



Bavyera kreması

1 litre hazırlamak için gerekli malzemeler

TAM YAĞLI SÜT	1 L	JELATİN	20 GR
BEYAZ ŞEKER	250 GR	KREM ŞANTI	800 GR
YUMURTA SARISI	200 GR		
1 VANİLYA BAKLASI			

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Beyaz şeker Yumurta sarısı Vanilya baklası	250 gr 200 gr 1	Vanilyayı parçalayın ve parçalarını hazne- nin içinde şeker ve yumurta sarısı ile karıştırın	 85°C	600 devir/dk.	3-4 dk	Açık	
2	Tam yağlı süt	1 L	Boşaltma	 85°C	600 devir/dk.	12 dk	Açık	
3	Jelatin	20 gr	Batırarak karışıma ekleyin 20°C'de hızlıca soğutun	–				
4	Krem şanti	800 gr	Soğutulmuş karışıma kremi yavaşça ekleyin.	–				Tadını ve ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Bavyera kremanızı kahve, şuruplar, narenciye tatları, antep fıstığı, meyve püresi ve pralin ile aromalandırabilirsiniz.