KREM Z MLEKIEM W PROSZKU – krem maślany Milky Way

Krem z mlekiem w proszku do tynkowania i dekorowania tortów – o tym kremie mogę powiedzieć jedno… można go jeść łyżkami :). Jest bardzo, bardzo pyszny! To za sprawą mleka w proszku dodanego do masła. To jedyny krem maślany, którym mogłabym udekorować babeczki, ponieważ nie czuć w nim masła. Zachęcam Was do przetestowania kremu i podzielenia się opinią na temat jego smaku, czy Wam też przypadł do gustu?

Współpraca – lokowanie produktu w materiale wideo i we wpisie:
robot planetarny Kenwood Titanium Chef Baker KVC85.124SI:
https://www.kenwoodworld.com/pl-pl/produkty/roboty-planetarne/seria-chef/titanium-chef-baker/c/ChfBaker

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

Uwaga!
Zmieniałam ostatnio proporcje. Wg mnie krem wyszedł lepszy. Ale każdy ma swoje gusta i smaki, dlatego stare proporcje znajdziecie poniżej, nad uwagami do przepisu.

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

Składniki (tort o śr 18 cm, wys. 10 cm – przelicznik foremek):

- 55-60 g zwykłego mleka, np. 2-3,2%
- 60 g drobnego cukru
- 80 g mleka w proszku*
- 240 g masła, w temp. pokojowej (min. **82%** tłuszczu)

Dodatkowo – opcjonalnie:

- **do wybielenia kremu:** biały barwnik/wybielacz
- aromaty smakowe: ekstrakt/aromat waniliowy, kwasek cytrynowy, itp.
- ostudzona czekolada
- **kolorowe barwniki** spożywcze olejowe, w żelu – **jak uzyskać czerwony kolor kremu**

1. Mleko w proszku przesiewamy.
2. W rondelku umieszczamy mleko (płynne) i cukier. Podgrzewamy je na małym ogniu, mieszając cały czas, aż cukier się rozpuści. Ściągamy rondelek z ognia i **studzimy mleko** (nie może być ciepłe).

3. W **misce**, za pomocą miksera/robota planetarnego, ucieramy masło na jasną i puszystą masę (**min. 12 min lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła**). Gdy masło będzie gotowe przygotowujemy masę z mlekiem w proszku.
4. **Do ostudzonego mleka z cukrem dodajemy mleko w proszku** i dokładnie mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę. Mleczna masa szybko zastyga, dlatego robimy masę tuż przed dodaniem jej do utartego masła.
5. **Do masła dodajemy masę mleczną (w 1-2 turach).**
6. Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 2 min, aż otrzymamy gładki krem.

7. **Następnie dodajemy kolorowe barwniki lub biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem. Barwniki dodajemy stopniowo, w małych ilościach, aby uzyskać odpowiedni odcień koloru. Wybielacz / biały barwnik pomijamy, gdy chcemy uzyskać czerwony, czarny lub inny ciemny kolor.**

8. **Miksujemy krem z barwnikiem przez chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.**
9. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut, lub dłużej. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.
10. Gotowym kremem milky way tynkujemy tort.
11. **Krem nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną**, dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.
12. **Polecam wpis** '**Jak uratować zwarzony krem maślany**'.

Stare proporcje na krem:

- 50 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 50 g drobnego cukru
- 90 g mleka w proszku*
- 200 g masła, w temp. pokojowej (min. **82%** tłuszczu)

Uwagi:

1. Masło ma być w temperaturze pokojowej, ale nie za miękkie, lejące lub płynne. Do kremu nie nadają się wszelakie maślane miksy i margaryny.
2. Ilość kremu wystarczy na **otynkowanie tortu o średnicy 18 cm – wys. 10 cm**.
3. **Jak obliczyć ilość kremu na Waszą średnicę i wysokość tortu?** Najpierw przelicz składniki w **przeliczniku foremek** na Twoją średnicę tortu, np. z 18 na 20 cm. Otrzymany wynik **podziel** przez moją wysokość tortu: 10 cm. A następnie **pomnóż** wynik przez Twoją

wysokość tortu, np. 12 cm.

