







Crème au beurre au sucre cuit

Ingrédients :

SUCRE	400 G
EAU	100 ML
ŒUFS	3
BEURRE FRAIS	600 G



	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Eau Sucre	100 ml 400 g	Insérer dans la cuve	 121 °C	100 tr/min	14 min		
2	Œufs	3	Ajouter l'ingrédient par le bec verseur	–	500 tr/min	5 min		
3			Refroidir la cuve	–				Jusqu'à ce que la température descende à 40°C. On peut également passer la cuve sous l'eau froide pour accélérer ce processus ou au frigo.
4	Beurre à 3°C	600 g	Verser petit à petit	–	500 tr/min	4 min		
5			Garder au frais	–	500 tr/min			



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez rajouter dans la crème au beurre différents parfums : vanille, praliné, chocolat, etc.