

MUS KARMELOWY

Mus karmelowy do tortu to pyszny, lekki krem o smaku karmelowym. Jeśli próbowaliście już [kremu z karmelem](#), to polecam teraz jego lżejszą wersję :). Mus z karmelem jest delikatny w smaku, ale słodki :). Dlatego polecam dać do środka [żelkę z kwaśnych owoców](#), np. porzeczkową, wiśniową lub malinową.

Uwaga!

1. Jeśli mierzycie temperaturę piometrem, to musicie tuż przed zmierzeniem temperatury wymieszać karmel. Aby jego temperatura była równomierna. Karmel w środku będzie cieplejszy jeśli go nie wymieszacie. A piometr mierzy temperaturę masy na zewnątrz.
Można też użyć elektronicznego termometru, który mierzy temp. wewnątrz karmelu, np. termometr cyfrowy do żywności.
2. Termometr nie jest konieczny, ale początkującym osobom może bardzo pomóc. **Masa ma ok 35 stopni wtedy, gdy macie wrażenie, że jeszcze 1-2 minuty i będzie już chłodna.** Jest lekko ciepła, dlatego na początku taki termometr bardzo pomaga ☐

Składniki na mus karmelowy (1 blat o śr 16 cm):

- 110-120 g karmelu (przepis na karmel poniżej)
 - 6 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2 łyżki zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
 - 220 g śmietanki kremówki 30/36%, **schłodzonej**
1. Przelewamy śmietankę do miski i wkładamy do lodówki. Karmel szybko stygnie i potem szkoda czasu na otwieranie i odmierzanie śmietanki.
 2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 3. **Przygotowujemy karmel wg przepisu poniżej.**
 4. Kubeczek/szklanę z napęczniałą żelatyną wkładamy do gorącej wody i mieszamy, aż uzyskamy płynną żelatynę
 5. **Przygotowany karmel do musu ponownie lekko podgrzewamy jeśli trochę przestygł. Musi być gorący, ale nie doprowadzajcie karmelu do wrzenia.** Jeśli dodacie żelatynę do ciepłego karmelu zacznie się on ciągnąć zanim przestygnie. **Jeśli po ok 3 minutach od dodania żelatyny zauważycie podczas mieszania, że karmel dziwnie się ciągnie, robią się nitki, podgrzejcie karmel, aż zrobi się płynny. Widocznie karmel był za mocno przestudzony w momencie dodania żelatyny.**
 6. Dodajemy ciepłą, płynną żelatynę do gorącego karmelu i mieszamy energicznie, że otrzymamy jednolitą masę.
 7. Studzimy karmel.
 8. **Gdy karmel osiągnie temperaturę ok 35 stopni** zaczynamy ubijać schłodzoną śmietankę za pomocą miksera (szybsze obroty), aż otrzymamy krem śmietankowy. **Ale nie ubijamy śmietanki do końca. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łączące śmietankę z karmelem, powoduje warzenie się musu. **Odkładamy mikser.**

9. Stopniowo (w 2-3 turach), gdy karmel będzie miał temperaturę 31-32 stopni, dodajemy go do ubitej śmietanki. Poniżej 30 stopni karmel jest już gęsty i dodany do zimnego kremu zbryli się, zrobią się grudki.
Mieszamy całość za pomocą różgi kuchennej tylko do połączenia się składników.
10. Gotowy mus karmelowy **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto**. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.
11. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**
12. Wypieki z musem karmelowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
13. **Robiąc monoporcje, po schłodzeniu formy z musem, wkładamy ją do zamrażarki na min. 6 godzin**. Po wyciągnięciu z zamrażarki od razu wciągamy półkule musowe z formy i układamy je np. na kratce do studzenia, aby udekorować je polewą.

Składniki na ok 160-170 g karmelu / sosu karmelowego:

- 112 g drobnego cukru
- 20-25 g masła (min. 82% tłuszczu), w temp. pokojowej
- 100 g śmietanki kremówki 30%*, w temp. pokojowej

Wykonanie:

1. Do rondelka wsypujemy cukier. Podgrzewamy go na mniejszym ogniu, cały czas mieszając drewnianą łyżką lub silikonową szpatułką. **Trzeba uważać, aby cukier nie przylepił się do ścianek garnka**. Po chwili, gdy cukier zacznie się rozpuszczać, zobaczymy że robią się grudki. łyżką rozcieramy cukier, aby szybciej się rozpuścił.
2. Gotowy karmel ma bursztynowy kolor. **Bardzo szybko osiąga ten kolor i trzeba uważać, aby go nie przypalić, bo robi się gorzki**. Gdy zobaczymy że karmel jest już gotowy, a nadal będą w nim grudki nierozpuszczonego cukru, **wyłączamy palnik**. Następnie mieszamy karmel, aż cukier się rozpuści. Gdyby to się nie stało, to się nie martwcie. Zostawcie karmel tak jak jest (po dodaniu masła cukier się rozpuści).
3. **Ponownie podgrzewamy karmel, dosłownie chwilę i dodajemy masło** (które zatrzyma proces karmelizowania się cukru, karmel już się nie przypali). **Mieszamy całość ok 2 minuty, aż masa robi się jednolita** (masło połączy się z karmelem). Masa po dodaniu masła zacznie skwierczeć, dlatego uważajcie, aby się nie poparzyć.
4. Następnie **dodajemy śmietankę i mieszamy ok 1 minutę**, aż sos karmelowy zrobi się jednolity, płynny. Zdejmujemy karmel z ognia.
5. Jeszcze gorący sos karmelowy przelewamy przez sitko, aby pozbyć się grudek.
6. **Odmierzamy potrzebną ilość karmelu do musu: 110-120 g.**

Uwagi:

1. Musu karmelowego z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (wysokość musu ok 2 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do musu z karmelem: [połączenia smakowe](#)**
3. Do zrobienia karmelu najlepszy jest garnek z grubym (podwójnym) dnem. Wtedy cukier szubko się nie przypali.
4. Robiłam karmel kilka razy i nigdy cukier dokładnie się nie rozpuścił. Zawsze musiałam wyłączyć palnik i rozcierać grudki cukru. Karmel szybko się przypala, dlatego lepiej ściągnąć go z ognia i rozetrzeć grudki cukru, niż gotować go za długo. Jak zostaną małe grudki, to się nie martwicie. Po dodaniu masła i dłuższym podgrzewaniu prawie wszystko się rozpuści. Potem można jeszcze przelać karmel przez sitko.
5. Gdy karmel się przypali i robi gorzki trzeba niestety zrobić go od nowa.
6. **W tym przypadku można mieszać cukier podczas rozpuszczania.** Gdy robimy karmel do dekoracji, gdzie rozpuszczamy cukier w wodzie, to wtedy nie można mieszać łyżką cukru.
7. Do zrobienia karmelu użyłam silikonowej szpatułki. Ale uważajcie. **Silikon jest różny i gorszej jakości może się roztopić w gorącym karmelu.**
8. Masło zatrzymuje proces karmelizowania się cukru.

Smacznego ☐

W torcie poniżej dodałam do musu żelkę z [czarnej porzeczki](#) i [krem porzeczkowy](#).

Zamiast biszkoptu zrobiłam [cisto Molly Cake](#). Tynk do [ganache czekoladowe](#).

Podoba Ci się przepis na mus karmelowy? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

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