



# Creme de manteiga com açúcar cozido

## Ingredientes:

AÇÚCAR	400 G	OVOS	3
ÁGUA	100 ML	MANTEIGA FRESCA	600 G



	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Água Açúcar	100 ml 400 g	Inserir na cuba	 121 °C	100 rpm	14 min.		
2	Ovos	3	Acrescentar o ingrediente pelo bico	–	500 rpm	5 min.		
3			Arrefecer a cuba	–				Até a temperatura descer para 40 °C. Pode-se também passar a cuba sob a água fria para acelerar este processo ou colocá-la no frigorífico.
4	Manteiga a 3°C	600 g	Verter pouco a pouco	–	500 rpm	4 min.		
5			Guardar no frio	–	500 rpm			



### DICA DO CHEFE

Pode acrescentar vários aromas ao creme de manteiga: baunilha, praliné, chocolate, etc.

