KREM TAYYORLASH.

* Krem - ko’pirtirilgan yog’lilik da-rajasi 35% li qaymoq, nordonroq qaymoq va shirin sut-tuxum aralashmali mahsulotlardan tayyorlanadi. Jelatin jelelashtiruvchi mahsulot hisoblanadi. 1 kg., krem olish uchun 20 gr., jelatin ishlatiladi. Qo’shimcha mahsulotlar qushilishiga qarab kremlar:
* 1- vanilinli
* 2- shokoladli
* 3- Kofeli
* 4- yong’oqli
* 5- rezavor-mevali

Nordonroq kaymokdan tayyorlangan vanilinli krem. Jelatin bo’ktiriladi. Yog’lilik darajasi 35% bo’lgan nordonroq qaymoq 2-3°C darajagacha sovitiladi, sut pishirib qaynatiladi. Tuxum oqi shakar va sut. bilan aralashtirilib 70-80° li suv-bug’ xammomada aralashtirilgan xolda bir oz quyuqlashguncha ushlangandan so’ng tayyorlangan jelatin ta’bga qarab vanilin qo’shib aralashtiriladi va sovitilgan nordonroq qaymoqqa oz-ozdan naycha usulida qo’shilib ko’pirtiriladi. Tayyor krem sovitilgan qolipga quyilib sovitiladi. Tarqatishda formadan taqsimchaga xuddi jelelarga o’xshash bo’shatilib ustidan o’rik, qulupnay, malina yoki olcha sardaklari (30 g. hisobida) quyib beriladi. Porsiyasiga 100 g. xisobida krem beriladi.

Zavarnoy massa:

* Mahsulotlar:
* Tuxum -3 ta
* Shakar -300gr
* Sut -300ml
* Un -80gr(2-3 osh qoshiq)
* Tayyorlanishi :

Qozonchaga shakar ,tuxum,unni aralashtiramiz,ustiga sut solib,plitaga qo’yamiz.Kartoshka pyuresiga o’xshagan massa hosil bo’lgandan keyin plitadan olamiz. Bu massani muzday qilib muzlatib, zavarnoy,sharlot kremlarini tayyorlaymiz.

* Ushbu massa 1 portsiya hisoblanadi.

Zavarnoy krem:

* Mahsulotlar:
* Saryog’ -250gr
* Zavarnoy massa -1 portsiya
* Vanelin -5gr
* Tayyorlanishi:

Xona xaroratida yumshatilgan saryog’ mikser yordamida yaxshilab ko’pirtiriladi.Muzlatilgan massadan qoshiqlab solib ko’pirtirishni davom ettiramiz.Massa tugagach vanilin qo’shib qo’yamiz. Bu krem tortlarning orasiga surtiladi.

Sariyog‘ kremi (asosiy xili).

* Sariyog‘ 522,
* qand upa 279
* quyuqlashtirib,qand qo’shilgan sut 209,
* vanilin upasi 5
* konyak yoki vino 1,7.
* Chiqishi 1000 g.

Sariyog‘ bir jinsli bo’lib, muloyim holga kelganidan keyin mashinani tez yurishga qo’yiladi. Qand upani quyuqlashtirilgan sutga oldindan aralashtirib qo’yiladi va kuvlanayotgan sariyog‘ga kam- kamdan qo’shib boriladi. Vanil upasi, konyak yoki shirin vino solinadi. 10-15 minut kuvlanadi.

***Shokoladli sariyog‘ kremi***.

* Sariyog‘ 497,
* qand upa 265,
* quyuqlashtirib, qand qo’shilgan sut 199,
* kakao kukuni 48,
* vanil upasi 2,3,
* konyak yoki shirin vino 1,7.
* Chiqishi 1000 g.
* Shokoladli sariyog‘ kremi ham xuddi sariyog‘ kremi singari tayyorlanadi, faqat mashina tez yurgizilganidan keyin unga elangan kakao kukuni qo’shiladi.

***Kofeli sariyog‘ kremi.***

* Sariyog‘ 505,
* qand upa 202,
* quyuqlashtirib, qand qo’shilgan sut 202,
* vanil upasi 5,
* konyak yoki shirin vino 3,4.

***Kofe sharbati uchun:***

* shakar 66,
* qovurilgan tabiiy kofe 4,4,
* suv 40.
* Chiqishi 1000 g.

***Yong‘oqli sariyog‘ kremi.***

* Sariyog‘ 495,
* qand upa 264,
* quyuqlashtirib, qand qo’shilgan sut 198,
* yong‘oq mag‘zi (qovurilgani) 48,
* vanil upasi 4,5,
* konyak yoki shirin vino 1,7.
* Chiqishi 1000 g.
* Yong‘oqli sariyog‘ kremi ham xuddi sariyog‘ kremi singari tayyorlanadi, faqat qovurib olib, tozalangan, mayda ezilgan yon­g‘oq mag‘zini qand upa va quyuqlashtirilgan sut bilan birga kremga qo’shiladi, yong‘oq kremning hamma yog‘iga bir tekis tarqalishi kerak.