



Cukrářský krém

Suroviny na 1 litr krému:

PLNOTUČNÉ MLÉKO	1 L	MOUKA	50 G
BÍLÝ CUKR	250 G	KUKUŘIČNÝ ŠKROB	50 G
ŽLOUTKY	120 G	ČERSTVÉ MÁSLO	100 G
VANILKOVÝ LUSK	1		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Bílý cukr Žloutky Mouka Kukuřičný škrob Vanilka	250 g 120 g 50 g 50 g 1 kus	Vyšlehat společně všechny přísady	–	2000 ot/min.	30 s	Zavřený	
2	Mléko	1 L	Do směsi přidejte mléko	 95°C	1000 ot/min.	12 min.	Otevřený	
3	Máslo	100 g	Přidejte máslo nakrájené na kostičky	 95°C	1000 ot/min.	30 s	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Cukrářský krém je možné ochutit přidáním vanilky, čokolády nebo rumu.