



Smörkräm

Ingredienser för 1 liter:

HELMJÖLK	½ LITER	FÄRSKT SMÖR	1 KG
VITT SOCKER	200 GR		
ÄGGULOR	100 GR		
VANILI	5 GR		

	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Vitt socker Äggulor Vanilj	200 gr 100 gr 5 gr	Tillsätt	–	500 R-Mix	30 sek	Stängt	
2	Mjölk	½ liter	Tillsätt	90°C	800	15 min	Öppet	
3			Häll upp krämen i en bunke	–				
4	Smör	1 kg	Tillsätt	25°C	300	5 min	Öppet	
5			Tillsätt blandningen till smöret	25°C	1,200	1 min	Öppet	Smaka av och smaksätt
6			När smörkrämen är fluffig låt svalna i kyl, 4 °C	–				



DESSERTKOCKENS TIPS

Smaksätt gärna med t ex: kaffeextrakt, choklad, rom eller madeira.