



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

## CREMA PASTELERA

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla Crema Pastelera Tradicional	1.000
Leche fresca	8.000
Azúcar	2.000

**Peso total: 11.000**

### MÉTODO

Crema Pastelera

1. Agregar todos los ingredientes en una olla y disolverlos con una cuchara antes de someterlo a calor.
2. Cuando se haya disuelto por completo la Crema Pastelera Tradicional, llevar a fuego lento la mezcla e ir moviendo hasta que de un hervor y tome consistencia.
3. Retirar del fuego y enfriar.