

[NAJLEPSZY TYNK DO TORTU na upały](#)

Najlepszy tynk do tortu na upały i długą podróż? Zapraszamy na test kremów maślanych do tynkowania tortu!

W dzisiejszym odcinku, na '[Kanałe Tortowym](#)', przyjrzymy się kwestii poszukiwania najtrwalszego kremu do tynkowania tortu. Razem z [Agnieszka Obłozą](#) często otrzymujemy pytania od naszych obserwatorów. Dotyczą one tego, który krem maślany sprawdzi się najlepiej, będąc odpornym i wytrzymałym na upały. Szukacie także tynku, który zachowa swoją konsystencję podczas długich podróży samochodem. Na te pytania znajdziecie odpowiedź właśnie dziś.

Oprócz tego, przygotowaliśmy dla Was test, który pokaże, jak każdy z badanych [kremów maślanych](#) reaguje na wysokie temperatury. Dzięki temu dowiedziecie się, który krem może być najlepszym wyborem, aby Wasze torty zachowały swój wygląd i smak, nawet w ekstremalnych warunkach. W najnowszym odcinku odkryjecie, który krem jest najtrwalszy. Dowiedziecie się również, jakie są jego zalety i wady w porównaniu z innymi popularnymi kremami maślanymi do tynkowania.

Tynk do tortu – cieńsza lub grubsza warstwa kremu nałożona na złożony i schłodzony tort. **Krem do tynkowania izoluje nasz tort i chroni go przed 'szkodliwymi' czynnikami zewnętrznymi.** Tynk stanowi również smaczną i bardzo często kolorową dekorację naszego tortu.

Najlepszymi tynkami, pod względem trwałości i odporności na wyższe temperatury, są kremy na bazie masła lub ganache z dodatkiem masła.

Kremy śmietankowe, czekoladowe na bazie śmietanki lub inne kremy na bazie śmietanki i mascarpone są idealne do tortów, które przygotowujemy w domu dla najbliższych. Taki krem możemy użyć jako tynk, gdy nie planujemy długiej podróży z naszym tortem lub gdy tort po skrojeniu zostanie w dość krótkim czasie schowany do lodówki. Takie kremy pod wpływem ciepła bardzo szybko 'rozpuszczają' się i dekoracje ulegają zniszczeniu.

Kremy do tynkowania na bazie masła śmiało możemy podzielić na te najsmaczniejsze i te bardziej wytrzymałe :).

Zapraszamy Was serdecznie do oglądania dzisiejszego odcinka i odkrycia najlepszego rozwiązania dla Waszych tortów! Bądźcie gotowi na fascynującą podróż w świat tynków maślanych i poznajcie sekrety ich trwałości i wytrzymałości na ekstremalne warunki.

Podoba Ci się wpis: **Najlepszy tynk do tortu na upały?**
Będzie nam miło jeśli udostępnisz go dalej!

SMACZNY KREM MAŚLANY do tynkowania

Smaczny krem maślany do tynkowania tortu to temat najnowszego odcinka na 'Kanale Tortowym'.

Razem z [Agnieszka Obłozą](#), szkoleniowcem z wieloletnim doświadczeniem tortowym, skupiamy się na poszukiwaniu najsmaczniejszego kremu do tynkowania tortu.

Często otrzymujemy pytania od naszych czytelników, które [kremy maślane do tynkowania](#) są najlepsze – najsmaczniejsze. To trudne pytanie, ponieważ gusta kulinarne są bardzo indywidualne – co smakuje jednej osobie, może nie przypaść do gustu innej. Moje preferencje mogą znacząco różnić się od Agnieszki! Każdy ma swoje własne kryteria smakowe, dlatego często wybieramy różne rodzaje kremów do dekoracji. Jakie kremy lubimy i co polecamy naszym czytelnikom? Zapraszamy do obejrzenia naszego najnowszego odcinka na temat najsmaczniejszych kremów do tynkowania, aby poznać nasze ulubione propozycje. Mamy nadzieję, że pomożemy wybrać Ci twój smaczny krem maślany do tynkowania tortu!

W najnowszym odcinku na Kanale Tortowym zagłębiamy się w świat popularnych kremów do tynkowania. Rozważamy różnorodne opcje, w tym krem maślany Milky Way, prosty krem z mlekiem skondensowanym, 'oszukany' ganache, czekoladowy ganache z masłem, klasyczny ganache z białej czekolady oraz krem na bezie szwajcarskiej. Szczegółowe przepisy na te pyszności możesz znaleźć na moim blogu. Odkryj, jak stworzyć idealny krem do tynkowania, który podkreśli smak Twoich tortów!

Tynk do tortu – cieńsza lub grubsza warstwa kremu nałożona na złożony i schłodzony tort. Krem do tynkowania izoluje nasz tort i chroni go przed 'szkodliwymi' czynnikami zewnętrznymi. Tynk stanowi również smaczną i bardzo często kolorową dekorację naszego tortu.

Szukając idealnego kremu-tynku do swoich tortów, warto wziąć pod uwagę jego wszechstronność i wytrzymałość. Nie każdy krem-tynk sprawdzi się pod warstwą masy cukrowej czy jako podkład dla dekoracji. Dodatkowo, nie wszystkie kremy wytrzymają ekstremalne warunki, takie jak długie

podróże samochodem czy wysokie temperatury letniego sezonu. Dlatego też, kremy do tynkowania na bazie masła można podzielić na te, które są bardziej smaczne i nadają się idealnie do tortów robionych dla domowników, oraz te, które charakteryzują się większą trwałością, co jest istotne w przypadku ekstremalnych warunków użytkowania.

Każdy z nas ma inne upodobania smakowe, dlatego początkującym osobom zawsze polecam przetestować kilka kremów do tynkowania. Wtedy na własnym 'języku' mogą przekonać się, który krem jest dla nich najsmaczniejszy :).

Już teraz zapraszam do subskrybowania Kanału Tortowego na YouTube! W kolejnym odcinku poznasz tynki, które lepiej sprawdzą się w cięższych warunkach pogodowych – upałach.

BARWNIKI SPOŻYWCZE do tortu

Barwniki spożywcze to nieodłączny element w kuchni każdego miłośnika robienia tortów i innych słodkości. Stanowią one doskonały sposób na nadanie wypiekom nie tylko koloru, ale również wyjątkowej estetyki.

W najnowszym odcinku na Kanale Tortowym [Agnieszka Obłóza](#) podjęła temat znanych barwników spożywczych, odkrywając ich tajemnice i przedstawiając praktyczne zastosowania. Odcinek „Wszystko o barwnikach spożywczych” stanowi mini szkolenie, które otwiera oczy każdemu pasjonatowi tortów na świat kolorowych dodatków. Agnieszka dokładnie omawia, które barwniki najlepiej sprawdzą się w kremach maślanych, a które są dedykowane kremom na bazie śmietanki. Dodatkowo, wskazuje, kiedy i jak należy przygotować barwniki w proszku przed ich dodaniem do kremu, zapewniając optymalny efekt kolorystyczny. Nie zabrakło również informacji na temat zamiennika białego barwnika, tzw. wybielacza, po jego wycofaniu ze sprzedaży, co stanowi istotną wskazówkę dla osób dbających o jakość i bezpieczeństwo swoich wypieków. Dzięki temu odcinkowi możecie poszerzyć swoją wiedzę na temat barwników spożywczych i świadomiej korzystać z nich w swoich kulinarnych eksperymentach.

[KLIKNIJ w poniższe zdjęcie, aby posłuchać wszystkiego o barwnikach!](#)

Subskrybuj Kanał Tortowy aby nie przegapić kolejnych [odcinków!](#)

Dzięki barwnikom spożywczym torty, zwykłe ciasta, babeczki czy ciasteczka mogą zmienić się w prawdziwe dzieła sztuki, które będą prezentować się wyjątkowo dekoracyjnie i apetycznie.

Barwniki spożywcze pozwalają na eksperymentowanie z kolorami, tworząc niepowtarzalne kombinacje i wzory. Dzięki nim możemy uzyskać delikatne lub intensywniejsze odcienie, które dodadzą charakteru każdemu wypiekowi. **Mimo iż barwniki spożywcze są także bezpieczne w użyciu warto jednak pamiętać, aby wybierać produkty wysokiej jakości.**

PONIŻEJ tablica z podziałem BARWNIKÓW, którą AGNIESZKA PRZYGOTOWAŁA i OPISAŁA W NAJNOWSZYM ODCINKU!

Jak widać na powyższej tablicy barwniki spożywcze do tortu możemy podzielić na 3 grupy: naturalne, syntetyczne i powierzchniowe. Do naturalnych można zaliczyć wywary z np. herbaty matcha lub soki z owoców i warzyw, np. sok z buraka. Do powierzchniowych zaliczamy wszystkie barwniki złote, srebrne, o metalicznym połysku i barwniki brokatowe. Największą grupę stanowią barwniki syntetyczne, które dzielimy na wodno i tłuszczowo rozpuszczalne. Pierwsze – 'wodno rozpuszczalne' – jak sama nazwa wskazuje to barwniki, które rozpuszczają się w wodzie. Możemy je śmiało dodać do kremu na bazie śmietanki bez dodatku masła. Innymi barwnikami są barwniki 'tłuszczowo rozpuszczalne'. Te barwniki zdecydowanie lepiej rozpuszczają się w kremach maślanych. Ten kto robi tynk z kremu maślanego wie jak ciężko rozpuszczają się w takim kremie barwniki wodno rozpuszczalne. Już teraz zapraszam Cię na nasz Kanał Tortowy, gdzie razem z Agnieszką dokładniej opiszemy Ci znane barwniki spożywcze do tortów.