4. Masło ma być miękkie, ale nie lejące, płynne. Do kremu nie nadają się wszelakie maślane miksy i margaryny.
5. **Użyłam mleka w proszku** 'Łaciate', 27% tłuszczu. **Nie polecam mleka granulowanego. Źle się rozpuszcza. Mleko w proszku ma mieć strukturę identyczną do mąki. Można też użyć mleka w proszku Krasnystaw lub SM Siedlce.**
6. Krem do tynkowania milky way możemy **przechowywać w lodówce do 5 dni**. Przed ponownym użyciem krem **wyciągamy i ocieplamy, aby zmiękł. Następnie mikserem (najwyższe obroty) ponownie miksujemy**, aż krem uzyska kremową konsystencję.
7. **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'.**
8. **Krem z mlekiem w proszku możemy zamrozić (2-3 miesięcy).**

9. **Grubość warstwy tynku do tortu powinna wynosić ok 3-4 mm. Cienka warstwa kremu łatwo ulega pęknięciom przy mało stabilnych kremach i lekkim biszkopcie.**

10. 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.
11. **Torty zdobione kremem maślanym najlepiej umieszczać na grubszym podkładzie.** Zapobiegnie to pęknięciom podczas przenoszenia. Gdy robimy tort bezpośrednio na paterze, to gruby podkład nie jest konieczny.
12. Krem maślany Milky Way 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.
13. **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

Od listopada ubiegłego roku, w ramach współpracy z marką Kenwood,

miałam okazję przetestować dwa modele robota planetarnego z serii Chef Baker. Pierwszy testowany model robota Chef Baker XL możecie zobaczyć TUTAJ. Drugi model, wspomniany na początku, prezentuję w tym wpisie. Obszerne relacje z testów obu robotów można zobaczyć TUTAJ.

Po kilku tygodniach użytkowania obu robotów planetarnych Kenwood mogę powiedzieć, że posiadają one kilka rzeczy/funkcji, które bardzo mi się spodobały. Tak bardzo, że postanowiłam zakupić sobie model z 5 i 3,5 litrową miską po zakończeniu współpracy.

– wbudowana waga, która dodatkowo odmierza czas ubijania/mieszania składników. Taka mała rzecz, a cieszy :). Nie spodziewałam się, że tak bardzo spodoba mi się ta funkcja!
– dwie miski w zestawie: 5 i 3,5 litrowa lub 7 i 5 litrowa w modelu XL (w 5 litrowej ubiłam 8 jaj, rozm. 'L')
– możliwość regulacji wysokości mieszadeł, dzięki czemu mogę bez problemu ubić 1 białko – sprawdzone!
– mieszadła do różnych rodzajów ciast i kremów, w tym specjalne, gumowe mieszadło do ucierania masła na kremy maślane
– miski i mieszadła wykonane ze stali nierdzewnej
– silnik o mocy 1200 W
– możliwość rozbudowania funkcji robota poprzez różne przystawki i akcesoria (marzy mi się miska do lodów!)
– kilka poziomów prędkości mieszania składników, z czego dzięki najwolniejszemu możemy odpowietrzyć krem maślany i pozbyć się dziur w tynku. W moim 'starym' robocie, ucierając krem na najwolniejszym poziomie, nie mogłam uzyskać takiego efektu, jaki uzyskałam przy pomocy robota Kenwood.
W załączonym filmie powyżej pokazuję dokładnie jak odpowietrzyć krem przy użyciu robota planetarnego Kenwood Titanium Chef Baker KVC85.124SI

Po utarciu masła dodajemy masę z mlekiem w proszku i miksujemy, aż uzyskamy jednolity krem – ok 2 minuty.

Barwnik dodajemy stopniowo, w małej ilości, aż uzyskamy odpowiedni kolor. Polecam nakładać barwniki w żelu na wykałaczce.

Krem podczas miksowania napowietrza się. Używając miksera planetarnego można go odpowietrzyć i uzyskać gładki krem do tynkowania.

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!