



CİHAZINIZDAKİ 2 NUMARALI PROGRAMDIR



TATLI

İngiliz kreması

Malzemeler :

TAM YAĞLI SÜT	1L
BEYAZ ŞARAP	150 GR
YUMURTA SARISI	200 GR
1 VANİLYA BAKLASI	

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Şeker Yumurta sarısı Süt Vanilya baklası	150 gr 200 gr 1 L 1	Hazneye yerleştirin	 83°C	250 devir/dk.	13 dk	Kapalı	
2			Hızlıca dondurun Çıkarıp saklayın	—				Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Bu tarz hazırlamalarda kullandığınız malzeme çok önemlidir.
Tam yağlı sütün, iyi kalite yumurta ve vanilyanın kullanılması tarifinizin tadının kalitesini belirleyecektir.