



Máslový krém

Suroviny na 1 litr krému:

PLNOTUČNÉ MLÉKO	½ L	ČERSTVÉ MÁSLA	1 KG
BÍLÝ CUKR	200 G		
ŽLOUTKY	100 G		
VANILKA	5 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Bílý cukr Žloutky Vanilka	200 g 100 g 5 g	Vše vyšlehat v nádobě.	–	500 ot/min. R-Mix	30 s	Zavřený	
2	Mléko	½ L	Přidat	90°C	800 ot/min.	15 min.	Otevřený	
3			Odstranit z nádoby	–				
4	Máslo	1 kg	Zvlažit nakrájené máslo na kostičky v nádobě.	25°C	300 ot/min.	5 min.	Otevřený	
5			Přidat máslovou směs	25°C	1200 ot/min.	1 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.
6			Po sloučení přísad směs vyjmout a skladovat při 4°C.	–				



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Tento máslový krém můžete ochutit alkoholickým nápojem, výtažkem z kávy nebo čokoládou.