Podoba Ci się wpis 'Barwniki spożywcze do tortu'?
Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!
Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej
i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!

KREM Z MLEKIEM W PROSZKU – krem maślany Miłky Way

Krem z mlekiem w proszku do tynkowania i dekorowania tortów – o tym kremie mogę powiedzieć jedno... można go jeść łyżkami :). Jest bardzo,

bardzo pyszny! To za sprawą mleka w proszku dodanego do masła. To jedyny krem maślany, którym mogłabym udekorować babeczki, ponieważ nie czuć w nim masła. Zachęcam Was do przetestowania kremu i podzielenia się opinią na temat jego smaku, czy Wam też przypadł do gustu?

Współpraca – lokowanie produktu w materiale wideo i we wpisie:

robot planetarny Kenwood Titanium Chef Baker KVC85.124SI:

<https://www.kenwoodworld.com/pl-pl/produkty/roboty-planetarne/seria-chef/titanium-chef-baker/c/ChfBaker>

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Uwaga!

Zmieniałam ostatnio proporcje. Wg mnie krem wyszedł lepszy. Ale każdy ma swoje gusta i smaki, dlatego stare proporcje znajdziecie poniżej, nad uwagami do przepisu.

Do tynkowania i dekorowania polecam również inne [kremy maślane](#)

Polecam wpis: [kremy do tynkowania odporne na upały](#)

Składniki (tort o śr 18 cm, wys. 10 cm – [przelicznik foremek](#)):

- 55-60 g zwykłego mleka, np. 2-3,2%
- 60 g drobnego cukru
- 80 g mleka w proszku*
- 240 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)

Dodatkowo – opcjonalnie:

- do wybielenia kremu: biały barwnik/wybielacz
- aromaty smakowe: ekstrakt/aromat waniliowy, kwasek cytrynowy, itp.
- ostudzona czekolada
- [kolorowe barwniki](#) spożywcze olejowe, w żelu – [jak uzyskać czerwony kolor kremu](#)

1. Mleko w proszku przesiewamy.
2. W rondelku umieszczamy mleko (płynne) i cukier. Podgrzewamy je na małym ogniu, mieszając cały czas, aż cukier się rozpuści. Ściągamy rondel z ognia i **studzimy mleko** (nie może być ciepłe).
3. W **misce**, za pomocą miksera/roboty planetarnego, ucieramy masło na jasną i puszystą masę (**min. 12 min lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła**). Gdy masło będzie gotowe przygotowujemy masę z mlekiem w proszku.
4. **Do ostudzonego mleka z cukrem dodajemy mleko w proszku** i dokładnie mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę. Mleczna masa szybko zastyga, dlatego robimy masę tuż przed dodaniem jej do utartego

masła.

5. **Do masła dodajemy masę mleczną (w 1-2 turach).**
6. Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 2 min, aż otrzymamy gładki krem.
7. **Następnie dodajemy kolorowe barwniki lub biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem. Barwniki dodajemy stopniowo, w małych ilościach, aby uzyskać odpowiedni odcień koloru. Wybielacz / biały barwnik pomijamy, gdy chcemy uzyskać czerwony, czarny lub inny ciemny kolor.**
8. **Miksujemy krem z barwnikiem przez chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.**
9. **Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut, lub dłużej. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.**
10. Gotowym kremem milky way tynkujemy tort.
11. **Krem nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną, dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.**
12. **Polecam wpis ['Jak uratować zwarzony krem maślany'](#).**

Stare proporcje na krem:

- 50 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 50 g drobnego cukru
- 90 g mleka w proszku*
- 200 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)

Uwagi:

1. Masło ma być w temperaturze pokojowej, ale nie za miękkie, lejące lub płynne. Do kremu nie nadają się wszelakie maślane miksy i margaryny.
2. Ilość kremu wystarczy na **otynkowanie tortu o średnicy 18 cm – wys. 10 cm.**
3. **Jak obliczyć ilość kremu na Waszą średnicę i wysokość tortu?**
Najpierw przelicz składniki w [przeliczniku foremek](#) na Twoją średnicę tortu, np. z 18 na 20 cm. Otrzymany wynik **podziel** przez moją wysokość tortu: 10 cm. A następnie **pomnóż** wynik przez Twoją wysokość tortu, np. 12 cm.
4. Masło ma być miękkie, ale nie lejące, płynne. Do kremu nie nadają się wszelakie maślane miksy i margaryny.
5. **Użyłam mleka w proszku 'Łaciate', 27% tłuszczu. Nie polecam mleka granulowanego. Źle się rozpuszcza. Mleko w proszku ma mieć strukturę identyczną do mąki. Można też użyć mleka w proszku Krasnystaw lub SM Siedlce.**

6. Krem do tynkowania milky way możemy **przechowywać w lodówce do 5 dni**. Przed ponownym użyciem krem **wyciągamy i ocieplamy**, aby **zmiękł**. Następnie mikserem (najwyższe obroty) ponownie miksujemy, aż krem uzyska kremową konsystencję.
7. **Do gotowego kremu, który jest lekko żółty, dodajemy wybielacz/biały barwnik, aby wybielić krem**. Aby uzyskać śnieżną biel można dodać odrobinę (dosłownie kropelka na końcu wykałaczki) fioletowego barwnika. **Jeśli przesadzimy z fioletowym barwnikiem, wyjdzie nam bardzo 'brudna biel'**.
8. **Krem z mlekiem w proszku możemy zamrozić (2-3 miesięcy)**.
9. **Grubość warstwy tynku do tortu powinna wynosić ok 3-4 mm. Cienka warstwa kremu łatwo ulega pęknięciom przy mało stabilnych kremach i lekkim biszkopcie**.
10. Przed 'tynkowaniem' kremem maślanym polecam schłodzić złożony tort w lodówce, aby naturalnie 'osiadł' (min. 6 godz., najlepiej całą noc). Gdy nałożymy krem tuż po złożeniu tortu, może on później popękać.
11. **Torty zdobione kremem maślanym najlepiej umieszczać na grubszym podkładzie**. Zapobiegnie to pęknięciom podczas przenoszenia. Gdy robimy tort bezpośrednio na paterze, to gruby podkład nie jest konieczny.
12. Krem maślany Milky Way w lodówce twardnieje, dlatego **wypieki z tym kremem warto wystawić z lodówki kilka minut wcześniej przed podaniem**. Torty otynkowane i udekorowane kremem maślanym polecam kroić gorącym nożem, aby dekoracje nie pękały podczas krojenia.
13. **Na krem maślany można położyć opłatek wafłowy z nadrukiem**. Kładziemy go tuż po otynkowaniu tortu, na jeszcze miękkim kremie. **Ale do kremu maślanego polecam wydruk na masie cukrowej** (specjalny rodzaj opłatka na kremy maślane lub na masę cukrową). Taki opłatek ma ładniejsze, żywsze kolory. Kolory na opłatkach wafłowych na kremie maślanym będą blade, mniej nasycone. **Wydruk na masie cukrowej nie kładziemy na kremy śmietankowe (śmietanka w kremie rozpuści opłatek)**.

Smacznego ☐

Od listopada ubiegłego roku, w ramach współpracy z marką Kenwood, miałam okazję przetestować dwa modele robota planetarnego z serii Chef Baker. Pierwszy testowany model robota Chef Baker XL możecie zobaczyć [TUTAJ](#). Drugi model, wspomniany na początku, prezentuję w tym wpisie. Obszerne relacje z testów obu robotów można zobaczyć [TUTAJ](#).

Po kilku tygodniach użytkowania obu robotów planetarnych Kenwood mogę powiedzieć, że posiadają one kilka rzeczy/funkcji, które bardzo mi się spodobały. Tak bardzo, że postanowiłam zakupić sobie model z 5 i 3,5 litrową miską po zakończeniu współpracy.

