



# Crema al burro allo zucchero caramellato

## Ingredienti :

ZUCCHERO	400 GR	UOVA	3
ACQUA	100 ML	BURRO FRESCO	600 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Acqua Zucchero	100 ml 400 gr	Aggiungere	121 °C	100 giri/min	14 min		
2	Uova	3	le uova dal beccuccio	–	500 giri/min	5 min		
3			Raffreddare la vasca	–				Fino a che la temperatura scende a 40°C. Si può anche mettere la vasca sotto l'acqua fredda oppure in frigo per accelerare il raffreddamento.
4	Burro a 3°C	600 gr	Versare poco alla volta	–	500 giri/min	4 min		Assaggiare per verificare.
5			Tenere in frigo	–	500 giri/min			



### ASTUZIA DELLO CHEF

Nella crema al burro potete aggiungere diversi ingredienti: vaniglia, pasta di mandorle, cioccolato, ecc.

