

Buttercreme

Zutaten für 1 Liter:

VOLLMILCH	½ L	VANILLE	5 G
ZUCKER	200 G	KALTE BUTTER	1 KG
EIGELB	100 G		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Zucker Eigelb Vanille	200 g 100 g 5 g	In der Schüssel hell aufschlagen	–	500 U/min R-Mix	30 Sek.	Geschlossen	
2	Milch	½ L	Hinzugeben	90°C	800 U/min	15 Min.	Offen	
3			Schüssel leeren	–				
4	Butter	1 kg	In Würfel geschnittene Butter in der Schüssel erwärmen	25°C	300 U/min	5 Min.	Offen	
5			Die aufgeschlagene Masse hinzufügen	25°C	1200 U/min	1 Min.	Offen	Abschmecken
6			Nach der Verbindung herausnehmen und bei 4 °C aufheben.	–				



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Die Buttercreme lässt sich mit Alkohol, Kaffee-Extrakt oder Schokolade aromatisieren.

