



Máslový krém s vařeným cukrem

Suroviny:

CUKR	400 G
VODA	100 ML
VEJCE	3
ČERSTVÉ MÁSL	600 G

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Voda Cukr	100 ml 400 g	Vložit do nádoby	 121 °C	100 ot/min.	14 min.		
2	Vejce	3	Suroviny přidat pomocí dávkovače	–	500 ot/min.	5 min.		
3			Nádoby ochladit	–				Teplota musí klesnout na 40 °C. Pro urychlení procesu je také možné dát nádobu do studené vody či lednice.
4	Máslo 3 °C	600 g	Přidávat po troškách	–	500 ot/min.	4 min.		Ochutnat a dochutit.
5			Nechat v chladu	–	500 ot/min.			



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Máslový krém můžete dochutit různými příchutěmi: vanilka, pralinka, čokoláda, atd.