

KREM NAMELAKA Z BIAŁEJ CZEKOLADY

Krem namelaka z białej czekolady to niezwykle kremowy krem do tortu i monoporcji z białą czekoladą. Konsystencją przypomina [mus z białą czekoladą](#), ale wg mnie jest bardziej puszysty. A dzięki glukozie konsystencja kremu jest niezwykle kremowa i błyszcząca. Jednak wg mnie nie jest ona konieczna :).

Pierwszy raz miałam okazję skosztować kremu namelaka, gdy byłam u [Agnieszki Obłózy](#) i to właśnie od niej dostałam ten przepis. Nie jest to jedyny przepis od Agnieszki, tortowej specjalistki, który ostatnio testowałam. Także wkrótce możecie spodziewać się więcej słodkich niespodzianek od niej :).

Pamiętajcie jednak, że **moje przepisy mogą się trochę różnić od Agnieszki, ponieważ ja używam innych składników**, takich łatwiej dostępnych w sklepach/marketach stacjonarnych. Agnieszka ze względu na swoją pracę używa innej czekolady, żelatyny oraz lepszej jakości śmietanki (nie wiem jakiej dokładnie...nie pytałam).

Krem namelaka można przygotować na dwa sposoby. Do tortu polecam go zmiksować po schłodzeniu, aby otrzymać puszysty i delikatny mus. Do monoporcji polecam pominąć etap miksowania, aby otrzymać gładki, kremowy krem. Oczywiście można też go zmiksować, ale wtedy niestety robią się dziury na powierzchni z powodu napowietrzonego kremu. Dlatego po przełożeniu kremu do formy silikonowej trzeba go wymieszać łyżeczką, aby go trochę odpowietrzyć.

Ważne!

1. **Glukoza dodana do kremu namelaka powoduje, że krem jest bardziej kremowy, gładki i lśniący.** Jeśli robicie desery monoporcje z tym kremem, np. na zamówienie, to warto dodać glukozę. Dzięki temu krem zachwyci gości nie tylko smakiem ale i wyglądem :). **Glukoza nie wpływa jednak na smak namelaki.** Dlatego wg mnie nie jest ona konieczna, gdy robimy tort dla siebie do kawy lub dla rodziny. Krem bez glukozy wyjdzie równie pyszny. **Niestety już tak nie błyszczący i nie jest idealnie gładki.**
2. **Agnieszka Obłóza** robi namelakę, rozpuszczając czekoladę w mikrofalówce. W ten sposób pilnuje, **aby nie przekroczyć temperatury 40°C i nie roztemperować czekolady** – „**Temperowanie pozwala uzyskać dużą ilość odpowiednich kryształków, dzięki czemu czekolada jest stabilniejsza, gładka. Gdy roztemperuje się czekoladę krem będzie mniej stabilny, bo czekolada szybciej się roztopia**”. W ten sposób Agnieszka wyjaśniła mi dlaczego to takie ważne.

3. Ja nie posiadam mikrofalni. Dlatego przy rozpuszczaniu czekolady pomógł mi termometr kuchenny do żywności z sondą (koszt ok 20 zł). **Na załączonym powyżej filmie można zobaczyć jak taki termometr wygląda.** Sprawdziłam przy jakiej, najniższej temperaturze czekolada się rozpuści i nie roztemperuje się.
4. **Jeśli nie macie termometru i mikrofalni, to pod przepisem znajdziecie radę jednej z moich czytelniczek, jak jeszcze w inny sposób można rozpuścić czekoladę, aby jej nie roztemperować.**
5. **Lepiej zalać czekoladę ciepłym mlekiem niż za gorącym.** Jeśli czekolada nie rozpuści się do końca można masę podgrzać przez chwilę nad kąpielą wodną. Ale nie za długo, aby nie przegrzać czekolady i nie roztemperować jej.

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).

Polecam również [namelakę z mlecznej/gorzkiej czekolady](#).