- wbudowana waga, która dodatkowo odmierza czas ubijania/mieszania składników. Taka mała rzecz, a cieszy :). Nie spodziewałam się, że tak bardzo spodoba mi się ta funkcja!
 - dwie miski w zestawie: 5 i 3,5 litrowa lub 7 i 5 litrowa w modelu XL (w 5 litrowej ubiłam 8 jaj, rozm. 'L')
 - możliwość regulacji wysokości mieszadeł, dzięki czemu mogę bez problemu ubić 1 białko – sprawdzone!
 - mieszadła do różnych rodzajów ciast i kremów, w tym specjalne, gumowe mieszadło do ucierania masła na kremy maślane
 - miski i mieszadła wykonane ze stali nierdzewnej
 - silnik o mocy 1200 W
 - możliwość rozbudowania funkcji robota poprzez różne przystawki i akcesoria (marzy mi się miska do lodów!)
 - kilka poziomów prędkości mieszania składników, z czego dzięki najwolniejszemu możemy odpowietrzyć krem maślany i pozbyć się dziur w tynku. W moim 'starym' robocie, ucierając krem na najwolniejszym poziomie, nie mogłam uzyskać takiego efektu, jaki uzyskałam przy pomocy robota Kenwood.
- W załączonym filmie powyżej pokazuję dokładnie jak odpowietrzyć krem przy użyciu robota planetarnego Kenwood Titanium Chef Baker KVC85.124SI**

Po utarciu masła dodajemy masę z mlekiem w proszku i miksujemy, aż uzyskamy jednolity krem – ok 2 minuty.

Barwnik dodajemy stopniowo, w małej ilości, aż uzyskamy odpowiedni kolor. Polecam nakładać barwniki w żelu na wykałaczce.

Krem podczas miksowania napowietrza się. Używając miksera planetarnego można go odpowietrzyć i uzyskać gładki krem do tynkowania.

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

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!

TYNK DO TORTU 'OSZUKANY' GANACHE z

białej czekolady

Tynk do tortu „oszukany” ganache z białej czekolady to jeden z ulubionych kremów do tynkowania [Agnieszki Obłozy](#), z którą tworzę „[Kanał Tortowy](#)” na You Tube. Agnieszka lubi go ze względu na jego smak i [wytrzymałość na wysokie temperatury](#).

Tynk do tortu „oszukany” ganache jest bardzo plastyczny i Agnieszka wybiera go, gdy musi otynkować np. [tort kwadratowy](#). Wtedy tynkowanie zajmuje więcej czasu i nie lubi gdy krem zbyt szybko twardnieje od zimnego, schłodzonego tortu.

Dodatkową zaletą kremu maślanego z ganache z białej czekolady **jest brak dziur w tynku**. Krem po zrobieniu jest bardzo luźny, kremowy, idealnie gładki.

Dlaczego 'oszukany' ganache? Ponieważ prawdziwy krem ganache to sama śmietanka z czekoladą. Gdy dodamy masło to już nie jest oryginalne ganache :). Dlatego na ten krem mówi się właśnie 'oszukany' ganache.

Jak Agnieszka bardzo lubi tynk oszukany ganache, to ja za nim nie przepadam zbyt mocno ☹

W smaku jest pyszny, ale trochę za słodki dla mnie. Może dlatego, że nie przepadam za białą czekoladą. **Zdecydowanie jestem fanką [kremu ganache z ciemnej czekolady](#)**! W kremie nie podoba mi się również jego konsystencja. Dla mnie jest za luźny. Podczas tynkowania spływa mi z tortu i musiałam się bardzo napracować, aby tak ładnie otynkować torty widoczne na zdjęciach. Zdecydowanie lepiej pracuje mi się z [innymi kremami maślanymi do tynkowania](#). **Ale to rzecz gustu, dlatego polecam Wam osobiście przetestować sobie ten tynk, aby nie było, że odradzałam, a Wam z tym kremem pracuje się idealnie :).**

Ze względu na konsystencję kremu źle mi się z nim pracowało latem, gdy w kuchni panowały upały. Dlatego polecam przygotować ten krem późnym wieczorem lub wczesnym rankiem, gdy latem jest trochę chłodniej. Polecam też krótkie schładzanie kremu, aby trochę zgęstniał. Jednak trzeba uważać, bo czekolada pod wpływem zimna szybko twardnieje. Dlatego co kilka minut mieszamy krem w misce. Można przemieszać go również mikserem.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Proporcje na krem do tynkowania mogą być różne. Im więcej białej czekolady w kremie, tym kolor wychodzi bardziej kremowy. Dlatego osobiście wolę moje proporcje, bo mogę uzyskać dzięki temu jaśniejszy kolor kremu :). **Ale jeśli**

chodzi o trwałość i smak tynku to polecam proporcje Agnieszki ☐

Tynk do tortu 'oszukany' ganache z białej czekolady – proporcje Agnieszki
Obłozę:

- 210 g masła w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)
- 450 g białej czekolady (w pastylkach/kaletkach)
- 120 g śmietanki kremówki 30%

Proporcje Magdy:

- 200 g masła w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)
- 200 g białej czekolady, pokrojonej (użyłam Wedel)
- 50 g śmietanki kremówki 30%

Dodatkowo:

- kolorowe barwniki olejowe, spożywcze
 - do wybielenia kremu – odrobina [fioletowego barwnika](#) do mas tłustych
1. W rondelku podgrzewamy śmietankę aż będzie gorąca. Wyłączamy palnik.
 2. Gorącą śmietanką, w temp. ok 60-65°C – aby nie roztemperować czekolady, zalewamy drobno pokrojoną białą czekoladę. Dokładnie mieszamy, aż czekolada się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. Jeśli będzie problem z rozpuszczeniem czekolady w tak małej ilości śmietanki można przez chwilę podgrzać masę **na bardzo małym ogniu (jeśli przegrzejecie czekoladę rozwarstwii się)**. Cały czas energicznie mieszajcie ganache, aby czekolada się nie przegrzała.
 3. **Odstawiamy ganache na blat do ostudzenia.** Masa powinna mieć ok 28-30°C w momencie dodania do utartego masła. Zbyt **ciepłe ganache rozpuści utarte masło i zrobi się płynna lub zwarzona masa.** Gdyby tak się stało trzeba włożyć masę do lodówki, aby krem przestygł trochę i zgęstniał. Potem ponownie ucieramy tynk do tortu mikserem.
 4. **W misce, za pomocą miksera (najszybsze obroty), miksujemy masło – min. 10 minut** lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła.
 5. Do utartego masła dodajemy ostudzone ganache.
 6. **Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 1 minutę**, aż otrzymamy gładki krem.
 7. Gdy tynk do tortu z ganache będzie gotowy dodajemy kolorowe **barwniki olejowe.**
 8. **Miksujemy chwilę, aby dobrze wymieszać barwnik.**
 9. Krem wychodzi bardzo luźny. Aby trochę zgęstniał można go na kilka minut włożyć do lodówki. Jednak co 5 minut wyciągajcie go i przemieszajcie łyżką, aby nie stwardniał, szczególnie przy

ściankach zimnej miski. Im chłodniejszy krem, tym pojawia się w nim więcej dziur. Dlatego nie przesadzajcie ze schładzaniem.

10. **Tynk do tortu oszukany ganache nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną**, dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.

Sposób wykonania tynku 'oszukany ganache' Agnieszki – z mikrofalówką:

1. Agnieszka rozpuszcza czekoladę w śmietance przy pomocy mikrofalówki. Wkłada miseczkę z czekoladą i śmietanką do mikrofalówki i podgrzewa przez kilkanaście sekund w kilku interwałach. Pilnuje aby temperatura nie przekroczyła 45°C, dzięki czemu czekolada nie roztemperuje się.
2. **Roztemperowana czekolada wpływa na konsystencję tynku do tortu.** Dlatego nie przegrzewajcie czekolady.
3. Więcej na ten temat mówimy na 'Kanale Tortowym' w odcinkach o kremach maślanych do tynkowania.

Uwagi:

1. Masło ma być w temperaturze pokojowej, ale nie za miękkie, lejące lub płynne. Do kremu nie nadają się wszelakie maślane miksy i margaryny.
2. **Ilość kremu wystarczy na otynkowanie tortu o średnicy: 16 cm (wys. 10 cm) – proporcje Magdy lub tort o śr 16-18 cm (wys. 14 cm) – proporcje Agnieszki – skorzystaj z [przelicznika foremek](#).**
3. **Jak obliczyć ilość kremu na Waszą średnicę i wysokość tortu?** Najpierw przelicz składniki w przeliczniku na Twoją średnicę tortu, np. z 16 na 20 cm. Otrzymany wynik podziel przez moją wysokość tortu: 10 cm. A następnie pomnóż wynik przez Twoją wysokość tortu, np. 12 cm.
4. Grubość warstwy tynku do tortu powinna wynosić **ok 3-4 mm**. Cienka warstwa kremu łatwo ulega pęknięciom przy mało stabilnych kremach i lekkim biszkipcie.
5. **Przed 'tynkowaniem' kremem maślanym polecam schłodzić złożony tort w lodówce, aby naturalnie 'osiadł' (min. 6 godz., najlepiej całą noc).**
6. Torty zdobione kremem maślanym najlepiej umieszczać na **grubszym podkładzie**. Zapobiegnie to pęknięciom podczas przenoszenia tortu. Gdy robimy tort bezpośrednio na paterze, to gruby podkład nie jest konieczny.
7. **Tynk do tortu z ganache można zamrozić.** Następnie przekładamy go z zamrażarki do lodówki. Po kilku godzinach wyciągamy na blat kuchenny aby zmiękł. Następnie musimy go ponownie zmiksować, aby zrobił się gładki i jednolity.
8. Na krem można położyć opłatek wafłowy z nadrukiem. Kładziemy go tuż po otynkowaniu tortu, na jeszcze miękkim kremie. Ale do kremu

maślanego polecam wydruk na masie cukrowej (specjalny rodzaj opłatek na kremy maślane lub na masę cukrową). Taki opłatek ma ładniejsze, żywsze kolory. Kolory na opłatku waflowym na kremie maślanym będą bledsze, mniej nasycone. Wydruku na masie cukrowej nie kładziemy na kremy śmietankowe (śmietanka w kremie rozpuści opłatek).

