



PROGRAMMA N°3 NEL VOSTRO APPARECCHIO

Crema pasticcera

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

LATTE INTERO	1 L	FARINA	50 GR
ZUCCHERO BIANCO	250 GR	MAIZENA	50 GR
TUORLI D'UOVO	120 GR	BURRO FRESCO	100G
BACCELLO VANIGLIA	1		

Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1 Zucchero bianco Tuorli Farina Maizena Vaniglia	250 gr 120 gr 50 gr 50 gr 1 pezzo	Mescolare tutti gli ingredienti	-	2000 giri/min	30 sec.	Chiuso	
2 Latte	1 L	Aggiungere il latte alla preparazione	 95°C	600 giri/min	12 min	Aperto	
3 Burro	100 gr	Aggiungere il burro a pezzetti	 95°C	1000 giri/min	30 sec.	Aperto	Assaggiare per verificare..



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete aromatizzare la vostra crema pasticcera aggiungendo vaniglia, cioccolato, un po' di rum, ecc.