Sposób na namelakę bez mikrofalni □ (poniżej znajdziecie proporcje i sposób wykonania Agnieszki):

Składniki na 1 blat biszkoptu/ciasta o śr 16 cm, grubość warstwy ok 2 cm:

- 75 g mleka – użyłam 1,5%
- 4 g glukozy w płynie (syrop glukozowy) – opcjonalnie
- 3 g żelatyny (Dr. Oetker) + 12 g zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
- 135-140 g białej czekolady, drobno posiekanej (użyłam czek. Wedel)
- 160 g śmietanki kremówki 30% (nie musi być schłodzona)

Składniki na 1 blat o śr 16 cm, grubość warstwy ok 1,5 cm:

- 55 g mleka 1,5%
 - 3 g glukozy w płynie (syrop glukozowy) – opcjonalnie
 - 2 g żelatyny (Dr. Oetker) + 8 g zimnej wody
 - 100-105 g białej czekolady, drobno posiekanej (użyłam czek. Wedel)
 - 120 g śmietanki kremówki 30%, (nie musi być schłodzona)
1. **Białą czekoladę drobno siekamy nożem – dzięki temu szybciej się rozpuści w mleku.** Przekładamy czekoladę do miski.
 2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 3. W rondelku, na mniejszym ogniu, zagotowujemy mleko. Wyłączamy palnik. Dodajemy glukozę i napęczniałą żelatynę i dokładnie mieszamy, aż się rozpuści.
 4. **Gorące mleko, w temp. ok 65°C, wlewamy do miski z białą czekoladą. Mieszamy szpatułką całość, aż czekolada całkowicie się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę.**
 5. Gdyby nie udało się do końca rozpuścić czekolady i zostanie kilka małych kawałków, to można to zostawić. Bo zmiksowaniu masy

blenderem w późniejszym etapie nie będzie tego problemu.

6. **Następnie dodajemy do masy śmietankę i dokładnie całość mieszamy.**
7. Na końcu, za pomocą blendera, miksujemy całość. **Trzymamy blender nieruchomo, tak aby głowica stykała się z dnem miski.** W ten sposób nie napowietrzamy za bardzo masy.
8. **Gotową namelakę z białej czekolady przykrywamy folią spożywczą, tak aby folia stykała się z powierzchnią masy czekoladowej.**
9. **Schładzamy namelakę w lodówce min. 12 godzin.** W tym czasie masło kakaowe zawarte w czekoladzie ulegnie krystalizacji.
10. Schłodzoną namelakę, za pomocą miksera ręcznego bądź planetarnego, **miksujemy przez ok 1,5 minuty lub dłużej, aby napowietrzyć krem.** Namelaka nie ubije się całkiem na sztywno (chyba że damy więcej czekolady). **Ręcznym mikserem miksuję krem ok 2 minuty na najszybszych obrotach.** Na początku krem robi się rzadki. Po ok 1 minucie zacznie gęstnieć. Będzie wyglądać jak prawie ubity krem czekoladowy, z tym że nie ubije się na sztywno. Po zmiksowaniu otrzymamy krem konsystencją przypominający mus do tortu.
11. **Gotowy krem namelaka z białej czekolady od razu przekładamy na biszkopt tortu.** Nie schładzamy kremu w misce przed wyłożeniem na tort.
12. Przed wyłożeniem kremu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#).**
13. Wypieki z kremem namelaka z białej czekolady schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
14. **Monoporcje – po wymieszaniu masy czekoladowej ze śmietanką, za pomocą blendera, od razu przelewamy ją do formy na monoporcje. Formę silikonową z namelaką wkładamy do zamrażarki na min. 10 godzin.** Po wyciągnięciu z zamrażarki od razu wciągamy półkule z formy i układamy je np. na kratce do studzenia, aby udekorować je polewą.
15. **Monoporcje można zrobić z namelką, która została zmiksowana po schłodzeniu,** dzięki temu krem będzie napowietrzony i bardziej puszysty. Gdy wlejemy masę czekoladową do formy tuż po zmiksowaniu jej blenderem, przed schłodzeniem w lodówce, krem będzie bardziej kremowy, gładki.
16. **Ważne!** Jeśli ubita namelaka nie zostanie dobrze rozprowadzona po ściankach formy i zostanie tam powietrze, to po wyjęciu z formy powierzchnia namelaki będzie dziurawa. Powierzchnia powinna być gładka jeśli chcemy aby polewa, którą udekorujemy desery była idealnie gładka.

