Крем Англез (10 апреля 2016)



Крем Англез - это простая комбинация молока (сливок), желтков или яиц, сахара и ароматизатора (ваниль), сваренная до загустения.

Крем Англез относится к stirred custard (размешиваемый кустард). Является незаменимой базой для приготовления мороженого, муссов, кремов.

Подробнее про кустарды можно посмотреть здесь.
По консистенции крем Англез напоминает соус.

Ингредиенты:

500 мл молока
1/2 стручка ванили
5 больших желтков
100 г сахара

Приготовление:

Ваниль расщепить, семена и стручки положить в молоко. Довести молоко с ванилью и часть сахара до кипения.
Оставшейся сахар смешать с желтками.
Вылить 1/3 горячего молока в желтки, хорошо перемешать. Вылить оставшуюся часть молока, перемешать.
Вернуть смесь в ковш и поставить на медленный огонь. Довести до 84С, снять с огня, процедить. Остудить.






Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

