



Bavorský krém

Suroviny na 1 litr omáčky:

PLNOTUČNÉ MLÉKO	1 L	VANILKOVÝ LUSK	1
BÍLÝ CUKR	250 G	ŽELATINA	20 G
ŽLOUTKY	200 G	ŠLEHAČKA	800 G

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Bílý cukr Žloutky Vanilkový lusk	250 g 200 g 1	Lusk rozřízněte a zrníčka vložte do nádoby s cukrem a žloutky.	 85°C	600 ot/min.	3 až 4 min.	Otevřený	
2	Plnotučné mléko	1 L	Nalít	 85°C	600 ot/min.	12 min.	Otevřený	
3	Želatina	20 g	Namočit a vložit do přístroje. Rychle ochladit na +20°C.	–				
4	Šlehačka	800 g	Ručně přimíchejte šlehačku do vychladlé směsi.	–				Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Základní bavorský krém může být ochucen kávou, sirupy, citrusovou kůrou, pistáciemi, ovocnými kašičkami, pralinkami.