

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. Staralam 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 zadowoli, 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.