



Sıcak şekerli tereyağlı krema

Malzemeler :

ŞEKER	400 GR
SU	100 ML
YUMURTA	3
TAZE YAĞ	600 GR

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Su Şeker	100 ml 400 gr	Hazneye yerleştirin	 121 °C	100 devir/dk.	14 dk		
2	Yumurta	3	Malzemeleri dökücü ile ekleyin	–	500 devir/dk.	5 dk		
3			Hazneyi soğutun	–				sıcaklık 40°C'ye inene kadar. Bu süreci hızlandırmak için hazneyi soğuk su içeri- sine veya buzdolabına yerleştirebiliriz.
4		600 gr	Yavaş yavaş boşaltın	–	500 devir/dk.	4 dk		Tadını ve baharatını ayarlayın.
5			Taze tutun	–	500 devir/dk.			



ŞEFİN ÖNERİSİ

Tereyağlı kremaya farklı tatlar da ekleyebilirsiniz: vanilya, pralin, çikolata, vs.