

MUS KOKOSOWY

Mus kokosowy do tortu i monoporcji to lekki krem o smaku kokosowym. Mus jest bardzo delikatny w smaku, ponieważ kokos sam w sobie jest mało intensywny, dlatego lepiej się sprawdzi w deserach typu monoporcje. W torcie można dodać do musu [żelkę](#) / [fruzelinę z ananasa](#) lub chrupkę kokosową, aby wzmocnić smak.

Mus kokosowy robiłam na zwykłej śmietance 30% z puree kokosowym oraz na samej śmietance kokosowej, dzięki czemu smak był trochę intensywniejszy.

Robiłam ten mus z pastą kokosową i nie polecam. Pasta kokosowa jest bardziej tłusta nie smakuje tak dobrze jak puree i nie wyczuwałam smaku kokosa. Mus mi nie wyszedł i raczej nie będę próbować dalej.

Jeśli dodacie wiórki kokosowe do musu, to polecam je rozdrobnić blenderem. Mi osobiście nie smakowały całe wiórki w musie. Następnym razem zmiksuję je blenderem przed dodaniem ich do musu.

Polecam [torcik kokosowy](#), gdzie wykorzystałam przepis na mus kokosowy ☐

Ważne!

1. [Pasta kokosowa a puree/pulpa kokosowa to nie jest to samo](#). Pasta kokosowa jest gęsta i tłusta. Ma lekko wyczuwalny smak kokosa. Puree kokosowe konsystencją przypomina śmietankę 30%. Ma trochę intensywniejszy smak od pasty i nie jest tłuste. Dlatego tego musu nie da się zrobić, zamieniając puree na pastę.
2. [Puree kokosowe po otwarciu można podzielić, przelać do woreczków i zamrozić na później](#). Takie puree można trzymać po otwarciu do 6-7 dni w lodówce.
Pulpę kokosową (puree) kupiłam na Allegro: Pulpa Kokosowa Ponthier 1kg.
3. [Biała czekolada zabija smak musu kokosowego](#). Możecie spróbować dać więcej czekolady, ale wtedy mus bardziej w smaku będzie przypominał mus z białej czekolady. Próbowałam zrobić mus z cukrem pudrem i efekt był taki sam. [Jeśli znajdziecie gdzieś białą czekoladę o smaku kokosowym, to wtedy można takiej użyć](#). Podbije ona smak musu.

Mus kokosowy ze śmietanką kokosową (1 blat o śr 16 cm, grubość 1,8 cm):

- 200 g śmietanki kokosowej (otrzymałam śmietankę po schłodzeniu mleczka kokosowego)
- 75 g białej czekolady (użyłam Wedel)
- 3 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1 łyżka zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
- 130 g/ml śmietanki kokosowej, **schłodzonej**
- dodatkowo wiórki kokosowe – ok 25 g, opcjonalnie

Mus kokosowy z kokosowym puree (1 blat o śr 16 cm, grubość 1,5 cm):

- 150 g puree kokosowego
 - 50 g białej czekolady (użyłam Wedel)
 - 2 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody
 - 100 g/ml śmietanki kremówki **30/36%**, **schłodzonej** (można użyć kokosowej)
 - dodatkowo wiórki kokosowe – ok 25 g, opcjonalnie
1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 2. W rondelku podgrzewamy puree kokosowe/śmietankę kokosową do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy białą czekoladę. Mieszamy do momentu, aż czekolada się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. **Ponownie podgrzewamy masę w rondelku**, aby była bardzo gorąca.
 3. Wyłączamy palnik i dodajemy do masy napęczniałą żelatynę. Mieszamy energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Studzimy masę kokosową (nie może być ciepła)**. Gdy dodamy do śmietanki ciepłą masę krem się zwarzy.
 4. Co kilka minut, podczas studzenia, mieszamy masę kokosową. Często robi się na wierzchu kożuch i potem powstają grudki.
 5. W misce, za pomocą miksera (szybsze obroty) ubijamy schłodzoną śmietankę kremówkę lub kokosową. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z masą kokosową, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
 6. Następnie łyżkę śmietanki dodajemy do ostudzonej masy kokosowej i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki**. Gdy masa kokosowa połączy się ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki i mieszamy całość, tylko do połączenia się składników. Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być.
 7. Można dodać masę kokosową do śmietanki, ale starajcie się wlać masę tak, by spłynęło po ściance miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
 8. Na końcu dodajemy opcjonalnie wiórki kokosowe i delikatnie mieszamy całość.
 9. Gotowy mus kokosowy **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto**. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.
 10. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**.
 11. Wypieki z musem schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
 12. **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.
 13. **Mus robiłam na śmietance 30%**.

14. Jeżeli w musie robią się grudki to znak, że masa kokosowa była za **bardzo schłodzona**. Jeśli posiadacie termometr cukierniczy to masa kokosowa w chwili łączenia ze śmietanką powinna mieć ok 28-29°C.
15. Wiórki kokosowe polecam zmiksować blenderem, aby je rozdrobnić. Mus kokosowy z wiórkami nie smakował mi za dobrze. Było za bardzo czuć wiórki, dlatego następnym razem spróbuję je trochę rozdrobnić blenderem.

Uwagi:

1. Musu kokosowego z puree kokosowym z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (wysokość musu ok 1,5 cm). Z wiórkami kokosowymi ma ok 1,8 cm grubości. **Skorzystaj z przelicznika foremek**. **Monoporcje** – zrobiłam ok **10-11 półkuł o śr 5 cm**.
2. Jeśli chcecie grubszą warstwę musu wystarczy podzielić ilość składników przez 15 (1,5 cm) i pomnożyć np. przez 20 (2 cm). Grubość 1,5 cm jest idealna do żelki o grubości ok 7 mm, wtedy warstwa musu z żelką ma trochę ponad 2 cm.
3. **Sprawdź jakie kremy pasują do musu kokosowego: połączenia smakowe**.
4. Jeśli po wymieszaniu masy kokosowej ze śmietanką robią się w musie grudki, to znak, że masa była za zimna. Nie da się tego uratować.

Smacznego ☐

PONIŻEJ MUS KOKOSOWY Z WIÓRKAMI KOKOSOWYMI

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

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