KREM MAŚLANY NA BEZIE SZWAJCARSKIEJ

Krem maślany na bezie szwajcarskiej, znany również jako Swiss Meringue Buttercream, to krem przeznaczony do tynkowania i dekorowania tortów.

Krem na bezie szwajcarskiej to jeden z trwalszych tynków. Dekoracje, np. kwiaty, wykonane tym kremem pięknie wyglądają i zachowują swój idealny kształt dłużej, niż dekoracje wykonane innym kremem maślanym, np. krem maślany 'Milky way'. Na co dzień w swojej pracowni używa go Agnieszka Obłoza – www.tortlove.pl – która razem ze mną przygotowała dla Was ten przepis.

Ze względu na to, iż Agnieszka używa do wykonania kremu miksera ręcznego przedstawiamy dwa sposoby wykonania tego kremu. Sami wybierzcie swój ulubiony

Krem maślany mimo obszernego opisu nie jest trudny w wykonaniu. Uwagi, które spisałam pomogą i ułatwią Wam pracę z kremem.

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

Ważne!
Do kremu najlepiej użyć pasteryzowanych białek, które są wolne od salmonelli. Przelewanie wrzątkiem jajek nie zabija bakterii salmonelli. Dowiedziałam się tego na szkleniu u Agnieszki Obłozy. Pasteryzowane białka można kupić w niektórych marketach spożywczych lub w sklepach internetowych.
Można też kupić jajka naświetlane, które są odkażone i bezpieczne do użycia. Można takie jajka kupić w niektórych marketach lub w hurtowniach z jajkami (mają specjalne oznaczenie).

Do tynkowania i dekorowania polecam również inne kremy maślane
Polecam wpis: kremy do tynkowania odporne na upały

Poniżej są podane proporcje Agnieszki Obłozy. Gdy przeliczyłam moje stare proporcje okazało się, że Agnieszka daje 50 g masła 15 g cukru więcej ode mnie.

Składniki:

- 200 g białek – pasteryzowanych
- 400 g cukru
- 600 g masła w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)

Dodatkowo – opcjonalnie:

- **do wybielenia kremu:** biały barwnik/wybielacz
- aromaty smakowe: ekstrakt/aromat waniliowy, kwasek cytrynowy, itp.
- **kolorowe barwniki** spożywcze

Sposób wykonania Magdy – mikser planetarny:

1. W **metalowej misce** umieszczamy białka i cukier. Miskę umieszczamy na rondelku z małą ilością wrzącej wody (gotujemy na małym ogniu). Za pomocą rózgi kuchennej mieszamy całość, aż cukier się rozpuści. Białka będą gotowe w chwili, gdy nie wyczujemy już między palcami/zębami cukru.

2. **Wyłączamy palnik i odkładamy miskę na blat. Zanim zabierzemy się za ubijanie białek odczekajmy parę minut, aby się przestudziły.**

3. Lekko ostudzone białka przelewamy do miski miksera planetarnego. **Ubijamy białka na wyższych obrotach ok 10-12 min.** Gotowa masa ma być **gęsta i zimna (temp. max. 30ºC)**.

4. **Jeśli posiadamy mikser planetarny nie trzeba zmieniać końcówki na mieszającą (silikonowa końcówka).**

5. Stopniowo, cały czas miksując, dodajemy do białek małe kawałki miękkiego masła. Po chwili masa zrobi się luźniejsza i będzie wyglądała na zwarzoną, ale tak ma być!
   Miksujemy dalej na najszybszych obrotach, aż krem ponownie zrobi się gładki, ok 2-3 min.
6. **W tym momencie dodajemy kolorowe barwniki lub biały barwnik (wybielacz), 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'. Wybielacz / biały barwnik pomijamy, gdy chcemy uzyskać czerwony, czarny lub inny ciemny kolor**.
7. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.**
8. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.
9. **Gotowym kremem tynkujemy tort.**

10. **Krem maślany na bezie szwajcarskiej możemy przechowywać w lodówce, jeśli nie możemy od razu udekorować nim tortu. Przed ponownym użyciem trzeba go wcześniej wyciągnąć, aby się ocieplił, zmiękł.**

Następnie ponownie miksujemy, aż krem uzyska odpowiednią konsystencję. Ponownie go odpowietrzamy, zmniejszając obroty miksera.

11. **Krem maślany można zamrozić** (2-3 miesięcy). W lodówce przechowujemy do 5 dni, pod warunkiem, że białka były pasteryzowane.
12. **Polecam wpis** '**Jak uratować zwarzony krem maślany**'.
13. **Krem nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną**, dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.

Sposób wykonania Agnieszki Obłozy – mikser ręczny:

1. W **metalowej misce** umieszczamy białka i cukier. Miskę umieszczamy na rondelku z małą ilością wrzącej wody (gotujemy na małym ogniu). Za pomocą miksera ręcznego miksujemy całość, aż cukier się rozpuści. W międzyczasie białka się ubija i otrzymamy gęstą bezę. Białka będą gotowe w chwili, gdy nie wyczujemy już między palcami/zębami cukru.
2. Po rozpuszczeniu cukru i ostudzeniu masy białkowej dodajemy masło w temp. pokojowej i miksujemy całość na najszybszych obrotach.
3. Gdy otrzymamy gładki krem dodajemy barwniki jeśli jest taka konieczność.
4. Gotowym kremem na bezie szwajcarskiej tynkujemy tort.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Białka mogą być prosto z lodówki.
2. **Ilość kremu wystarczy na otynkowanie tortu o śr 24 cm, (wys. 11-12 cm).**
3. **Jak obliczyć ilość kremu na Waszą średnicę i wysokość tortu?** Najpierw przelicz składniki w **przeliczniku foremek** na Twoją średnicę tortu, np. z 24 na 20 cm. Otrzymany wynik **podziel** przez moją wysokość tortu: 12 cm. A następnie **pomnóż** wynik przez Twoją wysokość tortu, np. 10 cm.
4. Masło ma być miękkie, ale nie lejące, błyszczące lub płynne. Do kremu nie nadają się wszelakie maślane miksy i margaryny.

5. **Białka miksujemy w metalowej lub szklanej misce. Nie polecam plastikowych mis.**

6. **Latem, gdy na dworze panują upały, kremu maślanego na bezie**

szwajcarskiej nie polecam robić za dnia. Najlepiej zrobić go wcześnie rano lub późnym wieczorem, po 22:00, gdy temperatura spada. Warto też miskę z białkami włożyć do większego garnka z zimną wodą, aby ostudzić białka przed ubijaniem.

7. Grubość warstwy tynku powinna wynosić ok 3-4 mm. Zbyt c**ienka warstwa kremu łatwo ulega pęknięciom.**

8. **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.**

9. Krem maślany na bezie szwajcarskiej w lodówce twardnieje, dlatego **wypieki z tym kremem warto wyciągnąć kilka minut przed podaniem, aby krem zmiękł**. Torty otynkowane i udekorowane kremem maślanym polecam kroić gorącym nożem!
10. **Na krem maślany 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.