

Šlehačková náplň

- Min. 33% - čistá, v záruce, bez pachu
- Vyhlazená
- Postupně zvyšovat rychlost
- Čisté nádoby, čisté metly
- Nepřešlehat

Žloutková šlehačka

1:1 smíchat vyšlehanou šlehačkovou náplň s vyšlehaným žloutkovým základním krémem

Kávová šlehačka

Svařit smetanu s **cukrem m.** a kávou, nechat uzrát do 2. dne, vyšlehat

Pařížská lehká

Svařit smetanu s cukrem kr. a kakaem, nechat uzrát do 2. dne, vyšlehat

Cikánský krém

Svařit smetanu s cukrem krupicí a CKP, nechat uzrát do 2. Dne

Pařížská těžká

Svařit smetanu s cukrem kr. a kakaem

+ CKP, 100% tuk (přidat tuky do horké smetany)

Nechat uzrát do 2. dne, mírně nahřát (tuky ztuhly), vyšlehat

Čokoládový krém s máslem

Svařit smetanu, cukr kr., kakao a CKP, nechat uzrát

Druhý den vyšlehat s máslem

Karamelová šlehačka

CK utavit na karamel, zamíchat horkou smetanu, rozvařit, vychladit

Vyšlehat šlehačku a do ní vmíchat karamel se smetanou a došlehat.

Karamelový krém:

CK na karamel, vmíchat horkou smetanu, do horké přidat máslo, zamíchat a po vychlazení vyšlehat