

BUTTERCREMES

Buttercremearten	Deutsche	Französische	Italienische
Zutatenbeispiel	<ul style="list-style-type: none"> • 250 g Butter • 375 g Milch • 75 g Zucker • 35 g Stärke • 1 Eigelb • 1 Prise Salz 	<ul style="list-style-type: none"> • 300 g Butter • 150 g Ei (ca. 3 Stk.) • 150 g Zucker • 1 Prise Salz 	<ul style="list-style-type: none"> • 260 g Butter • 90 g Eiklar • 135 g Zucker • 35 g Wasser • 1 Prise Salz
Herstellung	<ul style="list-style-type: none"> • Vanillecreme kochen und auskühlen lassen • Butter schaumig schlagen • Glatt gerührte Creme in die schaumige Butter rühren 	<ul style="list-style-type: none"> • Butter schaumig schlagen • Ei, Zucker und Salz aufschlagen • Die Eimasse in die schaumige Butter rühren 	<ul style="list-style-type: none"> • Butter schaumig schlagen • Eiklar, 45 g Zucker und Salz zu einem Eischnee schlagen • 90 g Zucker und Wasser auf 117 °C kochen • Zucker in Eischnee gießen • Baiser in schaumige Butter rühren
Vorteile	Gut bekömmlich	Intensiver Geschmack und gut geeignet für geschmacksgebende Zutaten	Gut bekömmlich
Verwendung	Füllcreme und gut zum Einstreichen	Zum Einstreichen und Garnieren	Zum Füllen