



Krem z masła

Składniki na 1 liter:

MLEKO PEŁNE	½ L	WANILIA	5 G
CUKIER BIAŁY	200 G	MASŁO ŚWIEŻE	1 KG
ŻÓŁTKA	100 G		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Cukier biały Żółtka Wanilia	200 g 100 g 5 g	Zblanszować wszystko w pojemniku.	–	500 obr./min R-Mix	30 s	Zamknięty	
2	Mleko	½ L	Dodać	90°C	800 obr./min	15 min	Otwarty	
3			Wyjąć z pojemnika	–				
4	Masło	1 kg	Temperować pokrojone w kostki masło w pojemniku	25°C	300 obr./min	5 min	Otwarty	
5			Dodać wymieszane składniki do masła	25°C	1200 obr./min	1 min	Otwarty	Posmakować i doprawić.
6			Po ubiciu wyjąć, przechowywać w temp. 4°C.	–				



PORADY SZEFA KUCHNI

Krem z masła można aromatyzować dodając do niego alkohol, ekstrakt z kawy lub czekoladę.