Академија струковних студија Београд
Одсек Висока хотелијерска школа

Предмет: Посластичарство са пекарством 1

КРЕМОВИ У ПОСЛАСТИЧАРСТВУ

Мср Слободан Чавић

- **Кремови су лагане, пенасте масе, које представљају основу за филовање и обликовање различитих врста торти, колача, шнитева, ролата и других врста посластица.**

- **Одређене врсте кремова можемо обликовати у различитим калупима или формама и служити као самосталну посластицу.**

- **Кремови се могу користити и за декорисање различитих врста посластица.**

Подела кремова у посластичарству

- **Основни кремови:**
- ***Шлаг***
- ***Бутер крем***
- ***Желатин крем***
- **Кувани кремови:**
- ***Посластичарски крем***
- ***Берлинер крем***
- ***Енглески крем***
- ***Шампонез крем***
- ***Естерхази крем***
- **Кремови са чоколадом:**
- ***Паризер крем***
- ***Париски крем***
- ***Ганаж крем***

- **<u>Запечени кремови:</u>**
- ***Карамел крем***
- ***Крем Бруле***
- ***Чоколадни флан***
- **<u>Мусеви</u>**
- ***Чоколадни мусеви***
- ***Воћни мусеви***
- **<u>Кремови са сиром</u>**
- ***Хладни кремови са сиром***
- ***Моделирани кремови са сиром***
- ***Печени кремови са сиром***

- **Хладни кремови:**
- ***Воћне пене***
- ***Чоколадне пене***
- ***Панакота (Panna cotta)***
- **Крем Сабајон**
- **Мешани кремови**
- **Сладоледни кремови**

ШЛАГ (chantilly cream)

Шлаг је крем од улупане слатке павлаке. Спада у основне кремове и од њега се могу добити други кремови додавањем одређених намирница (желатин, кандирано воће, језграсто воће, чоколада) као и одређених кремова.

Потребне намирнице:

1 l слатке павлаке, 100 g шећера у праху, 20 g ванил шећера или 1 l биљне слатке павлаке

Начин припреме:

Охлађену слатку павлаку умутити, а затим додати шећер у праху и ванил шећер. Добијен шлаг крем охладити.

Овим кремом се могу пунити ролнице, принцес крофне, може бити саставни део многих кремова или се користити за декорисање посластица.

Бутер крем

- Потребне намирнице:
- 1 kg бутера
- 1 kg шећера
- 10 беланаца
- 10 g ванил-шећера
- Воде по потреби
- Начин припреме:
- Од предвиђене количине шећера издвојити 800 г и сипати у шерпу, додати ванил-шећер и воду да огрезне.Масу промешати, зидове посуде обрисати од кристала шећера и посуду ставити на шпорет да се кува.

- **Током кувања треба опенити лајтер француском кашиком и брисати четкицом унутрашњи зид посуде.**
- **Лајтер кувати до мале меке грудве (до 115^0).**
- **Док се лајтер кува, од беланаца и остатка шећера улупати чврст шам.**
- ***Важно је ускладити време:***
  када се кување лајтера заврши, шам треба да је управо улупан.
- **Лајтер сипати уједначеним јачим млазом у шам уз непрекидно мућење са жицом. Кувани шам сипати на мермерну плочу попрскану хладном водом и оставити да се охлади.**

- **Бутер аутребовати, затим жицом улупати док не постане пенаст.**
- **Прво у бутер додати мању количину охлађеног куваног шама и лагано промешати. Потом додати преосталу количину шама и полако мешати док крем не постане компактан.**
- **Добијен је *основни бутер крем* који се по потреби може ароматизовати са језграстим вођем, свежим вођем, чоколадом, мараскин ликером, бојама, аромама и користити за филовање торти, шнитова, ролата, мињона и десерата.**

КУВАЊЕ ШЕЋЕРА

СЈЕДИЊАВАЊЕ ШЕЋЕРНОГ СИРУПА СА ШАМОМ

ХЛАЂЕЊЕ КУВАНОГ ШАМА

СЈЕДИЊАВАЊЕ КУВАНОГ ШАМА СА БУТЕРОМ

Од основног бутер крема могу да се добију различите врсте бутер крема, као што су:

