

Lista de ingredientes para la receta Cremas básicas

Crema chiboust

- Gelatina sin sabor 1 Sobre
- Azucar 80 grs.
- Crema pastelera 700 g
- Claras 6 Unidades

Crema de manteca

- Azucar 125 grs.
- Yemas 6 Unidades
- Manteca 300 g
- Praliné 100 g
- Agua Cantidad necesaria

Crema Frangipane

- Polvo de Almendras 500 grs.
- Crema pastelera 500 g

Crema inglesa

- Leche 500 cc
- Azucar 250 grs.
- Yemas 8 Unidades
- Crema de leche 500 cc

Crema mousseline

- Manteca 150 g
- Crema pastelera 500 g

Crema pastelera

- Leche 500 cc
- Azucar 120 grs.
- Vaina de vainilla 1 Unidad
- Fecula De Maiz 50 grs.
- Yemas 5 Unidades