

Creme clássico

Conduzir um creme clássico ou creme bávaro baunilha.

Video - creme - Realizar um creme clássico com baunilha

O ovo é usado como acompanhamento de biscoitos, pão de ló, arroz, sêmola, fruto escaldados, ovos na neve.

É a base para Bavarian e gelo.

Pode obviamente perfume à vontade e gosto.

receita de creme

1 litro de leite - 10 gemas de ovos - de 150 a 200 g de açúcar - 2 vagens de baunilha

progressão



1. Aqueça o leite com a baunilha. Pare antes de ferver e infundir alguns minutos.



2. Bata as gemas com o açúcar.



3. Verser une partie du lait sur le mélange en fouettant doucement ...

02



4. a limitar o aspecto de uma espuma que impede a verificar visualmente o correcto encaminhamento do cozimento.



5. Despeje a mistura em seguida, no leite restante.



6. Reporter fogo baixo, joeirar e parar de cozinhar um pouco antes de ebulição



7. Sem demora, passe o creme em chinês.



8. creme cozido também!

Ele falhou, inviável no estado.

Não entre em pânico um pouco de mistura colher de sopa de creme de imersão e encontra sua aparência esperada ...

suavizar!



9. Coloque o creme com baunilha imediatamente na geladeira em um recipiente fechado (jarra ou garrafa).

concluir

Quanto ao creme de pastelaria, não manter o creme mais de 24 horas na geladeira.

Varição: receita de creme bávaro

- 1/2 litro de creme
- 1/4 litro de creme chantilly
- 5 folhas de gelatina

Adicione a gelatina previamente amolecida em água fria para o creme ainda quente.

Coloque em uma cama de gelo e continue misturando até que a mistura engrosse, em seguida, gentilmente dobre em chantilly.

Este creme pode ser aromatizado com sabores ou especiarias de sua escolha.

Você pode ver esta técnica em fotos em nossa receita e rubanné pistachio bávaro.

Você pode encontrar baunilha e outras especiarias no site Miss Paprika.

Receita no: creme de creme de pudim de mousse

<http://chefsimon.lemonde.fr/recettes/creme-anglaise-classique>

São Paulo, SP, 31 Julho de 2016

Mkmouse