



Anglický krém

Suroviny:

VLAŽNÉ PLNOTUČNÉ MLÉKO	1 L
BÍLÝ CUKR	150 G
ŽLOUTKY	200 G
VANILKOVÝ LUSK	1

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Cukr Žloutky Mléko Vanilkový lusk	150 g 200 g 1 L 1	Vložit do nádoby	 83°C	250 ot/min.	13 min.	Zavřený	
2			Rychle ochladit. Odejmout a skladovat	–				Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Tento typ receptu vyžaduje výběr prvotřídních surovin.
Chuťovou kvalitu výrobku určuje použití velmi kvalitního plnotučného mléka, vajec a vanilky.