



Crema de mantequilla con azúcar cocido

Ingredientes:

AZÚCAR	400 G	HUEVOS	3
AGUA	100 ML	MANTEQUILLA FRESCA	600 G

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste del calor	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Agua Azúcar	100 ml 400 g	Poner en la cuba	 121 °C	100 rpm	14 min		
2	Huevos	3	Añadir el ingrediente por el pico vertedor	–	500 rpm	5 min		
3			Enfriar la cuba	–				Hasta que la temperatura baje a 40 °C. También se puede pasar la cuba por agua fría para acelerar el proceso o ponerla en el frigorífico.
4	Mantequilla a 3 °C	600 g	Verter poco a poco	–	500 rpm	4 min		Probar y rectificar la sazón.
5			Conservar en un lugar fresco	–	500 rpm			



CONSEJO DEL CHEF

Se pueden incorporar en la crema de mantequilla diferentes aromas: vainilla, garapiñado, chocolate, etc.