

## ХОТ КРЕМ

### сладкарски яйчен крем за ТОПЪЛ метод The KOMPLET Custard

- Неограничени възможности за кремове приложения по ТОПЪЛ метод.
- Икономичен (100-120гр./1000гр.мляко)
- Много стабилно качество.



код 180805



Bake the best with something good!



Опаковка 10кг.

Състав: пшенично и картофено нишесте, захар, натурален състител караган, натурални аромати и оцветители.

За повече информация, рецепти и приложения  
обърнете се към „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“

[www.almalibrecenter.com](http://www.almalibrecenter.com)


### КЛАСИЧЕСКИ СЛАДКАРСКИ КРЕМ по топъл метод ХОТ КРЕМ

| Код                                             | 1       | 2       | 3       |
|-------------------------------------------------|---------|---------|---------|
| 180805 ХОТ КРЕМ                                 | 120гр.  | 120гр.  | 100гр.  |
| 180308 Мляко ЕЛЕВИР                             | 1000гр. | 1000гр. | 1000гр. |
| Захар                                           | 200гр.  | 250гр.  | 250гр.  |
| Жълтъци                                         | -       | -       | 60гр.   |
| Цели яйца                                       | -       | 200гр.  | -       |
| 180101 маргарин POP                             | -       | -       | 150гр.  |
| 181809 Инвертозахар                             | -       | -       | 100гр.  |
| 090225 Натурална ванилия стик 1бр. (по желание) |         |         |         |



КЛАСИЧЕСКА СЛАДКАРСКА КРЕМ „ПАТИСЕРИ“ СТРУКТУРА  
ХОТ КРЕМ е основан на пшенично и картофено нишесте специално обработени с много фина кокометрия и в комбинация с караган (натурален състител) осигурява винаги стабилни резултати. Изключително икономичен продукт с безкрайни приложения и технически възможности. (Рецептата -3- осигурява краен продукт с дълъг срок на годност). Вижте qr-cod в съседната страница

Оценка на трудност/време: \*\*

#### НАЧИН НА РАБОТА

Разредете ХОТ КРЕМ с част от млякото (200-300 гр.). Кипнете останалото прясно мляко заедно със захарта и после добавете разредения ХОТ КРЕМ (и останалите продукти) и оставете да заври. Имате готов класически сладкарски крем по топъл метод.

Изненадващи резултати при използване на пастъризатор.

Към приготвения „класически сладкарски крем“ може да добавим разбита млечна сметана ЕЛЕВИР (крем дипломат) или меренга. Овкусяваме с ДЕЛИПЕСТ.

### КЛАСИЧЕСКИ СЛАДКАРСКИ КРЕМ по топъл метод с нишесте

| Код                                             |  |         |
|-------------------------------------------------|--|---------|
| 090234 ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ                        |  | 500гр.  |
| 180308 Мляко ЕЛЕВИР 3,7%                        |  | 5000гр. |
| Захар                                           |  | 1000гр. |
| Цели яйца                                       |  | 1000гр. |
| 090225 Натурална ванилия стик 4бр. (по желание) |  |         |



КЛАСИЧЕСКА СЛАДКАРСКА КРЕМ „ПАТИСЕРИ“ СТРУКТУРА  
Произвежда се по-бавно и с по-голямо внимание от специалисти сладкари със съсредоточено внимание към процедурата за осигуряване на успешен краен резултат.

100% царевичното нишесте (код090234) предложено от АЛМА ЛИБРЕ усвоява течностите осигурявайки отлични крайни резултати при използване на правилни технологии.

Оценка на трудност/време: \*\*\*\*\*

#### НАЧИН НА РАБОТА

Слагате в тенджерата последователно захарта, царевичното нишесте, яйцата и млякото и разбърквайте непрекъснато до като кипне. Като кипне и се състии, отстраняваме от огъня. Имате готов класически сладкарски крем по топъл метод. Към приготвения „класически сладкарски крем“ може да добавим разбита млечна сметана ЕЛЕВИР (крем дипломат) или меренга.

Веднага след като отстраним от огъня,  
по желание добавете 80-100гр.  
МАСЛО БАУРАЛИЯ (код184015)  
и хомогенизирайте до усвояване.