



Баварский крем

Ингредиенты на 1 литр:

ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО	1 л	СТРУЧОК ВАНИЛИ	1
САХАР	250 г	ЖЕЛАТИН	20 г
ЖЕЛТКИ	200 г	ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ	800 г

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Сахар Желтки Стручок ванили	250 г 200 г 1	Разрезать стручок и положить зерна в чашу вместе с сахаром желтками.	 85°C	600 об/мин	3 - 4 мин	Открытое	
2	Цельное молоко	1 л	Влить	 85°C	600 об/мин	12 мин	Открытое	
3	Желатин	20 г	Размочить и ввести в смесь. Быстро охладить до +20°C.	—				
4	Взбитые сливки	800 г	Ввести сливки в остывшую смесь.	—				Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете сделать баварский крем с другим вкусом, добавив кофе, сиропы, цедру citrusовых, фисташки, фруктовые пюре, пралине.