



Кондитерский крем

Ингредиенты для 1 литра крема:

ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО	1 л	1 СТРУЧОК ВАНИЛИ		Охлажденное масло	100 г
БЕЛЫЙ САХАР	250 г	Мука	50 г		
Яичные желтки	120 г	Кукурузный крахмал	50 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Белый сахар Желтки Мука Кукурузный крахмал Ваниль	250 г 120 г 50 г 50 г 1 шт.	Смешать все ингредиенты	–	2000 об/мин	30 сек.	Закрытое	
2	Молоко	1 л	Влить молоко	 95°C	1000 об/мин	12 мин	Открытое	
3	Масло	100 г	Добавить масло, нарезанное кубиками	 95°C	1000 об/мин	30 сек.	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить пряности.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете сделать крем с другим вкусом, добавив ваниль, шоколад или ром...