température ambiante. L'emballage doit toujours être fermé pour éviter l'entrée de l'humidité dans votre préparation.

## Miscela in polvere per fare Buttercream e Frosting

### MENÙ DEI SAPORI

Fragola / Vaniglia / Cioccolato / Neutro.

### UTILIZZAZIONE

Per la decorazione di dolci, cupcake e pasticceria. Si usa tanto per il ripieno quanto per decorazione in tasca da pasticciere.

#### Buttercream di consistenza morbida e leggera:

- 1) Mettere in una terrina 150 g di preparato in polvere insieme a 150 g di latte e 180 g di burro, senza sale a temperatura ambiente.
- 2) Mescolare per 1 minuto a velocità lenta (2).  
*"Se si utilizza il preparato NEUTRO, si possono aggiungere il colorante e l'aroma desiderato".*
- 3) Infine, montare per 5-7 minuti alla velocità massima.

#### Buttercream più densa, con meno umidità:

- 1) Mettere in una terrina 210 g di preparato in polvere insieme a 90 g di latte e 180 g di burro, senza sale a temperatura ambiente.
- 2) Mescolare per 1 minuto a velocità lenta (2).  
*"Se si utilizza il preparato NEUTRO, si possono aggiungere il colorante e l'aroma desiderato".*
- 3) Infine, montare per 5-7 minuti alla velocità massima.

#### Buttercream con meno sapore latteo:

- 1) Mettere in una terrina 210 g di preparato in polvere insieme a 90 g di acqua e 180 g di burro, senza sale a temperatura ambiente.
- 2) Mescolare per 1 minuto a velocità lenta (2).  
*"Se si utilizza il preparato NEUTRO, si possono aggiungere il colorante e l'aroma desiderato".*
- 3) Infine, montare per 5-7 minuti alla velocità massima.

#### Frosting di consistenza morbida e spugnosa:

- 1) Mettere in una terrina 250 g di preparato in polvere insieme a 250 g di acqua. *"Se si utilizza il preparato NEUTRO, si possono aggiungere il colorante e l'aroma desiderato".*
- 2) Mescolare per 10 minuti a velocità media (3-4).

### CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco e asciutto a temperatura ambiente. Il contenitore deve sempre essere chiuso con il sacchetto chiuso per evitare l'ingresso di umidità ambientale.

**KELMY**



Gluten-Free  
SANS GLUTÉEN  
Senza Glutine  
Sem Gluten  
Glutenfrei

PRODUCTOS KELMY, S.A.U.  
Ctra. Tibi Km. 1.500  
03100 JIJONA  
(Alicante) SPAIN

Tel. +34 965 612 600  
kelmy@kelmy.com  
[www.kelmy.com](http://www.kelmy.com)

ES  
20.22191/A  
CE



**KELMY**

**(DE)**

**Gebrauchsanleitung**

**(PT)**

**Instruções de usos**

# Buttercream

## Pulver mix für Buttercream und Frosting

### GESCHMACKSRICHTUNGEN

Erdbeer / Vanille / Schokolade / Neutral.

### VERWENDUNG

Für die Dekoration von Kuchen, Cupcakes und Feingebäck. Das Pulver kann sowohl für die Zubereitung der Füllung als auch zum Dekorieren mit dem Spritzbeutel verwendet werden.

#### ◆ Buttercreme mit geschmeidiger und leichter Konsistenz:

- 1.) 150 g Fertigmischung in Pulverform zusammen mit 150 g Milch und 180 g ungesalzener Butter mit Zimmertemperatur in eine Schüssel geben.
- 2.) 1 Minute bei langsamer Geschwindigkeitsstufe rühren (2). „Wenn Sie die GESCHMACKSNEUTRALE Mischung verwenden, können Sie Farbstoff und das gewünschte Aroma hinzufügen.“
- 3.) Abschließend 5 bis 7 Minuten bei höchster Geschwindigkeitsstufe schlagen.

#### ◆ Dichtere Buttercreme mit niedrigerem Feuchtigkeitsgehalt:

- 1.) 210 g der Fertigmischung in Pulverform zusammen mit 90 g Milch und 180 g ungesalzener Butter mit Zimmertemperatur in eine Schüssel geben.
- 2.) Minute lang bei langsamer Geschwindigkeitsstufe rühren (2). „Wenn Sie die GESCHMACKSNEUTRALE Mischung verwenden, können Sie Farbstoff und das gewünschte Aroma hinzufügen.“
- 3.) Abschließend 5 bis 7 Minuten bei höchster Geschwindigkeitsstufe schlagen.

