



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

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

CREMĂ DE PATISERIE

REȚETĂ MICUL PATISER

Gălbenuș	70 g
Amidon de porumb	27 g
Zahăr	70 g
Lapte (3% grăsime)	308 g
Unt (80-82% grăsime)	32 g
Zahăr vanilat Bourbon	8 g

Opțional:

Pentru cremă de ciocolată

- Adaugă 70 g de ciocolată neagră (70% cacao) după ce iei crema de pe foc și amestecă bine, până când ciocolata se topește.

Pentru cremă de ciocolată și alune de pădure

- Adaugă 70 g de ciocolată neagră (54.5% cacao) și 40 g pastă de alune de pădure (100%), după ce iei crema de pe foc. Amestecă bine, până când ciocolata se topește.



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

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

Intru iuni:

1. Într-un bol, amestecă g lbenu ul, amidonul, zahărul, zahărul vanilat  i 100 g de lapte.
2. Într-o cr ticioar , pune la foc mic restul de lapte  i adu-l la punctul de fierbere.
3. Toarnă laptele peste amestecul cu g lbenu uri, în fir sub ire, amestec nd continuu cu un tel.
4. Pune amestecul înapoi în cr ticioar   i fierbe-l, la foc mic, timp de 3-4 minute, p n  se  ngroa  . Amestecă viguros cu un tel, ca să nu se formeze cocloa e.
5. Ia crema de pe foc  i r ce te-o p n  la 40 C (po i pune crati a într-un bol cu apă rece).
6. Adaugă untul la temperatura camerei  i omogenizează bine cu un blender vertical.
7. Răstoarnă crema într-un recipient  tins  i acoper-o cu folie de plastic în contact.
8. Pune crema în frigider p n  când se r ce te complet.

Crema se poate păstra maxim 3 zile în frigider. Nu se poate congela.