

## creme mousseline

Сладкарски крем патисери, приготвен по класически сладкарски топъл метод или по технология на „патабом“ или с жълтъци от яйца „новисимо“. Разликата е че, в края на приготвянето на този крем, като вече е студен, се добавя малко количество френско британско масло и разбъркваме докато се получи обем. Кадифената и плътната структура на този крем, успоредно в богатия вкус на сладкарския крем патисери с богатия вкус на британско масло осигурява копринен лек и много богат вкус.

