**Крем белковый (заварной)**

*Сахар-песок 650, яичный белок 325, ванильная пудра 24, вода 200.*

*Выход 1000.*

Приготовление крема состоит из следующих стадий: приготов­ления сиропа, взбивания белков, соединения продуктов. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 122°С (проба на «средний шарик»). Одновременно взбивают яичные бел­ки до увеличения объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, вливают постепенно тонкой стру­ей горячий сахарный сироп, добавляют ванильную пудру.

После добавления сиропа крем взбивают 10 мин. Во время заваривания горячим сиропом белок закрепляется. Поэтому этот крем удобен для отделки изделий: хорошо сохраняется форма украшений.

Если влить сироп, уваренный до более низкой температуры, то крем получится расплывчатым. Если температура сиропа выше, то образуются комки и такой крем использовать нельзя. Этот же де­фект наблюдается при быстром вливании и недостаточно тщатель­ном размешивании сиропа.

Крем белковый (заварной) можно приготовить по-другому. Яич­ные белки взбивают сначала при малом числе оборотов (2-3 мин), а затем при большем (7-10 мин), продолжая взбивать, постепенно добавляют 15-20% сахара по рецептуре, взбивают еще 10 мин. Не прекращая взбивания, тонкой струей вливают горячий сироп, ко­торый приготовляют из остального сахара по рецептуре, уварен­ный до 122°С (до «среднего шарика»), добавляют ванильную пудру и взбивают до устойчивого рисунка на поверхности.

Требования к качеству: воздушная устойчивая снежно-белая масса. Влажность 27%.