



Crema Inglesa

Ingredientes:

LECHE ENTERA TIBIA	1 L
AZÚCAR BLANCA	150 G
YEMAS	200 G
VAINA DE VAINILLA	1

							Orificio de la tapa	Observaciones
Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo			
1	Azúcar	150 g	Poner en la cuba	 80 °C	250 rpm	13 min	Cerrado	
	Yemas	200 g						
	Leche	1 L						
	Vaina de vainilla	1						
2		Enfriar rápidamente. Retirar y guardar	 4 °C					



CONSEJO DEL CHEF

En este tipo de preparación, la selección de las materias primas es primordial.
El uso de leche entera y huevos de buena calidad garantizan la calidad gustativa del producto.