

Francuska Krema od Maslaca Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme kuhanja : 5 minuta

Spremno za 30 minuta

Razina : Napredna

Sastojci:

- Žumanjci 150g (7-8 žumanjaka srednje veličine)
- Šećer 250g
- Maslac 350g
- Voda po potrebi

Upute

1. Stavite šećer i malo vode u lonac i zagrijte do vrenja. Žumanjke stavite u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i počnite miksati na srednjoj brzini.
2. Kada sirup dosegne 118°C, odmah ga izlijte preko tučenih žumanjaka. Pazite da kipući sirup ne padne na pjenjaču jer vas može poprskati. Nastavite miksati dok se smjesa (pate à bombe) ne ohladi na sobnu temperaturu.
3. Postupno dodajte omekšani maslac. Kada umiješate sav maslac, dodajte aromu ili ekstrakt.