



# Crema de mantequilla

## Ingredientes para 1 litro de preparación:

LECHE ENTERA	½ L	VAINILLA	5 G
AZÚCAR BLANCO	200 G	MANTEQUILLA FRESCA	1 KG
YEMAS	100 G		

Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
<b>1</b> Azúcar blanco Yemas Vainilla	200 g 100 g 5 g	Blanquear el conjunto en la cuba.	–	500 rpm R-Mix	30 s	Cerrado	
<b>2</b> Leche	½ L	Añadir	90°C	800 rpm	15 min	Abierto	
<b>3</b>		Vaciar la cuba	–				
<b>4</b> Mantequilla	1 kg	Templar la mantequilla cortada en dados en la cuba	25°C	300 rpm	5 min	Abierto	
<b>5</b>		Añadir la preparación a la mantequilla	25°C	1200 rpm	1 min	Abierto	Probar y rectificar la sazón.
<b>6</b>		Después de esponjar la crema, retirarla y conservarla a 4 °C.	–				



### CONSEJO DEL CHEF

Esta crema de mantequilla puede aromatizarse con alcohol, extracto de café o chocolate.