

Kremówka Wadowicka

- Gęstość --- **BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- **L**
- Całkowita objętość zacieru --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	cukier	0.01 kg (100%)	1 %	---

Notatki

- 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 docikając, aby krem nie wypłynął. Gotową kremówkę posypać cukrem pudrem. Tak przygotowane ciasto włożyć do lodówki na ok. 2 godziny.

23 gru 2019, 00:01