



# Creme de manteiga

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

|               |       |                 |      |
|---------------|-------|-----------------|------|
| LEITE GORDO   | ½ L   | BAUNILHA        | 5 G  |
| AÇÚCAR BRANCO | 200 G | MANTEIGA FRESCA | 1 KG |
| GEMAS DE OVOS | 100 G |                 |      |

|   | Ingredientes                                | Peso                  | Ação                                                               |  Regulação de aquecimento |  Velocidade |  Tempo | Orifício Tampa | Observações |
|---|---------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| 1 | Açúcar branco<br>Gemmas de ovos<br>Baunilha | 200 g<br>100 g<br>5 g | Branquear o conjunto na cuba.                                      | —                                                                                                            | 500 rpm<br>R-Mix                                                                               | 30 s                                                                                      | Fechado        |             |
| 2 | Leite                                       | ½ L                   | Acrescentar                                                        |  90°C                     | 800 rpm                                                                                        | 15 min.                                                                                   | Aberto         |             |
| 3 |                                             |                       | Retirar da cuba                                                    | —                                                                                                            |                                                                                                |                                                                                           |                |             |
| 4 | Manteiga                                    | 1 kg                  | Colocar a manteiga cortada em cubos à temperatura ambiente na cuba |  25°C                     | 300 rpm                                                                                        | 5 min.                                                                                    | Aberto         |             |
| 5 |                                             |                       | Acrescentar a preparação à manteiga                                |  25°C                   | 1200 rpm                                                                                       | 1 min.                                                                                    | Aberto         |             |
| 6 |                                             |                       | Após a expansão, retirar e conservar a 4°C.                        | —                                                                                                            |                                                                                                |                                                                                           |                |             |



### DICA DO CHEFE

Este creme de manteiga pode ser aromatizado com álcool, extrato de café ou chocolate.