**Крем сливочный «Новый»**

*Сахар-песок 287, масло сливочное 466, молоко сгущенное с сахаром ПО, ванильная пудра 5, коньяк или вино десертное 1,6, вода 150. Выход 1000.*

Для этого крема готовят сироп. Сахар с водой соединяют, дово­ди до кипения, снимают пену, уваривают до толстой нитки 110°С и охлаждают до температуры 20°С. Полученный сироп соединяют со сгущенным молоком.

Масло сливочное зачищают, разрезают на куски, взбивают 5- 7 мин и, увеличивая темп взбивания, постепенно вливают массу из сиропа и сгущенного молока, добавляют ванильную пудру, ко­ньяк или вино и взбивают еще 10-15 мин.

Этот крем можно приготовить с добавлением джема или какао-порошка.

**Крем сливочный шоколадный**

*Масло сливочное 489, сахар-песок 227, молоко сгущенное с сахаром 103,*

*какао-порошок 62, коньяк или вино десертное 1,5,*

*ванильная пудра 2,3, вода 120, Выход 1000.*

Крем готовят так же, как и сливочный «Новый», в конце взби­вания добавляют просеянный какао-порошок.

**Крем «Пражский»**

*Масло сливочное 537, молоко сгущенное с сахаром 324, яичные жел­тки 56, какао-порошок 25, ванилин 0,29, вода 57. Выход 1000.*

Яичные желтки взбивают до однородной массы, соединяют с водой в соотношении 1:1, добавляют сгущенное молоко и прова­ривают, помешивая на водяной бане до загустения. Массу проти­рают через сито, охлаждают до 20°С. Масло взбивают на тихом ходу 5-7 мин, переключают на быстрый ход и постепенно вводят про­сеянный какао-порошок и яично-молочную смесь. Общее время взбивания около 20 мин. Этот крем готовят для торта «Прага».