#### ◆ Buttercreme mit geringerem Milchgeschmack:

- 1.) 210 g Fertigmischung in Pulverform mit 90 g Wasser und 180 g ungesalzener Butter mit Zimmertemperatur in eine Schüssel geben.
- 2.) 1 Minute lang bei langsamer Geschwindigkeitsstufe rühren (2). „Wenn Sie die GESCHMACKSNEUTRALE Mischung verwenden, können Sie Farbstoff und das gewünschte Aroma hinzufügen.“
- 3.) Abschließend 5 bis 7 Minuten bei höchster Geschwindigkeitsstufe schlagen.

#### ◆ Frosting mit geschmeidiger und Schaumiger Konsistenz:

- 1.) 250 g Fertigmischung in Pulverform mit 250 g Wasser in eine Schüssel geben.
- „Wenn Sie die GESCHMACKSNEUTRALE Mischung verwenden, können Sie Farbstoff und das gewünschte Aroma hinzufügen.“
- 2.) 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeitsstufe rühren (3-4).

### AUFBEWARUNG

Kühl und trocken bei Zimmertemperatur aufbewahren. Die Verpackung mit dem Beutel muss immer gut geschlossen bleiben, um das Eindringen von Feuchtigkeit aus der Luft zu vermeiden.

## Preparado em pó para a elaboração de Buttercream e Frosting

### LISTA DE SABORES

Morango/Baunilha/Chocolate/Neutro.

### UTILIZAÇÃO

Para a decoração de pastéis, cupcakes e massas de pastelaria. Utiliza-se tanto para o recheio como para decorar com manga de pastéis.

### Buttercream de consistência suave e leve:

- 1º) Colocar numa tigela 150 g de preparado em pó, juntamente com 150 g de leite e 180 g de manteiga sem sal à temperatura ambiente.
- 2º) Misturar durante 1 minuto a uma velocidade lenta (2). “Se utilizar o preparado NEUTRO, pode adicionar o corante e o aroma desejado”.
- 3º) Por último, bater durante 5 a 7 minutos, à velocidade máxima.

### Buttercream mais densa, menos humidade:

- 1º) Colocar numa tigela 210 g de preparado em pó, juntamente com 90 g de leite e 180 g de manteiga sem sal à temperatura ambiente.
- 2º) Misturar durante 1 minuto a uma velocidade lenta (2). “Se utilizar o preparado NEUTRO, pode adicionar o corante e o aroma desejado”.
- 3º) Por último, bater durante 5 a 7 minutos, à velocidade máxima.

### Buttercream com menos sabor lácteo:

- 1º) Colocar numa tigela 210 g de preparado em pó, juntamente com 90 g de água e 180 g de manteiga sem sal à temperatura ambiente.
- 2º) Misturar durante 1 minuto a uma velocidade lenta (2). “Se utilizar o preparado NEUTRO, pode adicionar o corante e o aroma desejado”.
- 3º) Por último, bater durante 5 a 7 minutos, à velocidade máxima.

### Frosting de consistência suave e esponjosa:

- 1º) Colocar numa tigela 250 g de preparado em pó juntamente com 250 g de água. “Se utilizar o preparado NEUTRO, pode adicionar o corante e o aroma desejado”.
- 2º) Misturar durante 10 minutos a uma velocidade média (3-4).

### CONSERVAÇÃO

Armazenar em lugar fresco e seco à temperatura ambiente. A embalagem deve estar sempre com o saco fechado, para se evitar a entrada de humidade ambiental.

**KELMY**



Gluten-Free  
SANS GLUTÉEN  
Senza Glutine  
Sem Glutén  
Glutenfrei

PRODUCTOS KELMY, S.A.U.  
Ctra. Tibi Km. 1.500  
03100 JIJONA  
(Alicante) SPAIN

Tel. +34 965 612 600  
kelmy@kelmy.com  
[www.kelmy.com](http://www.kelmy.com)

ES  
20.22191/A  
CE