- Крем са ликером
- Крем са белим бадемом
- Крем са ананасом
- Крем са бананама
- Крем са поморанџом
- Крем са јагодом
- Крем са малином
- Крем са мешаним воћем
- Крем тути-фрути
- Крем са орасима
- Крем са лешницима
- Крем са бадемом
- Крем са грилијашом
- Крем са кестеном
- Крем са кафом
- Мока крем
- Крем са добошем
- Крем са чоколадом

Желатин крем (баварски крем) са ванилом

- Желатин крем је најчешће заступљен у посластицама које се послужују у хотелском посластичарству. Користи се за филовање различитих посластица, а може се служити као самостална посластица обликована у класичним формама или као савремени десерт, а може представљати и основу за израду хладних пудинга (хладан кабинет пудинг).
- Потребне намирнице: (први начин)
- 1 l слатке павлаке
- 2 dl млека
- 4 жуманца
- 100 g шећера
- 30-40 g желатина (30 g у листу или 40 g у праху)
- 10 g ванил-шећера

- **Начин припреме:**
- **Охлађену слатку павлаку умутити у казанчету са жицом или миксером, па је одложити у фрижидер.**
- **У друго казанче сипати млеко, па додати жуманца, шећер и ванил-шећер. Лагано промешати да маса не запени, јер се приликом кувања од мехурића неће видети када је крем скуван.**
- **Желатин у листу потопити у воду и оставити 20 мин да омекша. Ако користимо желатин у праху додати воде да желатин набубри.**
- **Набубрео желатин додати намирницама у казанчету.**
- **Крем кувати на пари уз непрекидно мешање, до Т 75С. Куван је када постане гладак и густ попут пудинга.**

- Крем склонити са паре, по потреби процедити кроз жичану цедиљку и повремено промешати и хладити.
- Основни крем можемо ароматизовати са језграстим воћем, свежим воћем, чоколадом, ликером, аромама, бојама... У њега потом додати шлаг и лагано сјединити.
- Припремљени желатин крем се најчешће користи као крем за различите посластице (торте, шнитеви, ролати, коцке). Употребљава се и као самостална посластица.

Puralog

STOCK
MARASCHINO
Dr.Oetker
Burbon
Vanilin
šećer
Dr.Oetker
Želatina
Želatin/Желатин

Желатин крем са ванилом

- Потребне намирнице: (други начин)
- 3 жуманца
- 125 g шећера
- 2,5 dl млека
- 15 g желатина
- 4 dl умућене слатке павлаке
- 10 g ванил-шећера
- Начин припреме:
- Охлађену слатку павлаку умутити у шлаг и ставити у фрижидер. Сипати у шерпу млеко са половином шећера, ванилом и ставити да прокува. Жуманцима додати другу половину шећера и сјединити. Желатин потопити у хладну воду да набубри.

- Прокувано млеко сипати на жуманца, сјединити, а потом вратити у шерпу и кувати на тихој ватри, (не сме да прокува) уз стално мешање.
- Потом додати набубрео желатин, па крем склонити са ватре, добро га промешати и процедити, а затим оставити да се прохлади у посуди са хладном водом и коцкама леда.
- Крем ароматизовати по жељи, а потом додати шлаг и лагано сјединити. Крем излити у форме или употребити за израду одређених посластица.

Врсте желатин крема

- Желатин крем са ананасом
- Желатин крем са поморанџама
- Желатин крем са бресквама
- Желатин крем са јагодама
- Желатин крем са малинама
- Желатин крем са мешаним воћем
- Желатин крем тути-фрути
- Желатин крем са орасима
- Желатин крем са лешником
- Желатин крем са бадемом
- Желатин крем са грилијашем
- Желатин крем са кафом
- Желатин мока крем
- Желатин крем са чоколадом

Специјалне врсте желатин кремова

Специјалне врсте желатин кремова подразумевају комбиновање више врста основних желатин кремова, као и њихово обликовање у одређеним калупима или формама. Такође, они представљају основу за израду специјалних хладних посластица као што је хладан кабинет пудинг.

