



Сливочный крем с вареным сахаром

Ингредиенты:

Сахар	400 г	Яйца	3
Вода	100 мл	Охлажденное масло	600 г

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Вода Сахар	100 мл 400 г	Поместить в чашу	 121 °C	100 об/мин	14 мин		
2	Яйца	3	Добавить через отверстие в крышке	–	500 об/мин	5 мин		
3			Охладить чашу	–				До температуры 40°C. Можно также поставить чашу под холодную воду или в холодильник, чтобы ускорить охлаждение.
4	Масло охлажденное до 3°C	600 г	Ввести постепенно	–	500 об/мин	4 мин		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
5			Хранить в холодильнике	–	500 об/мин			



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете сделать крем с другим вкусом, добавив ваниль, пралине, шоколад и т.д.