Smacznego ☐

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

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!

JAK URATOWAĆ ZWARZONY KREM MAŚLANY I BUDYNIOWY

Jak uratować zwarzony krem maślan i budyniowy? Latem, gdy na dworze panują upały, mimo posiadania sprawdzonego przepisu, krem maślan łatwo może się zwarzyć. Masło ociepla się latem szybciej. Zimą wyciągamy masło z lodówki ok 2 godzin przed użyciem. Latem wystarczy już 30 minut, aby masło było gotowe do utarcia. Pamiętajcie o tym, ponieważ zbyt miękkie masło (prawie lejące) bardzo szybko się warzy. Gdybyśmy jednak za długo trzymali masło w cieple wystarczy na kilka minut włożyć je do lodówki, aby trochę się schłodziło. Masło do utarcia może być chłodne, ponieważ podczas ucierania mikserem się ociepli. Jednak nie może być twarde.

Najczęstszym powodem warzenia się kremu maślanego jest różnica temperatur składników, np. dodajemy zimne mascarpone do utartego masła. Ubite białka są za ciepłe w momencie dodania masła (przy kremie na bezie szwajcarskiej) lub dodajemy ciepły budyń do utartego masła. Dlatego ważne jest aby wszystkie składniki miały taką samą temperaturę. Tak jak pisałam wyżej masło nie może być za miękkie, lejące. Może być chłodne, ale nie zimne – twarde.

Dziś przedstawię Wam kilka prostych i szybkich sposobów na uratowanie zwarzonego kremu maślanego. Od razu powiem, że uratowanie kremu maślanego jest dużo prostsze od uratowania zwarzonego kremu śmietankowego. Przedstawione sposoby wykorzystujemy wyłącznie przy

kremach maślanych. Ale jeden z nich można wykorzystać np. przy kremie czekoladowym (piszę o tym na samym końcu wpisu).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Przepisy na kremy maślane do tynkowania i dekorowania tortów znajdziecie [TUTAJ](#).

Dzięki podanym poniżej sposobom można uratować zwarzony krem budyniowy (z dodatkiem utartego masła), które używamy do przełożenia tortu.

I SPOSÓB – GORĄCE MASŁO

- 1-2 łyżki masła, roztopionego, gorącego

W małym rondelku topimy masło i podgrzewamy, aż będzie bardzo gorące. Następnie dodajemy je do zwarzonego kremu maślanego. Miksujemy całość, aż krem ponownie się ujednocili. Po odzyskaniu idealnej konsystencji możemy na kilka minut włożyć krem do lodówki, aby trochę się schłodził (nie za długo, aby nie stwardniał). Po dodaniu gorącego masła krem może zrobić się trochę luźniejszy.

Jeśli nie mamy masła możemy roztopić 1-2 łyżki zwarzonego kremu maślanego. Ja właśnie tak zrobiłam (na filmie poniżej pokazuję jak to zrobić).

II SPOSÓB – GORĄCA WODA

- 1-2 łyżki bardzo gorącej wody, wrzątku

Tutaj zamiast roztopionego masła dodajemy do zwarzonego kremu trochę wrzątku. Miksujemy krem, aż się ujednocili. Również możemy schłodzić krem w lodówce, gdy wyjdzie za luźny.

III SPOSÓB – KĄPIEL WODNA

- rondel z gotującą się wodą

Miskę ze zwarzonym kremem maślanym umieszczamy na rondelku z gotującą się wodą (woda nie może dotykać dna miski). Po ustawieniu miski z kremem na rondelku mieszamy krem mikserem, aż ponownie się ujednocili. Odkładamy mikser i szybko ściągamy miskę z rondelka, aby masło w kremie się nie rozpuściło. Po tym sposobie również możemy krem włożyć na kilka minut do lodówki, aby zrobić się gęstszy.

IV SPOSÓB – PONOWNE UTARCIE KREMU

Często dostaję wiadomości z pytaniem jak uratować zwarzony krem maślany, który wcześniej schładzaliście go kilka godzin w lodówce. Po wyciągnięciu i ponownym ociepleniu zaczęliście od razu tynkować tort i okazało się, że ten krem jest zwarzony!

Krem maślany zawiera masło, które pod wpływem zimna twardnieje. Dlatego po wyciągnięciu kremu z lodówki musimy ponownie go ocieplić, tak jak to robimy z kostką masła przed utarciem. Gdy krem będzie w temperaturze pokojowej (nie może być lejący) ponownie ucieramy go mikserem. Na początku się zwarzy, ale po kilku minutach ponownie robi się gładki.

V SPOSÓB – JAK URATOWAĆ ZWARZONY KREM MAŚLANY NA BEZIE SZWAJCARSKIEJ?

Bardzo często, przy kremie na bezie szwajcarskiej, po dodaniu masła do ubitej masy z białek krem się warzy. Jednak to naturalny proces i **po kilku minutach miksowania robi się jednolity**. Co jednak, gdy krem zrobi się lejący, 'płynny' po dodaniu masła? Oznacza to, że białka były za ciepłe i rozpuściły masło. Dlatego ważne jest, aby ubite białka były dobrze ostudzone przed dodaniem masła. Jak uratować taki krem? Wystarczy że włożymy go do lodówki lub zamrażarki, aby się schłodził. Jednak nie może stwardnieć. Gdyby tak się stało ocieplamy krem i ponownie miksujemy – sposób IV.

VI SPOSÓB NA ZWARZONY KREM np. czekoladowy, z mascarpone i śmietanką

Co zrobić gdy zwarzy nam się krem np. czekoladowy, z truflami, z batonikami milky way? Taki krem trzeba podgrzać na parze wodnej. Wkładamy miskę ze zwarzonym kremem na rondelku z gotującą się wodą (woda nie może dotykać dna miski) i mieszamy mikserem, aż masa robi się jednolita. Robi się przy tym płynna.

Następnie mamy dwa rozwiązania:

Pierwszy – płynną masę schładzamy w lodówce kilka godzin (najlepiej całą noc). Można ten czas skrócić, schładzając krem w zamrażarce, ale trzeba uważać, aby krem nie zamarznął – mieszamy go co kilkanaście minut.

Następnie miksujemy krótko schłodzony krem mikserem. Jednak uważajmy, aby ponownie nie przebić kremu – miksujemy krótko.

Drugi sposób – do płynnej masy dodajemy żelatynę. 1-2 łyżeczki żelatyny lub więcej (zależy od ilości kremu) **zalewamy zimną wodą** (1 łyżka wody na 1 łyżeczkę żelatyny) i odstawiamy do napęcznienia na (ok 7 minut). Potem rozpuszczamy żelatynę w kąpielii wodnej (kubeczek z żelatyną wkładamy do gorącej wody). Do ciepłej i płynnej żelatyny dodajemy 1-2 łyżeczki kremu czekoladowego i energicznie mieszamy. Ponownie miksujemy nasz płynny krem czekoladowy i dodajemy płynną żelatynę. Dokładnie miksujemy. **W ten sposób otrzymamy zamiast kremu mus czekoladowy.** Schładzamy masę z żelatyną i gdy będzie odpowiednio gęsta wkładamy na biszkopt. Polecam przy tym użyć rantu (tak jak przy musie owocowym) lub owinąć tort papierem do pieczenia, aby zrobić rant.

Tym sposobem nie uratujemy jednak kremu z oreo, z powodu ciasteczek w kremie. Nie wiem czy w ten sposób można uratować zwarzony krem śmietankowy – nie sprawdzałam.

Polecam również wpis ['Smaki kremów do tortu – połączenia smakowe'](#)

Podoba Wam się wpis 'Jak uratować zwarzony krem maślany? Będzie mi miło jeśli udostępnicie go dalej!

[GANACHE Z MASŁEM – do tynkowania tortu](#)

Ganache z masłem do tynkowania tortu to pyszny czekoladowy krem, który zadowoli każdego smakosza czekolady. Tynk ten znany jest również pod nazwą 'oszukany' ganache.

Dlaczego 'oszukany' ganache? Ponieważ prawdziwy krem ganache to sama śmietanka z czekoladą. Gdy dodamy masło to już nie jest oryginalne ganache :). Dlatego na ten krem mówi się właśnie 'oszukany' ganache.

Jeśli chcecie zrobić **czarny tynk** to ten krem będzie idealny jako baza. Do tak ciemnego kremu wystarczy dać mniej czarnego barwnika niż to bywa przy jasnym tynku.

