

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 pożądany 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 cieple 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 maślan.
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.