



PROGRAMA N°3 NO APARELHO

Creme Pasteleiro

Ingredientes para 1 litro de preparação:

LEITE GORDO	1 L	FARINHA	50 G
AÇÚCAR BRANCO	250 G	MAIZENA	50 G
GEMAS DE OVOS	120 G	MANTEIGA FRESCA	100G
VAGEM DE BAUNILHA	1		

Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1 Açúcar branco Gemas de ovos Farinha Maizena Baunilha	250 g 120 g 50 g 50 g 1 unidade	Branquear todos os produtos	–	2000 rpm	30 s.	Fechado	
2 Leite	1 L	Verter o leite sobre a preparação	95°C	1000 rpm	12 min.	Aberto	
3 Manteiga	100 g	Acrescentar a manteiga aos pedaços	95°C	1000 rpm	30 s.	Aberto	



DICA DO CHEFE

Pode aromatizar o creme pasteleiro acrescentando baunilha, chocolate ou ainda rum...