Polecam również jasną wersję tego tynku, czyli ['oszukany' ganache z białej czekolady](#).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

UWAGA! Jak ostatnio wspominałam na moim profilu na Instagramie **kilka kremów do tynkowania na moim blogu ulegnie zmianom**. Nie są to duże modyfikacje. Jednak w tym przypadku efekt końcowy jest o niebo lepszy. Poprzedni sposób wykonania tego tynku nie był idealny. Masło nie lubi wysokich temperatur (z wyjątkiem pieczenia) i podgrzewanie go z ganache lub rozpuszczanie go w gorącym ganache nie wychodziło na dobre temu tynkowi. Często krem się rozwarstwiało, a podczas tynkowania wychodziły brzydkie przebarwienia. **Agnieszka Obłóza**, doświadczony szkoleniowiec, z którą mam przyjemność prowadzić 'Kanał Tortowy' na YouTube, w odcinku o kremach maślanych wytłumaczyła mi, dlaczego ona swój 'oszukany' ganache z masłem robi w inny sposób. Miałam okazję przetestować jej sposób wykonania i zdecydowanie bardziej mi się spodobał. **Naszą dyskusję na temat tego kremu możecie obejrzeć [TUTAJ](#)**.

Moje stare proporcje nie różniły się bardzo od proporcji Agnieszki. Jedynie sposób wykonania się różnił. Poniżej, pod opisem wykonania, podaję moje stare proporcje.

Polecam wpis: [kremy do tynkowania odporne na upały](#)

Proporcje Agnieszki Obłozy:

- 150 g śmietanki kremówki 30%
- 240 g czekolady **lekko gorzkiej 55%**, może być w pastylkach/kaletkach (użyłam Wedel)
- 160 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)

Dodatkowo:

- czarny barwnik spożywczy olejowy, jeśli chcemy uzyskać [czarny kolor kremu](#)
1. W rondelku podgrzewamy śmietankę aż będzie gorąca. Wyłączamy palnik.
 2. Gorącą śmietanką, **w temp. ok 60-65°C** – **aby nie roztemperować** czekolady, zalewamy **drobno pokrojoną** czekoladę. Dokładnie mieszamy, aż czekolada się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. Jeśli będzie problem z rozpuszczeniem czekolady w tak małej ilości śmietanki można przez chwilę podgrzać masę **na bardzo małym ogniu** (jeśli przegrzejecie czekoladę rozwarstwi się). Cały czas energicznie mieszajcie ganache, aby czekolada się nie przegrzała.
 3. **Odstawiamy ganache na blat do ostudzenia.** Masa powinna mieć ok 28-30°C w momencie dodania do utartego masła. Zbyt **ciepłe ganache rozpuści utarte masło i zrobi się płynna lub zwarzona masa.** Gdyby tak się stało trzeba włożyć masę do lodówki, aby krem przestygł trochę i zgęstniał. Potem ponownie ucieramy tynk do tortu mikserem.
 4. **W misce, za pomocą miksera (najszybsze obroty), miksujemy masło – min. 10 minut** lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła.
 5. Do utartego masła dodajemy ostudzone ganache.
 6. **Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 1 minutę**, aż otrzymamy gładki krem.
 7. Gdy tynk do tortu z ganache będzie gotowy możemy dodać czarny **barwnik olejowy, jeśli chcemy uzyskać czarny tynk.**
 8. **Miksujemy chwilę, aby dobrze wymieszać barwnik.**
 9. **Ganache z masłem nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną,** dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.

Sposób wykonania ganache z masłem Agnieszki – z mikrofalówką:

1. Agnieszka rozpuszcza czekoladę w śmietance przy pomocy

mikrofalówki. Wkłada miseczkę z czekoladą i śmietanką do mikrofalówki i podgrzewa przez kilka sekund w kilku interwałach. Pilnuje aby temperatura nie przekroczyła 45°C, dzięki czemu czekolada nie roztemperuje się.

2. Roztemperowana czekolada wpływa na konsystencję tynku do tortu. Dlatego nie przegrzewajcie czekolady.
3. Więcej na ten temat mówimy na 'Kanał Tortowym' w odcinkach o kremach maślanych do tynkowania.

Moje stare proporcje:

- 100 g śmietanki kremówki 30%
- 160 g czekolady **lekko gorzkiej 55%**, może być w pastylkach/kaletkach (użyłam Wedel)
- 80 g czekolady **mlecznej** (użyłam Wedel)
- 160 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)

Uwagi:

1. Ganache z masłem z tego przepisu wystarczy na otynkowanie tortu o śr 16 cm i wysokości 9-10 cm. **Skorzystaj z przelicznika foremek.**
2. Więcej kremów do tynkowania tortów znajdziesz **TUTAJ**.
3. **Tynk do tortu z ganache można zamrozić.** Następnie przekładamy go z zamrażarki do lodówki. Po kilku godzinach wyciągamy na blat kuchenny aby zmiękł. Następnie musimy go ponownie zmiksować, aby zrobił się gładki i jednolity.
4. Do ganache z masłem użyłam śmietanki 30%.
5. Grubość warstwy tynku powinna wynosić ok 3-4 mm. **Cienka warstwa kremu łatwo ulega pęknięciom.**
6. Torty zdobione kremem maślany najlepiej umieszczać na grubszym podkładzie. Zapobiegnie to pęknięciom podczas przenoszenia tortu. Gdy robimy tort bezpośrednio na paterze, to gruby podkład nie jest konieczny.
7. Ganache z masłem w lodówce twardnieje, dlatego **wypieki z tym kremem warto wystawić z lodówki kilka minut wcześniej przed podaniem.** Torty otynkowane i udekorowane kremem maślany polecam kroić gorącym nożem, aby dekoracje nie pękały podczas krojenia.

Smacznego ☐

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

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!

KREM MAŚLANY NA BEZIE SZWAJCARSKIEJ

Krem maślany na bezie szwajcarskiej, znany również jako Swiss Meringue Buttercream, to krem przeznaczony do tynkowania i dekorowania tortów.

Krem na bezie szwajcarskiej to **jeden z trwalszych tynków**. Dekoracje, np. kwiaty, wykonane tym kremem pięknie wyglądają i zachowują swój idealny kształt dłużej, niż dekoracje wykonane innym kremem maślanym, np. krem maślany 'Milky way'. **Na co dzień w swojej pracowni używa go [Agnieszka Obłóza](#) – www.tortlove.pl** – która razem ze mną przygotowała dla Was ten przepis.

Ze względu na to, iż Agnieszka używa do wykonania kremu miksera ręcznego przedstawiamy dwa sposoby wykonania tego kremu. Sami wybierzcie swój ulubiony ☐

Krem maślany mimo obszernego opisu nie jest trudny w wykonaniu. Uwagi, które spisałam pomogą i ułatwią Wam pracę z kremem.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Ważne!

Do kremu najlepiej użyć pasteryzowanych białek, które są wolne od salmonelli. Przelewanie wrzątkiem jajek nie zabija bakterii salmonelli. Dowiedziałam się tego na szkoleniu u Agnieszki Obłózy. Pasteryzowane białka można kupić w niektórych marketach spożywczych lub w sklepach internetowych.

Można też kupić jajka naświetlane, które są odkażone i bezpieczne do użycia. Można takie jajka kupić w niektórych marketach lub w hurtowniach z jajkami (mają specjalne oznaczenie).

*Do tynkowania i dekorowania polecam również inne [kremy maślane](#)
Polecam wpis: [kremy do tynkowania odporne na upały](#)*

Poniżej są podane proporcje Agnieszki Obłózy. Gdy przeliczyłam moje stare proporcje okazało się, że Agnieszka daje 50 g masła 15 g cukru więcej ode mnie.

Składniki:

- 200 g białek – pasteryzowanych
- 400 g cukru

- 600 g masła w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)

Dodatkowo – opcjonalnie:

- do wybielenia kremu: [biały barwnik/wybielacz](#)
- aromaty smakowe: ekstrakt/aromat waniliowy, kwasek cytrynowy, itp.
- kolorowe barwniki spożywcze

Sposób wykonania Magdy – mikser planetarny:

1. W metalowej misce umieszczamy białka i cukier. Miskę umieszczamy na rondelku z małą ilością wrzącej wody (gotujemy na małym ogniu). Za pomocą rózgi kuchennej mieszamy całość, aż cukier się rozpuści. Białka będą gotowe w chwili, gdy nie wyczuwamy już między palcami/zębami cukru.
2. Wyłączamy palnik i odkładamy miskę na blat. Zanim zabierzemy się za ubijanie białek odczekajmy parę minut, aby się przestudziły.
3. Lekko ostudzone białka przelewamy do miski miksera planetarnego. **Ubijamy białka na wyższych obrotach ok 10-12 min.** Gotowa masa ma być gęsta i zimna (temp. max. 30°C).
4. **Jeśli posiadamy mikser planetarny nie trzeba zmieniać końcówki na mieszającą (silikonowa końcówka).**
5. Stopniowo, cały czas miksując, dodajemy do białek małe kawałki miękkiego masła. Po chwili masa robi się luźniejsza i będzie wyglądała na zwarzoną, ale tak ma być!
Miksujemy dalej na najszybszych obrotach, aż krem ponownie zrobi się gładki, ok 2-3 min.
6. W tym momencie dodajemy kolorowe barwniki lub biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem. Aby uzyskać śnieżną biel można dodać odrobinę (dosłownie kropelka na końcu wykałaczki) fioletowego barwnika. **Jeśli przesadzimy z fioletowym barwnikiem, wyjdzie nam bardzo 'brudna biel'.** Wybielacz / biały barwnik pomijamy, gdy chcemy uzyskać czerwony, czarny lub inny ciemny kolor.
7. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.**
8. **Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.**
9. **Gotowym kremem tynkujemy tort.**
10. **Krem maślany na bezie szwajcarskiej możemy przechowywać w lodówce,**

jeśli nie możemy od razu udekorować nim tortu. Przed ponownym użyciem trzeba go wcześniej wyciągnąć, aby się ocieplił, zmiękł. Następnie ponownie miksujemy, aż krem uzyska odpowiednią konsystencję. Ponownie go odpowietrzamy, zmniejszając obroty miksera.

