



 [instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

 [facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



# CREMĂ DE UNT CU BEZEA ELVEȚIANĂ

REȚETĂ MICUL PATISER

Aprox. 1900 g

Albuș	350 g
Zahăr	350 g
Unt (80-82% grăsime)	1200 g
Extract de vanilie	6 lingurițe
Ciocolată (opțional)	250 - 300 g

## **Instrucțiuni:**

1. Taie untul cubulețe și lasă-l la temperatura camerei.
2. Pune într-un bol albușul și zahărul.
3. Pune bolul la bain-marie, amestecând continuu cu un tel, până când ajunge la 65°C.
4. Pune amestecul în bolul mixerului și pornește mixerul la viteză maximă.
5. Când bezeaua este fermă și s-a răcit, dă viteza la minim și adaugă treptat untul.
6. Mărește viteza și mixează bine până când untul s-a încorporat și crema a căpătat consistență.
7. Schimbă telul cu paleta și mixează 5 minute la viteză mică. Acest pas e necesar ca să scoatem bulele de aer.
8. Adaugă ciocolata topită și răcită (opțional).
9. Folosește crema imediat. Crema se poate păstra 3 zile la frigider sau 1 lună în congelator.