

Способ приготовления:

Мешать в миксере на протяжении 3 минут.

Готовую начинку можно смешать с джемом или сгущенным молоком в равных пропорциях.

Кремина может использоваться как стабилизатор для начинок – 0,200 кг Кремины (в сухом виде) на 1 кг начинки (джема, повидла, конфитюра). На 1 кг сметаны – 100-180 грамм Кремины.

Кремину (в сухом виде) можно использовать с консервированными фруктами – max дозировка 5% к массе фруктов.

Варианты крема:**1 Холодный крем «Кремина»:**

Кремина	0,650 кг
Молоко	1,500 кг
Яйцо	0,800 кг
Масло растопленное	0,150 кг

2 Крем «Кремина» сливочный:

Кремина	0,250 кг
Сахар	0,200 кг
Масло коровье	1,000 кг
Вода	1,000 кг

Способ приготовления:

Сахар, порошкообразный крем «Кремина», воду (t 20-22⁰C) смешать в течение 3-5 минут. Масло взбить отдельно, затем добавить к смеси ингредиентов. Крем взбивают до готовности 5-10 минут.

Шоколадный крем «Кремина»:

250-400 грамм растопленного шоколада смешать с маслом и добавить в крем. По вкусу добавить ароматизаторы ванильный, лимонный, апельсиновый, ромовый или др.

3 Крем Кремина с йогуртом:

Кремина	0,250 кг
Йогурт	0,400 кг
Молоко (вода) холодная	0,400 кг

Перемешать 2 минуты до образования однородной массы.

4 Апельсиновый крем Кремина

Апельсиновый сок	1,000 кг
Кремина	0,300-0,350 кг

Взбить в течение 2 минут при 300 оборотах /мин

5 Кофейный крем Кремина

Кофейный напиток	1,000 кг
Кремина	0,300-0,350 кг

Взбить в течение 2 минут при 300 оборотах /мин

6 Легкий сливочный крем с йогуртом

Растительные сливки	0,500 кг	Взбить в течение 4 минут при 300 об/мин
Вода	0,500 кг	
Йогурт (жир. 1%)	0,250 кг	Взбить в течение 2 минут при 250 об/мин
Кремина	0,150 кг	

7 Легкий сливочный крем с апельсиновым соком

Растительные сливки	0,500 кг	Взбить в течение 4 минут при 300 об/мин
Апельсиновый сок	0,500 кг	
Пахта	0,250 кг	Взбить в течение 2 минут при 250 об/мин
Кремина	0,150 кг	

8 Легкий сливочный крем с кофе

Растительные сливки	0,500 кг	Взбить в течение 4 минут при 300 об/мин
Кофе	0,500 кг	
Маскарпоне	0,250 кг	Взбить в течение 2 минут при 250 об/мин
Кремина	0,150 кг	

9. Крем Кремина с кефиром:

Кремина	0,150 – 0,210 кг
Кефир (0,5 - 3,2% жирн.)	1,000 кг

Перемешать 2 минуты до образования однородной массы.