11. Krem maślany można zamrozić (2-3 miesięcy). W lodówce przechowujemy do 5 dni, pod warunkiem, że białka były pasteryzowane.
12. **Polecam wpis** '[Jak uratować zwarzony krem maślany](#)'.
13. **Krem nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną**, dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.

Sposób wykonania Agnieszki Obłozy – mikser ręczny:

1. W metalowej misce umieszczamy białka i cukier. Miskę umieszczamy na rondelku z małą ilością wrzącej wody (gotujemy na małym ogniu). Za pomocą miksera ręcznego miksujemy całość, aż cukier się rozpuści. W międzyczasie białka się ubija i otrzymamy gęstą bezę. Białka będą gotowe w chwili, gdy nie wyczuwamy już między palcami/zębami cukru.
2. Po rozpuszczeniu cukru i ostudzeniu masy białkowej dodajemy masło w temp. pokojowej i miksujemy całość na najszybszych obrotach.
3. Gdy otrzymamy gładki krem dodajemy barwniki jeśli jest taka konieczność.
4. Gotowym kremem na bezie szwajcarskiej tynkujemy tort.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Białka mogą być prosto z lodówki.
2. Ilość kremu wystarczy na otynkowanie tortu o śr 24 cm, (wys. 11-12 cm).
3. **Jak obliczyć ilość kremu na Waszą średnicę i wysokość tortu?**
Najpierw przelicz składniki w [przeliczniku foremek](#) na Twoją średnicę tortu, np. z 24 na 20 cm. Otrzymany wynik **podziel** przez moją wysokość tortu: 12 cm. A następnie **pomnóż** wynik przez Twoją wysokość tortu, np. 10 cm.
4. Masło ma być miękkie, ale nie lejące, błyszczące lub płynne. Do kremu nie nadają się wszelakie maślane miksy i margaryny.
5. Białka miksujemy w metalowej lub szklanej misce. Nie polecam plastikowych mis.

Latem, gdy na dworze panują upały, kremu maślanego na bezie

6. szwajcarskiej nie polecam robić za dnia. Najlepiej zrobić go wcześniej rano lub późnym wieczorem, po 22:00, gdy temperatura spada. Warto też miskę z białkami włożyć do większego garnka z zimną wodą, aby ostudzić białka przed ubijaniem.
7. Grubość warstwy tynku powinna wynosić ok 3-4 mm. Zbyt cienka warstwa kremu łatwo ulega pęknięciom.
8. Torty zdobione kremem maślanym najlepiej umieszczać na grubym podkładzie. Zapobiegnie to pęknięciom podczas przenoszenia tortu. Gdy robimy tort bezpośrednio na paterze, to gruby podkład nie jest konieczny.
9. Krem maślany na bezie szwajcarskiej w lodówce twardnieje, dlatego wypieki z tym kremem warto wyciągnąć kilka minut przed podaniem, aby krem zmiękł. Torty otynkowane i udekorowane kremem maślanym polecam kroić gorącym nożem!
10. **Na krem maślany można położyć opłatek wafłowy z nadrukiem.** Kładziemy go tuż po otynkowaniu tortu, na jeszcze miękki krem. Ale do kremu maślanego polecam wydruk na masie cukrowej (specjalny rodzaj opłatka na kremy maślane lub na masę cukrową). Taki opłatek ma ładniejsze, żywsze kolory. Kolory na opłatkach wafłowych na kremie maślanym będą bledsze, mniej nasycone. Wydruku na masie cukrowej nie kładziemy na kremy śmietankowe (śmietanka w kremie rozpuści opłatek).

Smacznego ☐

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.

KREM MAŚLANY Z MLEKIEM SKONDENSOWANYM

Krem maślany z mlekiem skondensowanym to pyszny i prosty krem w wykonaniu. Jeśli z jakiś powodów obawiacie się kremu maślanego na bezie szwajcarskiej, to ten krem jest jego prostszą alternatywą. W smaku jest równie słodki jak krem na bezie szwajcarskiej. Dla mnie jednak odrobinę smaczniejszy, ale to rzecz gustu, dlatego przy

najbliższej okazji warto go spróbować :).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

*Do tynkowania i dekorowania polecam również inne [kremy maślane](#)
Polecam wpis: [kremy do tynkowania odporne na upały](#)*

Składniki:

- 200 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- mleko skondensowane (zagęszczone) **słodzone**: ok **170-180 g** (tynkowanie) lub **160 g** (dekorowanie)*, [w puszcze lub w tubce](#)

Proporcje na krem na włosy lub trawę (tort o śr 20 cm, wys. 10-11 cm): 330 g masła, 260 g mleka skondensowanego.

Dodatkowo:

- do wybielenia kremu: [biały barwnik/wybielacz](#)
 - aromaty smakowe: ekstrakt/aromat waniliowy, kwas cytrynowy, itp.
 - kolorowe barwniki spożywcze – [czerwony krem do dekoracji](#)
1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 10 min**, najszybsze obroty miksera).
 2. Nadal miksując dodajemy powoli mleko skondensowane. Dodałam je w 3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem (ok 2 minut).
 3. Następnie dodajemy kolorowe barwniki spożywcze. **Barwniki dodajemy stopniowo, w małych ilościach, aby uzyskać odpowiedni odcień koloru. Wybielacz / biały barwnik pomijamy, gdy chcemy uzyskać czerwony, czarny lub inny ciemny kolor.**
 4. Miksujemy chwilę krem na najszybszych obrotach, aby dobrze wymieszać barwnik.
 5. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób 'odpowietrzamy' krem maślany.
 6. **Polecam wpis '[Jak uratować zwarzony krem maślany](#)'.**
 7. **Krem nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną**, dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.
 8. **100 g mleka skondensowanego = 80 ml.**

Uwagi:

1. Masło i mleko skondensowane muszą być w temperaturze pokojowej.
2. **Ilość kremu wystarczy na otynkowanie tortu o średnicy 16 cm (wys. 10 cm).**

3. **Jak obliczyć ilość kremu na Waszą średnicę i wysokość tortu?**
Najpierw przelicz składniki w [przeliczniku foremek](#) na Twoją średnicę tortu, np. z 16 na 24 cm. Otrzymany wynik **podziel** przez moją wysokość tortu: 10 cm. A następnie **pomnóż** wynik przez Twoją wysokość tortu, np. 12 cm.
4. Masło ma być miękkie, ale nie lejące, płynne. Do kremu nie nadają się wszelakie maślane miksy i margaryny.
5. **Do gotowego kremu, który jest lekko żółty, dodajemy wybielacz/biały barwnik, aby wybielić krem.** Aby uzyskać śnieżną biel można dodać odrobinę (dosłownie kropelka na końcu wykałaczki) fioletowego barwnika. **Jeśli przesadzimy z fioletowym barwnikiem, wyjdzie nam bardzo 'brudna biel'.**
6. Użyłam mleka skondensowanego słodzonego 'Gostyńskiego', które można kupić w puszcze lub w tubce (w tubce jest 140 g, mimo że pisze 150 g). Niesłodzone mleko jest rzadsze, dlatego nie polecam go do kremu.
7. **Krem w proporcjach 1:1 wyszedł bardzo luźny i tłusty jak dla mnie.** Widać to na filmie. Dlatego radzę stopniowo dodawać mleko i sprawdzać konsystencję. Jeśli chcemy krem do dekoracji (kwiaty), to polecam na 200 g masła użyć max. 160 g mleka skondensowanego.
8. Grubość warstwy tynku powinna wynosić ok 3-4 mm . **Cienka warstwa kremu łatwo ulega pęknięciom.**
9. Przed 'tynkowaniem' kremem maślanym polecam schłodzić złożony tort w lodówce, aby naturalnie 'osiadł' (min. 6 godz., najlepiej całą noc). Gdy nałożymy krem tuż po złożeniu tortu, może on później popękać.
10. **Torty zdobione kremem maślanym najlepiej umieszczają na grubszym podkładzie. Zapobiegnie to pęknięciom podczas przenoszenia tortu. Gdy robimy tort bezpośrednio na paterze, to gruby podkład nie jest konieczny.**
11. Krem maślany z mlekiem skondensowanym w lodówce twardnieje, dlatego **wypieki z tym kremem warto wystawić z lodówki kilka minut wcześniej przed podaniem.** Torty otynkowane i udekorowane kremem maślanym polecam kroić gorącym nożem, aby dekoracje nie pękały podczas krojenia.
12. Krem maślany z mlekiem skondensowanym możemy **przechowywać w lodówce (do 5 dni).** Przed ponownym użyciem krem **wyciągamy i ocieplamy, aby zmiękł.** Następnie mikserem (najwyższe obroty) ponownie miksujemy, aż krem uzyska kremową konsystencję.
13. **Krem możemy zamrozić (2-3 miesięcy).**
14. **Na krem maślany można położyć opłatek wafłowy z nadrukiem.** Kładziemy go tuż po otynkowaniu tortu, na jeszcze miękkim kremie. Ale **do kremu maślanego polecam wydruk na masie cukrowej** (specjalny rodzaj opłatka na kremy maślane lub na masę cukrową). Taki opłatek ma ładniejsze, żywsze kolory. Kolory na opłatkach wafłowych na kremie maślanym będą blade, mniej nasycone. **Wydruk na masie cukrowej nie kładziemy na kremy śmietankowe (śmietanka w kremie rozpuści**