<u>У специјалне врсте желатин кремова спадају:</u>

- ***Баварски крем*** **(ванил крем, чоколад крем)**
- ***Дипломат крем*** **(ванил крем, чоколад крем, јагода крем)**
- ***Хладан кабинет пудинг*** **(желатин крем, кандирано воће, бадем, коњак, коцкице бисквитне масе у три боје)**
- ***Тробојни крем са чоколадом*** **(желатин крем са црном, млечном и белом чоколадом)**

Кувани кремови

- **Кувани кремови се припремају тако што је потребно све намирнице које улазе у њихов састав повезати кувањем на директној топлоти или пари.**
- **Док се крем кува, потребно га је стално мешати, како не би загорео и како би се извршила правилна коагулација и добио компактан и кремаст крем, без грудвица.**
- **<u>У куване кремове спадају:</u>**
- ***Посластичарски крем***
- ***Берлинер крем***
- ***Енглески крем***
- ***Шампонез крем***
- ***Естерхази крем***

ПОСЛАСТИЧАРСКИ КРЕМ

Посластичарски крем је основни крем европског посластичарства. Основном посластичарском крему се може додати воће, чоколада, лешник, бадем, орах и друге намирнице. Он је у Француској познат као крем патисијер (creme paatissiere) или у Италији крема пастићера (la crema pasticcera)

Потребне намирнице:

1 l млека

250 g шећера

1 шипка ваниле или 10 g ванил шећера

8 жуманаца

150 g густина

150 g бутера

1,5 dl слатке павлаке

- **Начин прирпеме:**
- **У казанче сјединити жуманца, половину шећера, густин и мало хладног млека у глатку масу.**
- **Преостало млеко сипати у шерпу, додати други део шећера, расечену шипку ваниле и ставити да кува.**
- **Кад млеко прокључа, сипати га у танком млазу на жуманца уз непрекидно мешање са жицом, сјединити и вратити у шерпу. Ставити на ватру и кувати крем уз непрекидно мешање са жицом.**
- **Куваном посластичарском крему додати бутер и сјединити. Сипати крем на плех, прекрити са стреч фолијом и оставити да се охлади.**
- **Посластичарском крему додати умућен шлаг и лагано га сјединити.**
- **Користити га за филовање воћних торти, шнитева, ролата, принцес крофни, тарталета, корпица.**

Берлинер крем

Берлинер крем спада у групу куваних кремова. Веома је популаран у посластичарству. Користи се за филовање принцес крофни, еклера, профитерола, кремпите.

- Потребне намирнице:
- 1 l млека
- 300 g шећера
- 100 g брашна
- 60 g густина
- 10 јаја
- 20 g ванил-шећера

- **Начин прирпеме:**
- **Одвојити жуманца од беланаца у засебне посуде.**
- **У казанче сјединити жуманца, 1/3 шећера, брашно, густин и мало хладног млека у глатку масу.**
- **Преостало млеко сипати у шерпу, додати 2/3 шећера, ванилу и ставити да кува.**
- **Од беланаца и 3/3 шећера умутити чврст шам.**
- **Кад млеко прокључа, сипати га у танком млазу на жуманца уз непрекидно мешање са жицом, сјединити и вратити у шерпу. Ставити на ватру и кувати крем уз непрекидно мешање са жицом.**
- **Куваном берлинер крему додати шам од беланаца и лагано сјединити. Користити топао крем за филовање посластица.**

ЕНГЛЕСКИ КРЕМ

Енглески крем спада у групу куваних ванил кремова. Основна карактеристика је да се за његову припрему не користи скроб односно густин, тако да се мора веома обазриво водити рачуна приликом кувања.

Потребне намирнице:

0,5 l млека

125 g шећера

½ шипке ваниле

6 жуманаца

- **Начин прирпеме:**
- **У казанче сјединити жуманца, половину шећера и мало хладног млека у глатку масу.**
- **Преостало млеко сипати у шерпу, додати преостали шећер, шипку ваниле пресечену уздужно и ставити да кува.**
- **Кад млеко прокључа, сипати га у танком млазу на жуманца уз непрекидно мешање са жицом, процедити и вратити у шерпу. Ставити на ватру и кувати крем уз непрекидно мешање са жицом.**
- **Водити рачуна пошто крем не сме да прокључа, а треба да постане компактан. Скуван крем процедити.**
- **Енглески крем можемо користити као сос за сервирање топлих посластица, са свежим воћем или као самосталан крем у чашама уз одговарајућу декорацију.**

Crema inglese

ШАМПОНЕЗ КРЕМ

Шампонез крем спада у групу куваних кремова, који се због своје јединствене ароме доста користи у посластичарству. Користи се за филовање различитих “тежих” посластица (торти, шнитева, ролата, колача). Шампонез крем се користи за израду наше чувене београдске посластице “Москва шнит”.

