



Crema al Burro

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

LATTE INTERO	½ L	BURRO FRESCO	1 KG
ZUCCHERO BIANCO	200 GR		
TUORLI D'UOVO	100 GR		
VANIGLIA	5 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Zucchero bianco Tuorli Vaniglia	200 gr 100 gr 5 gr	Mescolare tutti gli ingredienti.	–	500 giri/min R-Mix	30 sec	Chiuso	
2	Latte	½ L	Aggiungere	 90°C	800 giri/min	15 min	Aperto	
3			Vuotare la vasca	–				
4	Burro	1 kg	Scaldare leggermente il burro tagliato a pezzetti nella vasca	 25°C	300 giri/min	5 min	Aperto	
5			Aggiungere la preparazione al burro	 25°C	1200 giri/min	1 min	Aperto	Assaggiare per verificare.
6			Dopo aver ben mescolato, vuotare la vasca e conservare a 4°C.	–				



ASTUZIA DELLO CHEF

Questa crema al burro può essere aromatizzata con un po' di alcol, estratto di caffè o di cioccolato.