



Krem angielski

Składniki :

MLEKO PEŁNE	1 L
CUKIER BIAŁY	150 G
ŻÓŁTKA	200 G
LASKA WANILII	1

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Cukier Żółtka mleko Laska wanilii	150 g 200 g 1 L 1	Włożyć do pojemnika	 83°C	250 obr./min	13 min	Zamknięty	
2			Schłodzić szybko. Wyjąć i przechowywać	–				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

W tego typu wyrobach wybór surowców ma największe znaczenie. Użycie mleka pełnego, jaj dobrej jakości i dobrej wanilii zapewniają właściwości smakowe produktu.