

Kremówka Wadowicka

- Gravity --- **BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---

Batch size

- Expected quantity of finished beer **1 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size --- **liter(s)**
- Total mash volume --- **liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Sugar	cukier	0.01 kg (100%)	1 %	---

Notes

- mąka 2 szklanki
cukier 5 łyżek
margaryna lub masło 250 g
śmietana gęsta 1/2 szkl
mleko 1 litr
masło 50 g
cukier 1 szkl
cukier z prawdziwą wanilią 3 łyżki
żółtka 3 szt
mąka pszenna 3 łyżki
mąka ziemniaczana 3 łyżki
cukier puder do posypania

KROK 1:

Przesiać mąkę, dodać cukier i pokrojone w kostkę masło lub margarynę. Rozetrzeć palcami mąkę z masłem lub zmiksować (końcówkami do wyrabiania ciasta). Dodać śmietanę, do połączenia się składników. Ciasto podzielić na 2 części, zawinąć w folię i schłodzić w lodówce. Rozwałkować ciasto, włożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką blaszki. Ponakłuwać widelcem i wstawić do rozgrzanego do 200 stopni C piekarnika, piec ok. 20 min. Upieczone ciasto wyjąć z formy, a drugie upiec w ten sam sposób. Ostudzić ciasto.

KROK 2:

Zagotować 750 ml mleka z masłem, cukrem i cukrem wanilinowego. Pozostałe mleko wymieszać z żółtkami, mąką pszenną i ziemniaczaną. Ma powstać gładka masa. Do gotującego się mleka, wlać masę, ciągle mieszając tak, aby nie powstały grudki. Całość pozostawić do ostudzenia.

KROK 3:

Ostudzony krem wyłożyć na jednej części ciasta. Delikatnie przykryć drugim ciastem, nie dociskając, aby krem nie wypłynął. Gotową kremówkę posypać cukrem pudrem. Tak przygotowane ciasto włożyć do lodówki na ok. 2 godziny.

Dec 23, 2019, 12:01 AM