KIEDY DODAĆ KAKAO DO KREMU MAŚLANEGO

Kiedy dodać kakao do kremu maślanego? W tym wpisie odpowiem na to najczęściej zadawane pytanie przez moich czytelników :). Drugim pytaniem jest: Kiedy dodać czekoladę do kremu? Na to pytanie również znajdziecie tu odpowiedź!
Kakaowy krem maślany to smaczniejsza wersja każdego kremu maślanego. W przypadku kremu z kakao nie miałam żadnego problemu ze zjedzeniem całego kawałka tortu ;).
Ilość kakao dodanego do kremu zależy od tego jaki odcień koloru brązowego chcemy uzyskać. Kolor kremu zależy też od rodzaju kakao użytego do zabarwienia kremu oraz od ilości kremu. Im więcej kremu do zabarwienia, tym więcej kakao musimy dodać. Do kakaowego kremu maślanego polecam ciemne kakao lub czarne, gdy chcemy uzyskać czarny kolor kremu. ***Mam nadzieję, że ten wpis pomoże Wam w tym zadaniu.***

W tym wpisie przedstawiam Wam sposób na zabarwienie kremów maślanych na brązowo, dodając do nich kakao.

Uwaga!
Kakao nie rozpuszcza się idealnie w kremie maślanym. Zostają małe kropeczki w kremie. Nie jest to bardzo widoczne i w niczym nie przeszkadza. Jeśli jednak chcecie otrzymać gładki krem, to lepiej dodać do kremu rozpuszczoną czekoladę lub brązowy barwnik spożywczy.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na kakaowy krem maślany:

- krem maślany – **przepisy na kremy maślane do tynkowania i dekorowania**
- 20 – 80 g ciemnego kakao

Dodatkowo:

- **czarny barwnik** spożywczy, jeśli chcemy uzyskać czarny kolor kremu

Kiedy dodać kakao do kremu:

1. **Do gotowego kremu maślanego dodajemy stopniowo przesiane kakao (tzn. po dodaniu mleka w proszku, mleka skondensowanego lub mascarpone i dokładnym wymieszaniu kremu)**. Miksujemy na wyższych obrotach, aż uzyskamy odpowiedni kolor kremu. Ilość kakao zależy od tego jaki chcemy uzyskać kolor kremu.
2. **Kakao potrzebuje czasu, aby dobrze zabarwić krem (puścił pigment). Dlatego miksujemy krem kilka minut.** 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**.
3. **Po dokładnym wymieszaniu kakao z kremem zmniejszamy obroty miksera** (do najwolniejszych), **aby odpowietrzyć krem.** Miksujemy całość kilka minut. Dzięki temu krem będzie gładki, bez dziur.
4. **Kakaowy krem maślany możemy przechowywać w lodówce**. Przed ponownym użyciem krem **wyciągamy i ocieplamy, aby zmiękł. Następnie miksujemy, aż krem uzyska odpowiednią konsystencję. Ponownie go odpowietrzamy, zmniejszając obroty miksera.**
5. **Polecam wpis** '**Jak uratować zwarzony krem maślany**'.
6. **Kakaowy krem do tortu możemy zamrozić** (2-3 miesięcy).
7. Kakaowy krem maślany **nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną** i dekoracje z tej masy.

Uwagi:

1. **Zamiast kakao możemy dodać roztopioną i ostudzoną ciemną czekoladę.** Nie jestem w stanie powiedzieć ile tej czekolady dać. To zależy od ilości kremu maślanego i rodzaju czekolady.
2. Gdyby po dodaniu dużej ilości kakao krem zrobił się za gęsty można dodać odrobinę mleka do kremu.
3. Krem maślany 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.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.