



Krem bawarski

Składniki na 1 litr:

MLEKO PEŁNE	1 L	LASKA WANILII	1
CUKIER BIAŁY	250 G	ŻELATYNA	20 G
ŻÓŁTKA	200 G	BITA ŚMIETANA	800 G

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Cukier biały Żółtka Laska wanilii	250 g 200 g 1	Przeciąć laskę wanilii i włożyć ziarenka do pojemnika z cukrem i żółtkami.	 85°C	600 obr./min	3 do 4 min	Otwarty	
2	Mleko pełne	1 L	Wlać	 85°C	600 obr./min	12 min	Otwarty	
3	Żelatyna	20 g	Rozpuścić i dodać do mieszanki. Schłodzić szybko do temperatury +20°C.	–				
4	Bitą śmietaną	800 g	Ręcznie połączyć śmietanę ze schłodzoną masą.	–				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Bazę kremu bawarskiego można aromatyzować kawą, syropami, skórką owoców cytrusowych, pistacjami, purée z owoców, pralinami.