Proporcje i sposób wykonania Agnieszki Obłoczy:

Składniki na 1 blat biszkoptu/ciasta o śr 24 cm:

- 200 ml mleka 3,2%
 - 340 g białej czekolady 32% (czekolada w pastylkach)
 - 10 g glukozy w płynie (syrop glukozowy)
 - 3 g żelatyny (**bloom 240 – moc żelatyny**) + 30 g zimnej wody
 - 400 g śmietanki kremówki 30%, **schłodzonej**
 - 80 g serka mascarpone, schłodzonego – opcjonalnie
1. **Żelatyna użyta przez Agnieszkę jest mocniejsza od tej, którą ja użyłam. Dlatego przy jej większych proporcjach na krem dała jej tyle co ja przy mniejszych.**
 2. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić na 10 minut.
 3. Rozpuścić białą czekoladę w mikrofali (max 40°C aby nie roztemperować czekolady).
 4. Mleko zagotować i ściągnąć z kuchenki. Dodać glukozę oraz żelatynę i wymieszać do momentu rozpuszczenia się żelatyny.
 5. Wlać 1/3 mleka do czekolady i delikatnie mieszać szpatułką w jedną stronę, żeby wymieszać a nie napowietrzyć :). Dodać resztę mleka i wymieszać.
 6. Wlać śmietankę i wymieszać. Najlepiej żeby masa była w wysokim naczyniu.
 7. Blender włożyć na dno i nie ruszać nim. To jest mniej ważne jeśli będziesz później ubijać krem do tortu. **Ale jest też opcja bez ubijania i wtedy on jest taki kremowy, bez powietrza.**
 8. **Do lodówki na min.12h**
 9. Po tym czasie dodać mascarpone i ubić. Można bez mascarpone.

Uwagi:

1. Ilość kremu namelaka z moich proporcji wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm, a z Agnieszki proporcji na 1 blat biszkoptu o śr 24 cm (w obu przepisach warstwa ma ok 2 cm grubości). **Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).**
2. **Monoporcje** – zrobiłam ok **11 półkuł o śr 5 cm**.
3. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu namelaka z białej czekolady: **[połączenia smakowe](#).**
4. Jeśli chcecie cieńszą warstwę musu wystarczy podzielić ilość składników przez 20 (2 cm) i wynik pomnożyć np. przez 15 (1,5 cm). Grubość 1,5 cm jest idealna do żelki o grubości ok 7 mm, wtedy warstwa musu z żelką ma trochę ponad 2 cm.
5. Do kremu użyłam śmietanki kremówki 30%.
6. Do kremu namelaka można dać żelkę. Dajemy żelkę tak jak przy jakimkolwiek musie do tortu. Wykładamy połowę namelaki na biszkopt. Nakładamy żelkę (zamrożoną) i wykładamy resztę kremu namelaka.
7. **Poniżej, na zdjęciach, zrobiłam monoporcje z namelaką, którą**

zmiksowałam po schłodzeniu. Na zdjęciu z łyżeczką jest krem namelaka, który nie został zmiksowany po schłodzeniu. W ten sposób możecie zobaczyć różnicę w konsystencji kremu. W torcie krem namelaka z białej czekolady jest zmiksowany mikserem, napowietrzony. Wszystkie kremy z zdjęciach są z dodatkiem glukozy.

8. **Jedna z moich czytelniczek, [Basia](#), radzi jak zrobić krem namelaka bez mikrofalówki i termometru!**

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis na krem namelaka z białej czekolady? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.