JAK URATOWAĆ ZWARZONY KREM MAŚLANY I BUDYNIOWY

Jak uratować zwarzony krem maślany i budyniowy? Latem, gdy na dworze panują upały, mimo posiadania sprawdzonego przepisu, krem maślany 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 ujednolici. 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 ujednolici. Również możemy schłodzić krem w lodówce, gdy wyjdzie za luźny.

III SPOSÓB – KĄPIEL WODNA

- rondelek 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 ujednolici. 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 wpływam 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 zrobi 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 morze dotykać dna

miski) i mieszamy mikserem, aż masa zrobi się jednolita. Zrobi 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 zamarzł – 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 kąpieli 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!