

ГБПОУ Нефтекамский машиностроительный колледж

Презентация на тему «Технологический процесс приготовления крема «Шарлотт»»

Выполнила: Изергина Надежда гр. ТП-151

Ингредиенты

250 гр. сливочного масла

1 стакан сахара

2 яйца или 5 шт. яичных желтков

1 стакан молока

1 ч.л. ванильного сахара

1,5 ст.л. коньяка

Технология приготовления

В кастрюлю с толстым дном вливаем стакан молока (250 мл.),
высыпаем стакан сахара. Помешивая, нагреваем смесь до растворения
сахара. Взбиваем желтки венчиком.



Тоненькой струйкой вливаем теплое молоко. Смесь продолжаем мешать. Яично-молочную смесь переливаем в кастрюлю, нагреваем на водяной бане. Убираем крем с огня, остужаем до комнатной температуры. Периодически мешаем, чтобы избежать образования пленки на поверхности крема.



В остывший крем добавляем коньяк. В большой удобный сосуд кладем размягченное сливочное масло.



Масло взбиваем миксером. Постепенно добавляем заварную основу. Взбиваем крем до однородности. Он увеличивается в объеме, становится воздушным.

