



Crème au beurre

Ingrédients pour 1 litre de préparation:

LAIT ENTIER	½ L	BEURRE FRAIS	1 KG
SUCRE BLANC	200 G		
JAUNES D'ŒUFS	100 G		
VANILLE	5 G		

Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1 Sucre blanc Jaunes d'œufs Vanille	200 g 100 g 5 g	Blanchir le tout dans la cuve.	–	500 tr/min R-Mix	30 s	Fermé	
2 Lait	½ L	Ajouter	90°C	800 tr/min	15 min	Ouvert	
3		Débarrasser la cuve	–				
4 Beurre	1 kg	Tempérer le beurre coupé en dés dans la cuve	25°C	300 tr/min	5 min	Ouvert	
5		Ajouter l'appareil au beurre	25°C	1200 tr/min	1 min	Ouvert	
6		Après foisonnement, débarrasser, conservation 4°C.	–				



ASTUCE DU CHEF

Cette crème au beurre peut être aromatisée avec de l'alcool, de l'extrait de café ou du chocolat.