Потребне намирнице:

500 g бутера

500 g шећера

10 жуманаца

20 g ванил шећера

- **Начин припреме:**
- **Бутер ставити у шерпу, а затим на ватру. Када се напола истопио додати шећер, ванил шећер и жуманца уз мешање са жицом.**
- **Шампонез крем кувати на умереној ватри, уз непрекидно мешање, како крем не би загорео. Крем је готов када проври и добије потребну густину.**
- **Шампонез се може кувати и на пари.**
- **Скуван крем излити на мермерну плочу или плех и оставити да се прохлади. Крем затим табулирати, како би постао пенастији.**
- **Шампонез крему се може додати још мало пенасто умућеног бутера, како би био кремастији.**

ЕСТЕРХАЗИ КРЕМ

Естерхази крем спада у групу куваних кремова. Примењује се за филовање “тежих” посластица, које у свом саставу имају језграсто воће и чоколаду.

Потребне намирнице:

0,5 l млека

250 g шећера

10 g ванил шећера

5 жуманаца

40 g густина

10 g желатина

400 g бутера

- **Начин прирпеме:**
- **Желатину додати мало воде и оставити да набубри.**
- **У казанче сјединити жуманца, половину шећера, густин и мало хладног млека у глатку масу.**
- **Преостало млеко сипати у шерпу, додати други део шећера, ванилу и ставити да кува.**
- **Кад млеко прокључа, сипати га у танком млазу на жуманца уз непрекидно мешање са жицом, сјединити и вратити у шерпу. Ставити на ватру и кувати крем уз непрекидно мешање са жицом.**
- **Куваном естерхази крему додати набубрео желатин и добро сјединити. Сипати крем на плех, прекрити са стреч фолијом и оставити да се охлади.**
- **Бутер аутребовати, а затим умутити пенасто. Охлађен крем спојити са бутером и лагано сјединити.**

Кремови са чоколадом

Паризер крем

- Потребне намирнице:
- 3 kg шећера
- 1 kg бутера
- 1 kg црне чоколаде (900 g млечне или 800 g беле)
- 1 l млека
- 20 g ванил-шећера
- Начин припреме:
- У дубљу шерпу сипати шећер, додати изломљену чоколаду или капљице, исецкан бутер, млеко и ванил-шећер па кувати на високој температури уз непрекидно мешање.

- Током кувања са унутрашњег зида посуде уклањати шећер мокром четкицом. Кад крем прокључа, треба га кувати још 5-6 минута на јакој ватри.
- Потом, да би се утврдило да ли је паризер крем скуван, у леденој купки на коцки леда треба разлити мало крема. Ако је еластичан, крем је скуван.
- Разлити га на мермерну плочу попрскану водом.
- Разливен крем такође попрскати водом, па га оставити да се охлади.
- Охлађен крем табулирати ручно или мутити у планетарном миксеру, све док не добије светло браон боју и правилну, ситно зрнасту структуру.
- Пре употребе га треба пенасто умутити.

Париски крем

- Потребне намирнице:
- 1 l слатке павлаке
- 250 g црне чоколаде
- 0,5 dl рума
- Други начин:
- 0,5 l слатке павлаке
- 150 g црне чоколаде
- 0,3 dl рума
- 60 g печеног млевеног лешника

- **Начин припреме:**
- **Ставити слатку павлаку (2/3) да прокува, а затим у њој истопити црну чоколаду и кувати крем неколико минута, како би се редуковао и добио потребну густину.**
- **Склонити га са ватре и крем сипати на мермерну плочу да се охлади.**
- **Добро охлађен крем умутити да постане пенаст, а потом му додато шлаг (1/3), како би крем постао лаганији и затим га ароматизовати са румом и печеним млевеним лешницима.**

Ганаж крем

Потребне намирнице:

370 g чоколаде (црне, млечне, беле)

240 g слатке павлаке Wipak

40 g меда

1 шипка ваниле

50 g бутера

Начин припреме:

Чоколаду и бутер ставити у високу мензуру. Слатку павлаку, мед и пресечену шипку ваниле ставити да прокува. Сипати топлу павлаку на чоколаду, а затим блендирати са штапним блендером без ваздуха. Ганаж крем охладити, а затим користити за филовање чајног пецива, пралина, савремених колача.

