

КРЕМ АНГЛЕЗ - Crème anglaise : Сладкарски крем основа. Традиционен „яйчен крем“ създадена още преди средновековието. Жълтъци от яйца, захар, пълномаслено мляко 3,5% и млечна сметана 35% се темперират внимателно до 85оС. Почти винаги, в оригинален крем англез присъстват зърна от ванилия. Има няколко технологии и дозировки за оригинален „крем англез“.

Освен внимателната процедура за приготвяне на оригинален „крем англез“, (питайте технолозите на АЛМА ЛИБРЕ), огромно значение имат суровините, които ще се използват. Млечната сметана ЕлЕВИР от Франция (код 180301) играе важна и решителна роля за оформяне на стабилен крем англез.

АЛМА ЛИБРЕ, осигурява оригинални ванилови пръчки за да се използват семената на ванилия (код 90205) или ДЕЛИПЕЙСТ ванилия (код 182915-концентрат от ванилови семена.)

„Крем англез“ е сладкарски крем основа за много сладкарски употреби.

„Крем англез“ се използва като сос върху плодове, кейкове, тарти и други печива, сервира се със сладолед или като самостоятелен крем десерт овкусен, често със шоколад, плодови пюрета и др. Сладкарската основа „крем англез“ разработен с желатин по определен метод се превръща в известния крем „БАВАРУАЗ“ – баварски крем. (Виж термин „БАВАРУАЗ“ в този речник).

