



RECETA N°3 : PREPROGRAMADA EN EL APARATO



DULCE

Crema pastelera

Ingredientes para 1 litro de preparación:

| | | | |
|-------------------|-------|--------------------|-------|
| LECHE ENTERA | 1 L | HARINA | 50 G |
| AZÚCAR BLANCA | 250 G | MAICENA | 50 G |
| YEMAS | 120 G | MANTEQUILLA FRESCA | 100 G |
| VAINA DE VAINILLA | 1 | | |

| Ingredientes | Peso | Acción | Ajuste del calor | Velocidad | Tiempo | Orificio de la tapa | Observaciones |
|--|---|--------------------------------------|--|-----------|--------|---------------------|---------------|
| 1 Azúcar blanco Yemas Harina Maicena Vainilla | 250 g 120 g 50 g 50 g 1 pieza | Blanquear todos los productos | – | 2 000 rpm | 30 s | Cerrado | |
| 2 Leche | 1 L | Incorporar la leche a la preparación |  95°C | 1 000 rpm | 12 min | Abierto | |
| 3 Mantequilla | 100 g | Añadir la mantequilla en cubitos |  95°C | 1 000 rpm | 30 s | Abierto | |



CONSEJO DEL CHEF

Es importante cocer bien la nata después de incorporar los almidones (harina y maicena) para obtener una crema de buena calidad.

Esta cocción garantiza untuosidad y plenitud en boca.