KREM GANACHE Z BIAŁEJ CZEKOLADY z masłem

Krem ganache z białej czekolady z masłem to pyszny krem do tynkowania tortu. Biały ganache do tortu z masłem nadaje się pod masę cukrową i dekoracje z tej masy. Krem jest pyszny, ale ma jedną wadę. Bardzo szybko zastyga na zimnym torcie. Dlatego przed tynkowaniem koniecznie trzeba tort wyciągnąć z lodówki, aby się ocieplił.
Polecam również tynk z ganache z białej czekolady.

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

Składniki:

- 300 g białej czekolady
- 75 ml śmietanki kremówki 30/36%
- 115 g miękkiego masła

Dodatkowo:

- biały barwnik spożywczy w żelu /wybielacz
- kolorowe spożywcze barwniki olejowe

1. **Pierwszy sposób wykonania białego ganache:** śmietankę podgrzewamy w rondelku. Gdy będzie ciepła dodajemy masło i mieszamy, aż się rozpuści. Gdy masa będzie gorąca zdejmujemy rondelek z palnika. Dodajmy pokrojoną białą czekoladę i mieszamy, aż się rozpuści i otrzymamy gładką masę.
2. **Drugi sposób wykonania:** podgrzewamy śmietankę, aż będzie gorąca. Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojoną czekoladę. Mieszamy całość, aż otrzymamy gładką masę czekoladową. Następnie dodajemy miękkie masło i mieszamy, aż się rozpuści i otrzymamy jednolitą masę.
3. Uwaga! **Biała czekolada nie lubi wysokich temperatur. Jeśli doprowadzimy masę z masłem lub samą śmietankę do wrzenia odczekajmy chwilę, aż masa się trochę przestudzi.**
4. **Gotowe ganache z białej czekolady studzimy i odkładamy na kilka godzin na blat kuchenny**, min. 6 godzin (**polecam na całą noc**). Można włożyć do lodówki, aby przyśpieszyć proces, ale trzeba uważać, aby masa nie stwardniała. **Gotowa masa musi mieć konsystencję kremu Nutella.**
5. Następnie, za pomocą miksera, miksujemy masę min. 5 minut (najszybsze obroty). **W trakcie miksowania dodajmy stopniowo biały barwnik**, aby otrzymać biały kolor kremu (ganache bez białego barwnika będzie miał żółtawy odcień). Jeśli chcemy uzyskać np. niebieski kolor kremu, to po dodaniu białego wybielacza dodajemy niebieski barwnik.
6. **Jeśli chcemy uzyskać czarny kolor tynku** polecam zrobić ganache z ciemnej czekolady i dodać czarny barwnik.
7. Gotowym kremem tynkujemy tort. **Przed tynkowaniem tort należy wyciągnąć z**

lodówki, aby się ocieplił. Na zimnym torcie krem szybko zastyga, przez co ciężko go potem wygładzić. Czyli najpierw schładzamy tort kilka godzin, aby osiadł. A przed tynkowaniem wyciągamy go z lodówki min. 40 minut wcześniej, aby się ocieplił.
8. **Polecam wpis** ’**Jak uratować zwarzony krem maślany**’.
9. **Krem ganache z białej czekolady z masłem nadaje się jako tynk pod masę cukrową i dekoracje z tej masy.**

Uwagi:

1. Białe ganache z białej czekolady z masłem z tego przepisu **wystarczy na otynkowanie tortu o śr 18 cm i wysokości 8 cm. Skorzystaj z przelicznika foremek.**
2. **Więcej kremów do tynkowania tortów znajdziesz TUTAJ.**
3. **Gęstość ganache do tortu zależy od rodzaju śmietanki i czekolady.** Przy śmietance 30% ganache będzie rzadsze. Dlatego wtedy dodajemy więcej czekolady lub zmniejszamy ilość śmietanki.
4. Do ganache z masłem użyłam śmietanki 36% Łowicka.
5. **Nie doprowadzamy śmietanki do wrzenia.** Jeśli przegrzejemy masę z czekoladą i masłem to ganache się rozwarstwi. Zdarzyło mi się to i wtedy po ostudzeniu na powierzchni miałam warstwę tłuszczu. Uratowałam to mieszając energicznie krem łyżką. Na drugi dzień zmiksowałam ganache i wszystko było ok.
6. **Miksowanie kremu nie jest konieczne.** Jednak dzięki temu białe ganache robi się puszyste i łatwiej się nim tynkuje. Ale to kwestia 'gustu’, dlatego rób jak Ci wygodniej.
7. Jeśli nie możemy czekać całej nocy wkładamy ganache do lodówki. Ale pilnujemy i mieszamy co jakiś czas, aby krem nie stwardniał.
8. Schłodzone ganache z masłem można zmiksować z mascarpone. W ten sposób otrzymamy pyszny krem do dekorowania tortów i babeczek.
9. Grubość warstwy tynku powinna wynosić ok 3-4 mm. **Cienka warstwa kremu łatwo ulega pęknięciom**.
10. Torty zdobione kremem maślanym najlepiej umieszczać na grubym podkładzie. Zapobiegnie to pęknięciom podczas przenoszenia tortu. Gdy robimy tort bezpośrednio na paterze, to gruby podkład nie jest konieczny.
11. Białe ganache z białą czekoladą 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.

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!