opłatek).

Smacznego ☐

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.

KREM 3M

Krem 3M do dekoracji i tynkowania tortu to krem z masłem, serkiem mascarpone i mlekiem skondensowanym. Krem 3M to zmodyfikowana wersja [kremu maślanego z mlekiem skondensowanym](#). Autorką przepisu jest Pani Marta Maciejewicz. Ten prosty krem do tynkowania znajdziecie w [torcie czekoladowo-kokosowym](#). Koniecznie przeczytajcie uwagi pod przepisem!

*P.S. Ten krem idealny jest do tynkowania. Jest bardzo plastyczny, dlatego osobom początkującym może się on spodobać. **Jednak jest to 'miękki' krem. Szybciej mięknie i jest mniej stabilny** od np. kremu maślanego z mascarpone i cukrem pudrem. Dlatego pod masę cukrową (gdy obkładacie nią cały tort) nie dawałabym tego kremu.*

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Do tynkowania i dekorowania polecam również inne [kremy maślane](#).

Krem 3M do dekoracji tortu:

- 120 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- 120 g mleka skondensowanego (zagęszczonego) **słodzonego** (ok 90-100 ml)
- 240 g serka mascarpone, w temperaturze pokojowej

Dodatkowo:

- do wybielenia kremu: [biały barwnik/wybielacz](#)
- aromaty smakowe: ekstrakt/aromat waniliowy, kwasek cytrynowy, itp.
- czarny barwnik spożywczy, jeśli chcemy uzyskać [czarny kolor kremu](#)

• **kolorowe barwniki spożywcze – [czerwony krem do dekoracji](#)**

1. **Mascarpone wyciągamy z lodówki min. 5 godzin przed zrobieniem kremu.** Serek ociepla się dłużej od masła i dwie godziny to za krótki czas na ocieplenie mascarpone.
2. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy jasną, puszystą masę (**min. 12 min**, najszybsze obroty miksera).
3. Nadal miksując dodajemy powoli mleko skondensowane. Miksujemy chwilę, aż składniki się połączą.
4. Następnie stopniowo dodajemy mascarpone (dałam w 3 turach). Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem (ok 2 minut).
5. **W tym momencie dodajemy kolorowe barwniki lub biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem.** Jeśli chcemy otrzymać np. jasno niebieski kolor kremu, to po dodaniu niebieskiego barwnika dodajemy biały barwnik, aby rozjaśnić kolor i go 'oczyścić' (krem maślany najczęściej ma kremowy kolor i w połączeniu z niebieskim często wychodzi zielony kolor). Można też najpierw wybielić krem, a potem dodać kolorowy barwnik.
Wybielacz / biały barwnik pomijamy, gdy chcemy uzyskać czerwony, czarny lub inny ciemny kolor.
6. Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby dobrze wymieszać barwnik.
7. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.
8. Gotowym kremem tynkujemy tort.
9. **Polecam wpis ['Jak uratować zwarzony krem maślany'](#).**
10. **Krem 3M nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną,** dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.

Uwagi:

1. Masło, serek mascarpone i mleko skondensowane muszą być w temperaturze pokojowej.
2. **Ilość kremu wystarczy na otynkowanie tortu o średnicy 16 cm (wys. 9 cm) – skorzystaj z [przelicznika foremek](#).**
3. **Jak obliczyć ilość kremu na Waszą średnicę i wysokość tortu?** Najpierw przelicz składniki w przeliczniku na Twoją średnicę tortu, np. z 16 na 20 cm. Otrzymany wynik podziel przez moją wysokość tortu: 9 cm. A następnie pomnóż wynik przez Twoją wysokość tortu, np. 12 cm.
4. **W tym kremie ilość masła i serka mascarpone można modyfikować.** Jeśli wg **przelicznika foremek** wyjdzie 300 g mascarpone i nie chcecie kupować dodatkowego opakowania serka, to można dać więcej masła.
5. Masło ma być miękkie, ale nie lejące, płynne. Do kremu nie nadają się wszelakie maślane miksy i margaryny.
6. **Do gotowego kremu, który jest lekko żółty, dodajemy wybielacz/biały barwnik, aby wybielić krem.** Aby uzyskać śnieżną biel można dodać odrobinę (dosłownie kropelka na końcu wykałaczki) fioletowego barwnika. **Jeśli przesadzimy z fioletowym barwnikiem, wyjdzie nam bardzo 'brudna**

biel'.

7. **Grubość warstwy tynku powinna wynosić ok 3-5 mm. Cienka warstwa kremu łatwo ulega pęknięciom.**
8. Przed 'tynkowaniem' kremem maślanym polecam schłodzić złożony tort w lodówce, aby naturalnie 'osiadł' (min. 6 godz., najlepiej całą noc). Gdy nałożymy krem tuż po złożeniu tortu, może on później popękać.
9. Torty zdobione kremem maślanym najlepiej umieszczać na grubszym podkładzie. Zapobiegnie to pęknięciom podczas przenoszenia tortu. Gdy robimy tort bezpośrednio na paterze, to gruby podkład nie jest konieczny.
10. Krem maślany z mascarpone w lodówce twardnieje, dlatego **wypieki z tym kremem warto wystawić z lodówki kilka minut wcześniej przed podaniem.** Torty otynkowane i udekorowane kremem maślanym polecam kroić gorącym nożem, aby dekoracje nie pękały podczas krojenia.
11. Krem maślany 3M można zamrozić.
12. **Na krem 3M do dekoracji tortu można położyć opłatek wafłowy z nadrukiem.** Kładziemy go tuż po otynkowaniu tortu, na jeszcze miękki krem. Ale **do kremu maślanego polecam wydruk na masie cukrowej** (specjalny rodzaj opłatka na kremy maślane lub na masę cukrową). Taki opłatek ma ładniejsze, żywsze kolory. Kolory na opłatku wafłowym na kremie maślanym będą bledsze, mniej nasycone. **Wydruku na masie cukrowej nie kładziemy na kremy śmietankowe (śmietanka w kremie rozpuści opłatek).**

Smacznego ☐

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.

CZERWONY KREM DO TYNKOWANIA I DEKOROWANIA

Jak zrobić czerwony krem do dekoracji i tynkowania tortów i nie zużyć przy tym całego opakowania czerwonego barwnika? Zabarwienie małej ilości kremu maślanego na czerwono nie jest większym problemem. Jednak przy dużej ilości

kremu trzeba dać sporo czerwonego barwnika. Niestety ma to wpływ na smak kremu i nie zawsze udaje się uzyskać przy tym ładną czerwień. Dlatego mam nadzieję, że ten wpis pomoże Wam w wykonaniu tego zadania. Starałam się dokładnie opisać sposób na uzyskanie czerwonego kremu maślanego, aby zminimalizować ilość czerwonego barwnika i uzyskać piękny czerwony kolor.

Przedstawiam Wam sposób na uzyskanie czerwonego kremu maślanego do tynkowania i dekorowania tortów oraz babeczek. W ten sposób nie barwimy kremu śmietankowego, ponieważ będzie to bardzo trudne (mogę powiedzieć, że prawie nie wykonalne). A krem do dekoracji z mascarpone i białą czekoladą trzeba zabarwić w inny sposób. Ale to postaram się opisać w osobnym wpisie. Dziś skupiam się wyłącznie na kremach maślanych.

Polecam wpis ['Jak uratować zwarzony krem maślany'](#).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Uwaga!

1. Przy metodzie, gdzie używamy blendera do zmiksowania kremu, **nie używamy kremu maślanego na bezie szwajcarskiej**. Blender źle wpływa na strukturę tego kremu i rozrzedzi go nam.
2. Barwiąc krem na czerwono nie można wcześniej wybielać kremu za pomocą wybielacza/białego barwnika. Jak wiemy biały kolor dodany do czerwonego rozjaśnia go, dając kolor różowy. Dlatego zapomnijcie o jakimkolwiek wybielaczu/białym barwniku w tym przypadku.

