



# Crema Inglese

## Ingredienti :

LATTE INTERO A TEMPERATURA AMBIENTE	1 L
ZUCCHERO BIANCO	150 GR
TUORLI D'UOVO	200 GR
BACCELLO DI VANIGLIA	1

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
<b>1</b>	Zucchero Tuorli Latte Baccello di vaniglia	150 gr 200 gr 1 L 1	Inserire nella vasca	 85°C	250 giri/min	13 min	Aperto	
<b>2</b>			Raffreddare rapidamente Vuotare e mettere via	-				Assaggiare per verificare.



### ASTUZIA DELLO CHEF

In questo tipo di preparazione, la scelta delle materie prime è fondamentale.

L'uso di latte intero, di uova di buona qualità e fresche e di una buona vaniglia garantiscono la qualità del prodotto finale.