

## מה זה בעצם ?

מושג מעולם הקונדיטוריה. כאשר מרתיחים חלב/שמנת וצריך לערבבם עם חלמונים, עלולים החלמונים להפך לחביתה בשל החשיפה המהירה לחום. לכן מוזגים לאט תוך כדי ערבוב חלק מהנוזל החם שבסיר, לקערת החלמונים ואת תערובת החלמונים והנוזל החם חזרה לסיר. כך מקררים מעט את הנוזל ומחממים באיטיות את החלמונים שלא יקרשו.