Składniki:

- krem maślany – **przepisy na [kremy maślane do dekorowania](#)** – oprócz kremu na bezie szwajcarskiej!
- czerwony [barwnik spożywczy](#) w żelu, olejowy
- **pomarańczowy** lub **żółty barwnik spożywczy** w żelu

Dodatkowo:

- blender

Wykonanie:

1. Do gotowego kremu maślanego dodajemy trochę pomarańczowego lub żółtego barwnika i miksujemy, aż uzyskamy jednolity kolor. Następnie dodajemy czerwony barwnik. Miksujemy krem i stopniowo dodajemy więcej barwnika, jeśli zajdzie taka potrzeba.
2. **Czerwony barwnik w żelu potrzebuje czasu, aby dobrze zabarwić krem (puścił pigment)**. Dlatego miksujemy krem kilka minut.
3. Jeśli jednak po dłuższym miksowaniu kolor kremu nadal będzie bardziej różowy/koralowy niż czerwony, **wtedy sięgamy po blender**.
4. **Za pomocą blendera miksujemy krem do momentu uzyskania głębokiego koloru czerwonego**. Jeśli po użyciu blendera uzyskany odcień czerwieni nas nie

zadowolili, można dodać trochę więcej czerwonego barwnika.

5. **Trzeba uważać z długim miksowaniem kremu blenderem. Ten zabieg potrafi bardzo rozluźnić krem, który zrobi się prawie płynny.** Dlatego po użyciu blendera warto włożyć krem na kilka minut do lodówki, co jakiś czas mieszając go. Jeśli krem w lodówce schłodzi się za bardzo, to ponownie go ocieplamy do temperatury pokojowej. Następnie trzeba go ponownie zmiksować mikserem.
6. Luźny krem nie będzie dużym problemem przy tynkowaniu tortu. Jednak przy dekorowaniu tortu workiem cukierniczym z tyłką wzór straci kształt, rozpułynie się. Dlatego wtedy lepiej jest, gdy krem jest trochę gęściejszy.
7. **Dodanie pomarańczowego barwnika pomaga w uzyskaniu czerwieni.** Pomarańczowy barwnik przyciemni nam jasny kolor kremu i wtedy nie trzeba dodawać ogromnej ilości czerwonego barwnika. Barwnik pomarańczowy można dodać po dodaniu czerwonego. Wtedy nie ma ryzyka iż uzyskamy pomarańczowy odcień kremu.
8. **Czerwony krem po schłodzeniu w lodówce nabierze głębszego koloru.** Dzieje się to zazwyczaj, gdy używamy barwników w żelu. Przy barwnikach olejowych kolory tak bardzo nie ciemnieją.
9. **Można też dodać trochę brązowego barwnika do kremu. Nie sprawdzałam tych opcji, ale wiem, że u niektórych osób to również działa :).**

Uwagi:

1. **Kolor i odcień czerwonego zależy od użytego barwnika.** Często mieszam odcień Christmas Red z Blood Red (Sugarflair).
2. Ilość dodanego pomarańczowego barwnika również wpływa na odcień czerwieni. **Dlatego bezpieczniej dodać pomarańczowy barwnik po dodaniu czerwonego.**
3. Przy dużej ilości kremu maślanego ilość dodanego czerwonego barwnika będzie większa.
4. Czerwony krem do tynkowania i dekoracji niestety będzie barwił nasze usta i języki. Barwnik ma za zadanie zabarwić krem i nie da się od niego wymagać, aby nie barwił przy okazji innych rzeczy ;).
5. Do uzyskania czerwonego kremu do dekoracji można użyć barwnika w proszku. Jednak ja takiego nie miałam okazji używać i nie jestem w stanie powiedzieć ile będzie go potrzeba.
6. **Jeśli dodamy do kremu dużo czerwonego barwnika, to niestety wpłynie on na smak naszego kremu. Dlatego dodajemy barwnik stopniowo.**

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.

CZARNY KREM DO DEKORACJI

Jak zrobić czarny krem do dekoracji tortu i nie zużyć przy tym całego opakowania czarnego barwnika? Użycie dużej ilości czarnego barwnika ma niestety wpływ na smak kremu. Poza tym ciężko uzyskać przy użyciu samego barwnika ładny czarny kolor kremu. Dlatego mam nadzieję, że ten wpis pomoże Wam w wykonaniu tego zadania. Podpowiem Wam też jakiego błędu nie popełnić przy tym zadaniu.

W tym wpisie przedstawiam Wam sposób na barwienie kremów maślanych do tynkowania i dekorowania tortów. **W ten sposób możemy też zabarwić [krem czekoladowy](#), [ganache z masłem](#), [drip na tort](#), [biszkopt kakaowy](#) lub ciasto czekoladowe i lukier.**

Polecam też wpis [jak zrobić czerwony krem](#) do dekoracji.
Polecam również wpis '[Jak uratować zwarzony krem maślany](#)'.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Uwaga!

Barwiąc krem na czarno nie można wcześniej wybielać kremu za pomocą wybielacza lub białego barwnika. Jak wiemy biały kolor dodany do czarnego rozjaśnia go, dając kolor szary. Dlatego zapomnijcie o jakimkolwiek wybielaczu i białym barwniku w tym przypadku.

Składniki:

- krem maślany – przepisy na [kremy maślane do dekorowania](#)
- czarne/ciemne kakao lub roztopiona i ostudzona czekolada gorzka
- [czarny barwnik spożywczy](#) w płynie lub żelowy (może być w proszku)

Jak uzyskać czarny krem do dekoracji:

1. Do gotowego kremu maślanego dodajemy kakao lub roztopioną i ostudzoną czekoladę. Nie potrafię określić dokładnej ilości kakao/czekolady. To zależy od ilości kremu i rodzaju kakao/czekolady. Dodajemy kakao stopniowo, aż uzyskamy pożądaną kolor kremu – ciemno brązowy.
2. Po dokładnym wymieszaniu kremu z kakao/czekoladą dodajemy czarny barwnik. Miksujemy krem i dodajemy więcej barwnika, jeśli zajdzie taka potrzeba. (Czarny barwnik w proszku trzeba rozpuścić w odrobinie spirytusu lub wódki).
3. Czarny barwnik potrzebuje czasu, aby dobrze zabarwić krem (puścił pigment). Dlatego miksujemy krem kilka minut.
4. W niektórych przypadkach trzeba taki krem odstawić na kilka godzin

(najlepiej do lodówki).

Można też od razu otynkować tort takim kremem, który w lodówce po kilku godzinach ściemnieje.

5. Czarny krem do dekorowania można odstawić na kilka godzin na blat kuchenny. **Ale w ciepłe robi się on płynny.** Dlatego **najlepiej włożyć go do lodówki i potem ponownie ocieplić** (wyciągnąć z lodówki i postawić na blat), a następnie zmiksować (ok 10 min).
6. **Jeśli barwimy ganache z masłem na czarny kolor, to nie dodajemy już kakao.** Wystarczy tylko dodać czarny barwnik.

Uwagi:

1. Kolor i odcień czarnego kremu zależy od użytego kakao/czekolady. **Najlepsze jest ciemne lub czarne kakao oraz gorzka czekolada (ok 64% kakao).**
2. **Roztopiona czekolada nie może być ciepła,** ponieważ rozpuści nam krem maślany.
3. Może się zdarzyć, że po schłodzeniu czarnego kremu i ponownym ociepleniu, **podczas miksowania krem robi się szary.** Wtedy musimy dodać ponownie do kremu kakao i czarny barwnik.
4. Przy dużej ilości kremu maślanego ilość dodanego czarnego barwnika będzie większa.
5. Czarny krem do dekoracji, to krem z dużą ilością barwnika. Taki krem niestety będzie barwił nasze usta i języki. Barwnik ma za zadanie zabarwić krem i nie da się od niego wymagać, aby nie barwił przy okazji innych rzeczy ;).
6. **Do kremu na filmie użyłam [czarnego barwnika w płynie](#).** Jestem z niego bardzo zadowolona. Jednak trzeba pamiętać, że **barwnik w płynie dodany do kremu w dużej ilości rozrzedza krem.** To też zależy od masła. Ja niestety trafiłam na masło, które było bardzo lejące po utarciu. Musiałam potem długo schładzać krem przed włożeniem go do worka cukierniczego.
7. Do uzyskania czarnego kremu do dekoracji można użyć barwnika w proszku. Jednak Ja takiego nie miałam okazji używać i nie jestem w stanie powiedzieć ile będzie go potrzeba.
8. **Jeśli dodamy do kremu dużo czarnego barwnika, to niestety wpłynie on na smak naszego kremu.** Dlatego dodajemy barwnik stopniowo i miksujemy dłuższy czas, zanim dodamy go więcej. Przy zabarwianiu kremu na czarny kolor pośpiech nie jest wskazany.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.