

KREM ZE ŚMIETANY I MASCARPONE

Krem ze śmietany 30 lub 36% i mascarpone to klasyczny krem do tortów i ciast. Krem ze śmietaną, mimo małej ilości składników i prostego wykonania sprawia czasami sporo problemów. Przy kremie ze śmietaną trzeba uważać, bo niestety łatwo go przebić. Dlatego, tak jak przy [BISZKOPCIE](#), spisałam kilka wskazówek i porad, które pomogą Wam zrobić pyszny krem śmietankowy. Proszę uważnie przeczytać cały wpis, bo trochę Waszych pytań się nazbierało ;).

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

Składniki na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr. 18 cm (grubość warstwy ok 1,5 cm):

- 240 g/ml śmietanki kremówki 36%, schłodzonej
- 160 g serka mascarpone, schłodzonego (można dać trochę więcej)
- ok 30-35 g cukru pudru lub więcej, do smaku

Przy śmietance 30% daję ok 190-200 g mascarpone.

1. W misce umieszczamy śmietankę, mascarpone i cukier puder.
2. Całość mieszamy przy pomocy miksera (szybsze obroty), aż krem zgęstnieje.
3. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.
4. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.
5. Gdy widzę, że krem zaczyna gęstnieć zmniejszam czasami prędkość ubijania, aby nie przeoczyć momentu warzenia się kremu.

Składniki na otynkowanie tortu o śr. 18 cm, wysokość 9 cm:

- 320 ml śmietanki kremówki 36%, schłodzonej
- 210 g serka mascarpone, schłodzonego
- 40 g cukru pudru lub więcej, do smaku

Jak obliczyć ilość kremu na Waszą średnicę i wysokość tortu? Najpierw przelicz składniki w [przeliczniku foremek](#) na Twoją średnicę tortu, np. z 18 na 22 cm. Otrzymany wynik **podziel** przez moją wysokość tortu: 9 cm. A następnie **pomnóż** wynik przez Twoją wysokość tortu, np. 12 cm.

Wskazówki:

Rodzaj śmietany, a stabilność kremu.

W sklepach możemy dostać śmietankę 30, 36 i 42%. Różnią się one zawartością tłuszczu. Im więcej tłuszczu w śmietance, tym po ubiciu będzie ona gęściejsza

i stabilniejsza. Zawartość tłuszczu wpływa też na konsystencję śmietany.

Śmietanka 30% ma rzadką konsystencję, taką wodnistą. Śmietanka 36% (w kartoniku, UHT) jest trochę gęściejsza, ale płynna. Wyjątek stanowi śmietanka 36% z Piątnicy, która ma konsystencję zbliżoną do serka mascarpone (jest w kubeczku i ma krótszą datę ważności od śmietanki UHT). Natomiast śmietanka 42% (z Piątnicy) ma konsystencję identyczną jak ta 36%. Ale to ostatnia śmietanka, jaką polecam do kremów.

Więcej na ten temat poniżej.

Czy mascarpone jest konieczne do kremu ze śmietanką?

Według mnie tak, ale tylko w przypadku śmietanki 30 i 36%. Do śmietanki 42% nie trzeba dodawać serka mascarpone. Jednak ta śmietanka przysporzyła mi najwięcej problemów. Za każdym razem wychodziło mi masło. Dlatego **do kremów do wypieków polecam śmietankę 36% lub 30%**.

Na początku mojej przygody z kremami do kremów używałam śmietanki 36% (obecnie używam w 95% śmietanki 30%), do której też zawsze dodawałam trochę serka mascarpone, aby krem był stabilny. Sama śmietanka po ubiciu jest na tyle stabilna, aby udekorować nią babeczki, ale **do tortu lub ciasta koniecznie trzeba dodać mascarpone**. W przeciwnym wypadku ubita śmietana pod wpływem ciężaru biszkoptu i całego tortu wypłynie nam z tortu.

Do śmietanki 30% serek mascarpone jest obowiązkowy! Musiałam kiedyś ubić samą śmietankę 30%. Od razu dokupiłam do niej śmietan-fix, aby ją usztywnić. Ubita śmietana 30% jest bardzo delikatna i bez jakiegokolwiek usztywniacza spłynęłaby z babeczek w bardzo krótkim czasie.

Jeśli jeszcze nie miałaś/eś okazji ubijać śmietanki i zastanawiasz się od której zacząć, to polecam śmietankę 36%. Przy tej śmietance łatwiej zauważyć moment, gdy jest ona już gotowa.

Ile trzeba dodać mascarpone, aby otrzymać stabilny krem.

Cieężko określić dokładną ilość mascarpone. To zależy od naszych upodobań.

Jedni wolą delikatniejsze kremy śmietankowe, a inni bardziej cięższe, kremowe. Na początku do śmietanki 36% dodawałam bardzo dużo mascarpone i krem wychodził bardzo gęsty. Z czasem zmniejszyłam ilość do minimum, aby krem był smaczny, a przy tym na tyle stabilny, aby nie wypłynął z tortu. Dlatego **nic się nie stanie gdy dodacie trochę więcej mascarpone do kremu z tego przepisu**. Lepiej więcej, niż mniej :).

Aby krem ze śmietanką 30% wyszedł stabilny trzeba dodać do niego WIĘCEJ serka mascarpone, niż przy śmietance 36%. Do śmietanki 36% stosuję proporcje 2:1 (śmietana : mascarpone). Przy 30% polecam proporcje 1:1. Na początku polecam sprawdzić sobie 1: 3/4. Śmietanki są różne, dlatego warto spróbować różnych opcji i znaleźć swoją ulubioną.

Śmietankę i mascarpone ubijać razem czy osobno?

