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/ frużelinę 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

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

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 zrobią 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 28-29º**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 półkul 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 zrobią 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!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!