

# кремы

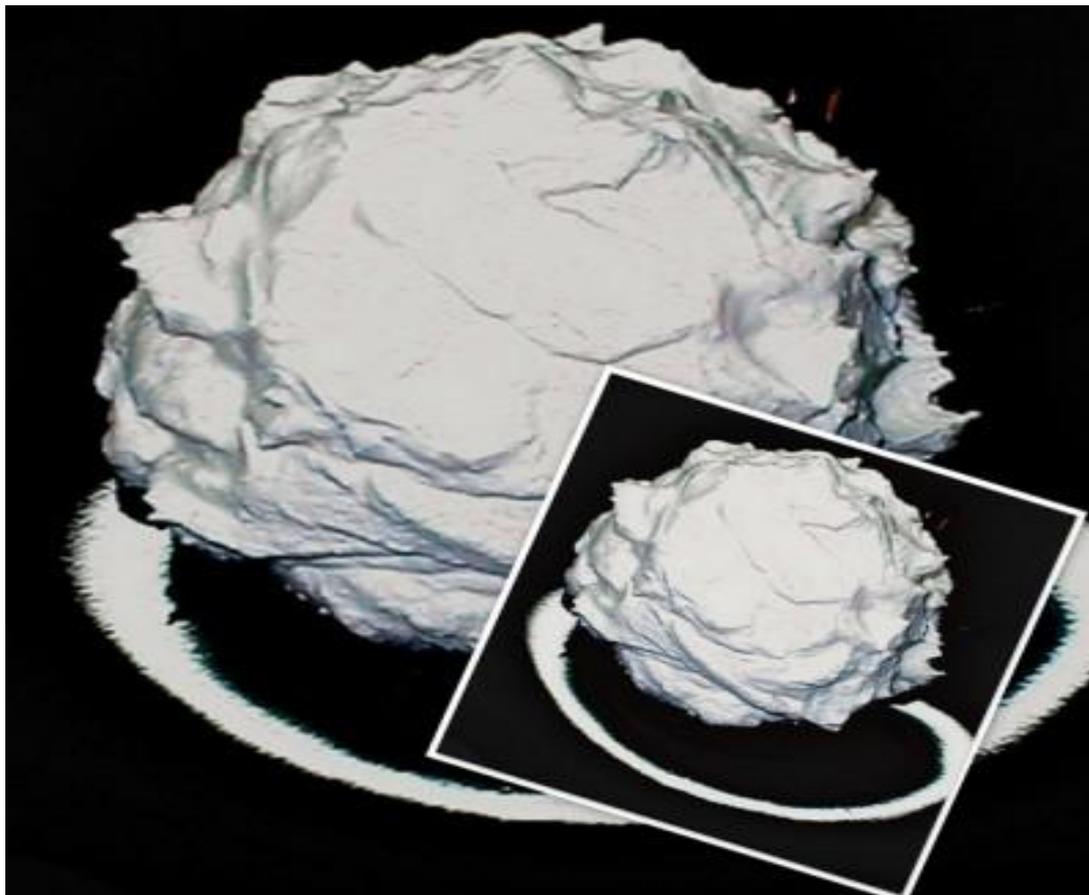


# Кремы масляные





# Кремы из сливок



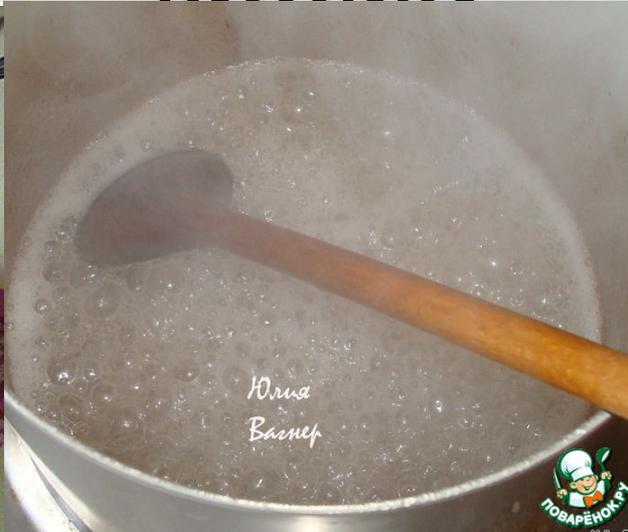
# Рецептуры кремов из сливок

	сливочны й	На желатине	сметанны й	На сливках	йогуртов ый
Сливки 35%	960	850		143	300
Сах.пудра	100	200	320		75
Ван.пудра	10	10	10	1	
Сметана30 %			740		
сахар				342	
желатин		20			30
йогурт					500
сок					150
Масло слив.				594	
КОНЬЯК				21	
В	1000	1000	1000	1000	1000

# Белковые кремы

	сырцовы й	заварной	На агаре	«зефир»
Сах.пудра	700			
белки	350	325	334	256
Ван.пудра	26	24	10	
Лим.к-та	0,07		0,2	
сахар		650	670	256
вода		200	200	100
Агар (желатин)			5(25)	4(20)
повидло				512
Выход	1000	1000	1000	1000

# Приготовление белкового крема



# Отдельные виды кремов

Сырьё в граммах	заварно й	Заварной ванильны й	ореховы й	На крахмале	Из сыра	творожны й
Мука в\с	92	70				
сахар	382	223		257		248
молоко	744	357		257	165	Вода 62
яйца	4 шт	2				
Масло слив	25	334	462	590	55	289
ванилин		0,1				Пудра 7
Сах. пудра			163			
Мол. сгущ.			182			
желтки			117			
орехи			143			
коньяк			2	29		
крахмал				37		
Сыр плавл.					823	
Творог 9%						475



Содержание	Температура	Органолептическое определение
сахара, %	кипения в открытой посуде, 'С	содержания сахара в растворе
50	101.9	Сироп слабый
60	103,01	Сироп средний
65	103,9	Сироп крепкий
70	105.3	Нитка тонкая
75	107,4	Нитка средняя
80	110,3	Нитка толстая
85	114,5	Шарик слабый
90	122,6	Шарик средний
95	127,0	Шарик крепкий
98	165,0	Карамель
100	200,0	Жжёнка

