



Krem cukierniczy

Składniki na 1 liter:

MLEKO PEŁNE	1 L	MĄKA	50 G
CUKIER BIAŁY	250 G	MĄKA KUKURYZDZIANA	50 G
ŻÓŁTKA	120 G	MASŁO ŚWIEŻE	100G
LASKA WANILII	1		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Cukier biały Żółtka Mąka Mąka kukurydziana Wanilia	250 g 120 g 50 g 50 g 1 sztuka	Zblanszować wszystkie składniki	–	2 000 obr./min	30 s.	Zamknięty	
2	Mleko	1 L	Włączyć mleko do wyrobu	95°C	1 000 obr./min	12 min	Otwarty	
3	Masło	100 g	Dodać kawałki masła	95°C	1 000 obr./min	30 s.	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Krem cukierniczy można aromatyzować, dodając do niego wanilię, czekoladę lub rum.