

BIAŁY DRIP – polewa z białej czekolady

Biały drip z białej czekolady to biała polewa na tort lub ciasto. Polewa pięknie spływa z tortu, tworząc efekt białych sopli. Dzięki kolorowym barwnikom możemy uzyskać kolorowy drip na tort.

Robiąc drip z białej czekolady stosuje się proporcje 3:1. Jednak nie zawsze można się do tego stosować w 100%. Gęstość dripu zależy od rodzaju śmietanki i jakości białej czekolady. Polecam śmietankę 30%. Ale można też polewę zrobić na śmietance 36%. Wtedy warto mieć pod ręką trochę mleka, aby ją rozrzedzić w razie potrzeby. Od samego początku używam białej czekolady Wedel.

[Polecam też klasyczny drip na tort z gorzkiej czekolady lub czarny drip.](#)

Biały drip:

- 110 g białej czekolady lub więcej
 - 50 g śmietanki kremówki **30% lub więcej**
 - biały barwnik/**wybielacz**
 - kolorowe barwniki spożywcze, jeśli chcemy uzyskać np. [różowy drip](#)
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę, aby była gorąca. Staramy się nie doprowadzić do wrzenia, ponieważ **biała czekolada nie lubi zbyt wysokiej temperatury**.
 2. Wyłączamy palnik i dodajemy połamaną białą czekoladę. Mieszamy całość, aż uzyskamy jednolitą masę czekoladową. Jeśli **polewa wyjdzie za gęsta dodajemy trochę śmietanki lub mleka** i mieszamy, aż uzyskamy luźniejszą konsystencję. **Jeśli wyjdzie za rzadka, dodajemy więcej czekolady**. Dodając mleko, śmietankę lub czekoladę możemy przez chwilę lekko podgrzać drip.
 3. **Po otrzymaniu gładkiej polewy dodajemy biały barwnik / wybielacz** i mieszamy całość. Wybielacz dodajemy stopniowo w małych ilościach, aż uzyskamy idealny biały kolor dripu.
 4. **Biały drip nie może być gorący w momencie nakładania na tort, ponieważ rozpuści nam krem**. Powinien mieć ok 43-45 stopni (wtedy dla mnie ma idealną konsystencję).
 5. **Drip nakładamy na schłodzony tort** za pomocą worka cukierniczego lub łyżeczki.
Zaczynamy od brzegów tortu. Zanim wylejemy resztę polewy na wierzch tortu polecam go trochę rozrzedzić mlekiem. Wtedy powierzchnia dripu będzie gładka. Za pomocą szpatułki równomiernie rozprowadzamy biały drip.
 6. **Na zimnym torcie biała polewa szybciej zastyga**, przez co tworzą się ładne spływające sople. Wtedy też tynk się nie rozpuszcza pod ciepłym dripem.

Uwagi:

1. Biały drip można nałożyć na każdy krem do tynkowania (śmietankowy, [ganache z masłem](#), maślany). Ważne aby był on dobrze schłodzony, aby ciepła polewa nie rozpuściła kremu.
2. Ilość białej polewy z **tego przepisu wystarczy na udekorowanie tortu o średnicy 20 cm**. Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
3. Do dripu używam czekolady Wedel.
4. Biała polewa na tort nie może być za gęsta lub za rzadka. Rozrzedzamy ją śmietanką lub mlekiem. Jeśli wyjdzie za rzadka dodajemy więcej białej czekolady (podgrzewamy wtedy masę, aby czekolada ładnie się rozpuściła).
5. Tort przed dekoracją dripem musi być schłodzony kilka godzin w lodówce.
6. W każdym momencie możemy dodać mleko do dripu. Jeśli podczas nakładania zauważymy, że polewa zrobiła się za gęsta przekładamy ją do garnuszka. Podgrzewamy na bardzo małym ogniu i dodajemy mleko, jeśli będzie to potrzebne.
7. Do dripu można użyć śmietanki 36%, jednak jest to gęsta śmietanka. Może się okazać, że drip wyjdzie bardzo gęsty. Wtedy dodajcie mleko do polewy, aby ją rozrzedzić.

Smacznego :).

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.