



# Сливочный крем

## Ингредиенты для 1 литра крема:

Цельное молоко	½ л	Охлажденное масло	1 кг
Белый сахар	200 г		
Желтки	100 г		
Ваниль	5 г		



	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
<b>1</b>	Белый сахар Желтки Ваниль	200 г 100 г 5 г	Смешать все ингредиенты	–	500 об/мин R-Mix	30 сек	Закрытое	
<b>2</b>	Молоко	½ л	Влить	 90°C	800 об/мин	15 мин	Открытое	
<b>3</b>			Перелить смесь в ёмкость	–				
<b>4</b>	Масло	1 кг	Выдержать масло, нарезанное на кубики	 25°C	300 об/мин	5 мин	Открытое	
<b>5</b>			Соединить смесь с маслом	 25°C	1200 об/мин	1 мин	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить специи.
<b>6</b>			После того как крем увеличится в объёме, перелить, хранить при температуре 4°C	–				



### СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете сделать крем с другим вкусом, добавив алкоголь, кофейный экстракт или шоколад.