Razem. Zdecydowanie polecam ubić wszystko razem. Krem ze śmietany nie lubi **długiego ubijania**. To jest najczęstszy powód warzenia się kremu. Jeśli najpierw ubijemy śmietankę na sztywno i dodamy do niej mascarpone, to musimy dodatkowo wszystko zmiksować. Wtedy każdy kolejny ruch mikserem może zakończyć się zwarzeniem kremu. Dlatego polecam łatwiejszy i bezpieczniejszy sposób, gdzie wszystkie składniki umieszczamy w misce i ubijamy wszystko razem.

Na jakich obrotach miksera ubijać krem ze śmietaną?

Na początku tak bardzo bałam się zwarzenia kremu, że ubijałam go na średnich obrotach. Z czasem nabrałam więcej wprawy i zwiększyłam obroty do najszybszych. Dowiedziałam się też, że wolne obroty nie są dobre dla kremu śmietankowego. Wtedy dłużej ubija się krem, przez co temperatura kremu wzrasta i przez co krem szybciej się warzy (ale nie musi). Dlatego polecam ubijanie kremu na wyższych obrotach. Czasami **pod koniec ubijania, gdy widzę, że krem gęstnieje, zmniejszam obroty do średnich. Dzięki temu dokładniej widzę moment, gdy krem jest już gotowy.**

Dlaczego krem ze śmietany się warzy?

Powodów warzenia się kremu może być kilka. Ale są dwa najczęstsze powody, które powodują, że krem się warzy. **Pierwszy – krem ze śmietaną jest za długo ubijany. Drugi – śmietana i mascarpone były za krótko schładzane.** Latem warto metalową miskę schłodzić w lodówce przed ubiciem kremu.

Jak długo ubijać krem, aby go nie przebić?

Długość ubijania zależy od rodzaju śmietanki i ilości mascarpone w kremie oraz od **szybkości obrotów miksera**. Krem ze śmietanką 30% i z małą ilością mascarpone będzie ubijał się dłużej od kremu ze śmietanką 36%. Krem z przepisu (przy tych proporcjach i przy szybszych obrotach) ubijałam ok 2 minut. Niestety w kremie śmietankowym wystarczy jedna sekunda za długo, aby krem się zwarzył. Dlatego pod koniec miksowania nie spuszczam kremu z oczu.

Kiedy wiadomo, że krem jest gotowy lub zwarzony?

Dobrze ubity krem jest kremowy i gęsty. W trakcie miksowania robią się 'fale', które nie rozmywają się.

Gdy krem zaczyna się warzyć możemy zauważyć, że robi się on chropowaty, powoli zaczyna się rozwarstwiać. Krem traci wtedy na gęstości i robi się rzadszy/luźniejszy. Potem wytrąca się tłuszcz i robią się grudki w kremie. Wtedy krem jest zwarzony.

Jaki barwnik i kiedy dodajemy do kremu śmietankowego?

Do kremu możemy dodać barwnik w proszku (rozpuszczamy go w odrobinie wódki

lub śmietanki) lub w żelu. Używam barwniki Sugarflair i Wilton.

BARWNIKI dodajemy przed ubiciem kremu. W małej ilości. W trakcie ubijania możemy dodać więcej, aby wzmocnić kolor. Tak jak pisałam wcześniej **krem nie lubi długiego ubijania**. Jeśli dodamy barwnik do ubitego już kremu, to musimy dodatkowo go zmiksować, aby wymieszać dokładnie barwnik. Każdy dodatkowy ruch miksera może spowodować zwarzenie się kremu. Bardzo często dostaję wiadomości, że zwarzył się Wam krem po dodaniu barwnika. Wtedy też pytacie, które barwniki są lepsze do takiego kremu. Ja wtedy mówię, że to nie wina barwnika, tylko sposobu barwienia kremu.

Lepsza żelatyna czy mascarpone jako usztywniacz/stabilizator kremu?

Preferuję mascarpone. Jak do musów nie mam problemów, aby dodać żelatynę, to do kremu ze śmietany wolę dać mascarpone.

Jeśli chcemy użyć kremu do tynkowania i dekoracji, to czy mascarpone jest konieczne?

Tak. Krem ze śmietany bez mascarpone jest delikatny i nie trzyma dobrze kształtu. Jeśli chcemy ładnie udekorować babeczki lub tort za pomocą tylki i worka cukierniczego polecam zrobić krem z mascarpone.

Czy krem ze śmietany nadaje się do zrobienia włosów/trawy przy użyciu specjalnej tylki?

Nie. Krem jest za delikatny. Polecam krem z białą czekoladą do babeczek lub jakiegokolwiek krem maślany do dekoracji. Przepisy na te kremy znajdziecie [TUTAJ](#).

Czy do kremu ze śmietany można dodać świeże owoce?

Tak, ale takie, które nie puszczają dużo soku. Sok z owoców rozrzedza krem, przez co warzy się on w torcie. Polecam owoce w całości, np. maliny, jagody i borówki (nie może być śladu pleśni na owocach). Z truskawek, wiśni bądź czereśni najlepiej zrobić fruzelinę lub żelkę (przepisy na fruzelinę znajdziecie [TUTAJ](#)).

Do kremu śmietankowego nie dodaję mrożonych owoców.

Czy ubity krem ze śmietany można włożyć do lodówki na kilka godzin przed użyciem/przełożeniem tortu?

Nie. Gotowy, ubity krem od razu nakładamy na biszkopt lub do worka cukierniczego i dekorujemy wypieki. Jeśli włożymy ubity krem w misce do lodówki, to po wyciągnięciu i wymieszaniu go łyżką zrobi się z niego breja.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz

go dalej!

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