Dr.Oetker
Vanilin
šećer

600 W

Запечени кремови

Карамел крем

- Потребне намирнице:
- 1 l млека
- 250 g шећера
- 10 жуманаца
- 2 јаја
- 30 g ванил-шећера или срж од једне шипке ваниле
- за форме:
- 50 бутера
- 100 g шећера за добош

- **Начин припреме:**
- **Шећер сипати у шерпу, па отопити у добош. Налити млеко и пустити да се добош отопи. Карамел млеко охладити.**
- **У казанче сипати жуманца, јаја, срж од ваниле или ванил-шећер. Охлађено карамел млеко сипати на смесу од јаја.**
- **Жицом све лагано саставити, али не лупањем већ мешањем, у супротном маса ће постати пеназта. Масу процедити кроз цедиљку.**
- **Форме су ниске и могу бити за појединачно служење или за више особа.**
- **У шнелзидеру отопити шећер за добош.**

- Унутрашњост форми треба премазати бутером и поштаубовати кристал-шећером. Шећер који се није залепио за форму треба уклонити.
- Добош прелив сипати на дно сваке форме.
- У припремљене форме сипати смесу за карамел крем.
- У дубок плех ставити чисту кихињску салвету, поређати форме и налити млаку воду до половине висине форми.
- Плех са формама ставити на шпорет и кувати док вода не прокључа. (кување крема)
- Плех скинути са шпорета и ставити у пећницу загрејану на средњу температуру. (печење крема)

- **Крем оставити у пећници док се не згусне и горња површина не порумени, око 40-45 минута.**
- **Готове форме ставити у фрижидер и хладити их 3-4 сата.**
- **Сервирати охлађен карамел крем на десертном тањиру, декорисан са шлагом, карамел сосом и свежом наном.**

Крем бруле

- Потребне намирнице:
- 750 ml слатке павлаке
- 2 штапића ваниле
- 8 жуманаца
- 125 g шећера
- 20 g смеђег шећера
- 50 g шумског бобичастог воћа
- Начин припреме:
- У шерпи загрејати павлаку и додати пресечену шипку ваниле.

- Када достигне тачку кључања, склонити са ватре и оставити са стране да се ароматизује 30 минута.
- У другој посуди сјединити жуманца и шећер у густу масу.
- Додати павлаку и лагано сјединити. Масу процедити.
- Порцеланске форме премазати бутером и поштабовати кристал шећером.
- Сипати припремљену масу у форме. Поређати форме у плех, сипати воде до половине висине форми. Ставити плех са формама на грејно тело да вода прокључа. Затим, све ставити да се крем запече у рерни.

- Пред сервирање загрејати саламандер, површину крема посути смеђим шећером.
- Ставити форме испод саламандера док се шећер уједначено не карамелизује.
- Шећер се може карамелизовати и са бренером.
- Крем бруле декорисати са свежим воћем.

Чоколадни флан

Потребне намирнице:

- **0,5 l млека**
- **0,090 g шећера**
- **½ шипке ваниле**
- **3 жуманца**
- **2 јаја**
- **0,090 g црне чоколаде**
- **0,050 g бутера**
- **0,100 g шећера**

Начин припреме:

Млеко, шећер и пресечену шипку ваниле ставити да прокува. Додати чоколаду и отопити је у млеку.

- Чоколадно млеко охладити. У другој посуди сјединити жуманца и јаја у густу масу. Додати чоколадно млеко и лагано сјединити. Масу процедити.
- Порцеланске форме премазати бутером и поштабовати кристал шећером.
- Сипати припремљену масу у форме. Поређати форме у плех, сипати воде до половине висине форми. Ставити плех са формама на грејно тело да вода прокључа. Затим, све ставити да се крем запече у рерни.
- Чоколадни флан охладити. Сервирати на десертном тањиру, декорисан са шлагом, зестом поморанџе, свежом наном.

