



Tereyağlı krema

1 litre hazırlamak için gerekli malzemeler

TAM YAĞLI SÜT	½ L	TAZE TEREYAĞI	1 KG
BEYAZ ŞEKER	200 GR		
YUMURTA SARISI	100 GR		
VANİLYA	5 GR		

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Beyaz şeker Yumurta sarısı Vanilya	200 gr 100 gr 5 gr	Hepsini haznede pişirin	–	500 devir/dk. R-Mix	30 sn	Kapalı	
2	Süt	½ L	Ekleyin	90°C	800 devir/dk.	15 dk	Açık	
3			Hazneyi boşaltın	–				
4	Tereyağı	1 kg	Küp küp kesilmiş tereyağını hazneye yerleştirin	25°C	300 devir/dk.	5 dk	Açık	
5			Karışımı tereyağına ekleyin	25°C	1200 devir/dk.	1 dk	Açık	Tadını ve baharatını ayarlayın.
6			Karışımın hacim kazanmasından sonra 4°C'de saklayın	–				



ŞEFİN ÖNERİSİ

Bu tereyağlı krema alkolle, kahve özü veya çikolata ile de aromalandırılabilir.