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 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 odrobinkę (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 waflowy 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 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!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.