



Krem z masła i gotowanego cukru

Składniki :

CUKIER	400 G
WODA	100 ML
JAJA	3
MASŁO ŚWIEŻE	600 G

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Woda Cukier	100 ml 400 g	Włożyć do pojemnika	 121°C	100 obr./min	14 min		
2	Jaja	3	Dodać składnik przez dziobek do wlewania	–	500 obr./min	5 min		
3			Schłodzić pojemnik	–				Aż temperatura obniży się do 40°C. Aby przyspieszyć proces schładzania można umieścić pojemnik pod zimną wodą lub włożyć do lodówki.
4	Masło o temp. 3°C	600 g	Dolewać powoli	–	500 obr./min	4 min		Skosztować i doprawić.
5			Przechowywać w chłodnym miejscu	–	500 obr./min			



PORADY SZEFA KUCHNI

Do kremu z masła można dodać różne zapachy: waniliowy, pralinowy, czekoladowy itp.