Чоколадни мус

- Потребне намирнице:
- 500 g црне чоколаде
- 880 g умућене павлаке
- 280 g жуманаца
- 65 g пуномасног млека
- 100 g павлаке
- 125 g шећера

- **Начин припреме:**
- **Чоколаду отопити на 35-40 степени.**
- **Од млека, павлаке, шећера и жуманаца на пари скувати сабајон.**
- **Процедити га и охладити, блендирати штапним миксером, по потреби ароматизовати.**
- **Половину отопљене чоколаде сипати у шлаг, а другу половину у сабајон.**
- **Обе масе мешати силиконском шпахтлом, а затим чоколадни шлаг сипати у сабајон и сјединити.**
- **Мус разлити у припремљене чаше.**

*** Воћни мусеви се раде са мусом од беле чоколаде, у комбинацији са различитим воћним желеима и сосевима.**

Крем са сиром

- Потребне намирнице:
- 0,5 l слатке павлаке
- 0,5 l млека
- 4 жуманца
- 175 g шећера
- 0,5 kg сира
- 50 g желатина
- 20 g ванил-шећера
- 1 шипка ваниле
- Стругана кора лимуна

- **Начин припреме:**
- **Слатку павлаку умутити до 60% и оставити је у фрижидер.**
- **Желатин потопити у хладну воду да омекша.**
- **У млеко додати жуманца, шећер, ванил-шећер и желатин, па кувати масу на пари, уз непрекидно мешање на температури од 70 степени.**
- **Потом је склонити са шпорета, процедити, додати лимунову кору, хладити и повремено промешати.**
- **У масу додати омекшани неутрални сир, а затим шлаг. Лгано сјединити и користити за филовање колача са сиром, као крем у чашама или за израду других врста посластица.**

Пена од воћа

- Потребне намирнице:
- 3 dl воћног пиреа
- 120 g шећера
- 2 листа желатина
- 3 dl слатке павлаке

- **Начин припреме:**
- **Пола воћног пиреа загрејати.**
- **У њега додати припремљен желатин, па га помешати са остатком пиреа.**
- **Пошећерити и мутити да би се шећер истопио.**
- **Када се маса охлади додати умућену слатку павлаку и послужити у стакленим чинијама.**

* **Пене се могу радити и са црном, млечном и белом чоколадом, а затим сервирати у чашама.**

Panna cotta

Представља националну посластицу Италије. Добила је назив од речи *panna* – слатка павлака и речи *cotta* од глагола *cuocere* – кувана. У преводу кувана павлака односно куван крем.

- **Потребне намирнице:**
- **1 л мека**
- **0,5 л слатке павлаке**
- **200 г шећера или 100 г меда**
- **1 шипка ваниле**
- **30 г желатина**
- **Зеста од једног лимуна или поморанџе**

- **Начин прирпеме:**
- **Желатину додати мало хладне воде и оставити да омекша.**
- **Скувати млеко, слатку павлаку, шећер или мед и срж шипке ваниле. Прокључалу масу склонити са шпорета, додати омекшани желатин, измешати, процедити.**
- **Додати зесту од лимуна или поморанџе и масу прохладити.**
- **Сипати масу у форме или чаше и оставити у фрижидер да се охлади.**
- **Охлађену панакоту декорисати са воћним сосом, шлагом и свежом ментом.**

Крем Сабајон

Ароматичан крем на бази жуманаца, шећера и вина марсале. Неке рецептуре садрже и коњак. У Италији овај крем зову Zabaione, а у Француској Sabayon.

Потребне намирнице:

3 dl вина марсале

300 g жуманаца

300 g шећера

Начин припреме:

Умутити жуманца са шећером, ставити да се кува на пари. Додати вино марсале и наставити кување док крем не постане пенаст и густ (Т 70С). Сабајон сипати у чаше, у којима је поређано свеже воће.

Мешани кремови

- Мешани кремови представљају комбиновање основних врста кремова.
- Добијају се ако се основном бутер крему дода један део куваног крема или сабајон крема, енглеског крема, шампонез крема, париског крема и сл.
- На пример:
- 1 део основног бутер крема + 2 дела куваног крема
- 1 део основног бутер крема + 1 део сабајон крема
- 1 део основног бутер крема + 1 део шама од беланаца

Сладоледни кремови

- Сладоледни кремови су ледени кремови.
- У основи могу бити млечни, воћни и са додацима свежег воћа, кандираног воћа, компота, ситно сецканог језграстог воћа и других додатака и арома.
- Припремају се од свежег сладоледа. Сладоледним кремовима се филују припремљене масе и обликују торте, шнитеви, ролати и друге врсте посластица.
- Посластице филоване са сладоледним кремовима се морају чувати у минусним витринама до момента сервирања.