Миндальный крем (10 апреля 2016)

Франжипан считается смесью миндального крема с кремом Патисьер. Но во многих книгах под франжипаном упоминают просто миндальный крем.
Вот сегодня его и готовим. Приготовленный крем используют в качестве начинки в пирогах, тартах, выпечки. Не ждите сильного миндального вкуса, обычно этот крем ароматизируют ромом, миндальной эссенсией или ванилью.



Ингредиенты:

120 г сливочного масла

2 яйца

120 г сахара

1 ст.л. темного рома

120 г молотого миндаля

Приготовление:

Взбить масло. Добавить под одному яйца и 1/2 сахара. Взбить.



Всыпать остаток сахара, миндальную муку, взбить миксером. Полученный крем использовать сразу или положить в контейнер и хранить несколько дней в холодильнике.



Этот крем можно использовать:

Тарт Бурдалу

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast