KREM DO BABECZEK i TORTÓW – krem z białej czekolady

Krem do babeczek i tortów to przepyszny krem z białej czekolady, którym można udekorować babeczki i przełożyć tort!
Gdy z okazji pierwszych urodzin Kacpra zrobiłam babeczki Ciasteczkowy Potwór z kremem maślanym wiedziałam, że nie pochwalę się nimi dopóki nie znajdę lepszego, smaczniejszego zamiennika tego kremu. Długo myślałam nad tym, jaki krem nada się do dużej tylki do trawy/włosów. Przełomowy moment nastąpił, gdy ponownie zrobiłam Babeczki z michałkami. Nie dodałam wtedy do kremu cukierków i orzeszków. W ten sposób otrzymałam stabilny krem do dekoracji :). Koniecznie przeczytajcie 'Uwagi' pod przepisem!

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

Uwaga!
Krem robiłam na śmietance 36% z Piątnicy. Ta śmietanka jest gęściejsza od innych śmietanek 36% dostępnych na rynku i krem wychodzi stabilniejszy. Jeśli macie inną śmietankę, np. Łowicka, Mlekovita lub Łaciata, to polecam proporcje z tego kremu: Krem z białą czekoladą do tortu.

Składniki:

- 250 ml śmietanki kremówki **36% (**z Piątnicy**)***
- 130 g białej czekolady, połamanej
- 190 g serka mascarpone, schłodzonego*
- barwnik spożywczy w żelu, kolor dowolny (opcjonalnie)
- biały barwnik spożywczy w żelu

1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik. Dodajemy połamaną czekoladę i kolorowy barwnik spożywczy. Mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę. Jeśli kolor masy wyjdzie nam żółtawy lub będzie miał 'dziwny/brzydki' odcień dodajemy trochę białego barwnika. Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy rondelek folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki**, aby masa porządnie się schłodziła (**min. 6 godz.**).
2. W misce umieszczamy **schłodzoną** masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. W trakcie mieszania możemy dodać więcej barwnika, jeśli zajdzie taka potrzeba.
3. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Radzę przy takiej śmietance

zwiększyć ilość mascarpone do 250 g, aby krem był stabilniejszy.
4. Gotowy krem przekładamy do rękawa cukierniczego z tylką i dekorujemy babeczki/ciasto/tort. Podczas dekorowania staramy się trzymać worek z kremem tak, aby nie ogrzewać go całą dłonią (krem pod wpływem ciepła zwarzy się).
5. **Gotowym kremem od razu dekorujemy wypieki.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu użycia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na wypieki.
6. **Krem nie nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną i dekoracje wykonane z tej masy.**

Do tynkowania i dekorowania tortów polecam kremy maślane.

Uwagi:

1. Kremem z białej czekolady z podanych proporcji udekorujemy **12 babeczek lub otynkujemy tort o śr 22 cm (wys. 9 cm). Można tym kremem przełożyć 1 blat biszkoptu o śr 19 cm (wys. kremu 1,5 cm)**
2. **Jak obliczyć ilość kremu na Waszą średnicę i wysokość tortu?** Najpierw przelicz składniki w **przeliczniku foremek** na Twoją średnicę tortu, np. z 22 na 20 cm. Otrzymany wynik **podziel** przez moją wysokość tortu: 9 cm. A następnie **pomnóż** wynik przez Twoją wysokość tortu, np. 12 cm.
3. Serek mascarpone i masa czekoladowa muszą być schłodzone przed ubiciem. **Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić krem z białej czekolady min. 6 godzin przed ubiciem, można go włożyć do zamrażalki. Ale co kilkanaście minut wyciągamy go i mieszamy, aby nie zamarzł.**
4. Biały barwnik nie zawsze jest potrzebny. Do kremów na zdjęciu nie dodawałam i jak widać kolory wyszły ładne. Innym razem jednak musiałam dodać, bo zamiast miętowego otrzymałam brzydki, zielony kolor.
5. **Krem nie nadaje się do małej tylki do trawy/włosów (nr 233).**
6. **Krem do babeczek nie nadaje się jako 'podkład/tynk' pod masę cukrową.**
7. Tym kremem nie polecam robić tortu z trawą/włosami, przy pomocy tylek do włosów, jest za delikatny. Włosy mogą odpadać.

Smacznego

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

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!