

MUS MARCEPANOWY

Mus marcepanowy do tortu to lekki krem marcepanowy, który przypadnie do gustu fanom marcepanu. Mus marcepanowy nadaje się również do monoporcji. Krem idealny na święta Bożego Narodzenia lub Wielkanoc. Mus z marcepanem jest delikatny w smaku, dlatego warto przełamać go owocową żelką, np. malinową, pomarańczową, wiśniową lub porzeczkową.

Uwaga!

1. **Ekstrakt migdałowy dodałam, gdy robiłam mus zmniejszą ilością masy marcepanowej – 125 g.** Wtedy otrzymałam pyszny mus o konsystencji pianki. Gdy pominęłam ekstrakt i zwiększyłam ilość marcepanu do 145 g otrzymałam lepszy w smaku mus, ale o gęstszej konsystencji, przypominającej krem marcepanowy. Dlatego osobiście wolę dodać trochę ekstraktu, który wzmocni smak musu.
2. Jeśli mierzycie temperaturę pirometrem, to musicie tuż przed zmierzeniem temperatury wymieszać masę marcepanową. Aby jej temperatura była równomierna. Masa w środku będzie cieplejsza jeśli jej nie wymieszacie. A pirometr mierzy temperaturę masy na zewnątrz. **Można też użyć elektronicznego termometru**, który mierzy temperaturę wewnątrz masy, np. termometr cyfrowy do żywności.
3. 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 marcepanowy (1 blat o śr 16 cm):

- 140 g śmietanki kremówki 30/36%
 - 125-145 g masy marcepanowej
 - 45-50 g białej czekolady
 - 1 łyżeczka ekstraktu migdałowego (opcjonalnie)
 - 6 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2 łyżki zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
 - 170 g śmietanki kremówki 30/36%, **schłodzonej**
1. Przelewamy schłodzoną śmietankę (170 g) do miski i wkładamy do lodówki. Masa marcepanowa szybko stygnie i potem szkoda czasu na otwieranie i odmierzanie śmietanki.
 2. Białą czekoladę i masę marcepanową kroimy na małe kawałki.
 3. **W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia.** Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojony marcepan z białą czekoladą. Dokładnie mieszamy, aż czekolada i marcepan się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Marcepan ciężko się rozpuszcza, dlatego można przez chwilę podgrzać masę na małym ogniu, aby marcepan szybciej się rozpuścił. Wyłączamy palnik.
 4. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 5. **Przedzamy gorącą masę marcepanową przez sitko**, aby pozbyć się grudek marcepanu, które się nie rozpuściły.

6. **Ponownie podgrzewamy masę marcepanową w rondelku**, aby była bardzo gorąca (do momentu wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy do masy napęczniałą żelatynę. Mieszymy energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. Studzimy masę.
7. **Gdy masa z marcepanem 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 masą marcepanową, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
8. Stopniowo (w 2-3 turach), **gdy masa marcepanowa będzie miała temperaturę 29-30 stopni**, dodajemy ją do ubitej śmietanki. Poniżej 29 stopni masa marcepanowa jest już gęsta i dodana do zimnego kremu zbryli się, robią się grudki. Mieszymy całość za pomocą różgi kuchennej tylko do połączenia się składników.
9. Gotowy mus marcepanowy **od razu układamy 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 marcepanowym 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.

Uwagi:

1. Musu z marcepanem z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (wysokość musu ok 2 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#). Monoporcje – zrobiłam 15 półkuł o śr 5 cm.
2. Jeśli chcecie cieńszą warstwę musu wystarczy podzielić ilość składników przez 20 (2 cm) i pomnożyć np. przez 15 (1,5 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 marcepanowego:** [połączenia smakowe](#)
4. Masę marcepanową kupiłam w Lidlu. Wiem od czytelniczek, że można taką masę kupić również w Biedronce.

Smacznego ☐

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

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