

Mus z pastą orzechową

Mus z pastą orzechową do tortu to lekki krem orzechowy, który przypadnie do gustu fanom masła orzechowego. Idealny mus z masłem orzechowym (z pastą z orzechów arachidowych/ziemnych), który nadaje się również do monoporcji.

Robiłam mus z czekoladą karmelową i białą. Wg mnie lepiej smakuje z czekoladą karmelową ☐

Mus z pasty orzechowej jest delikatny w smaku, dlatego **warto przełamać go owocową żelką**, np. porzeczkową, malinową lub wiśniową.

Uwaga!

1. Pasta orzechowa i masło orzechowe to jest to samo. Parę lat temu zmieniono nazwę masła na pastę ☐ Ważne aby było 100% orzechów w składzie :).
2. Jeśli mierzycie temperaturę pirometrem, to musicie tuż przed zmierzeniem temperatury wymieszać masę orzechową. 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 z pasty orzechowej (1 blat o śr 16 cm):

- 120 g/ml śmietanki kremówki **30/36%**
 - 55 g karmelowej lub białej czekolady (użyłam Wedel)
 - 50-55 g pasty z orzechów arachidowych (ziemnych)
 - szczypta soli – opcjonalnie
 - 3 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1 łyżka zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
 - 110 g/ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. **Gdy robiłam mus z białą czekoladą masa wychodziła mi gęściejsza, dlatego dałam 130 g śmietanki zamiast 120 g.**
 2. Przelewamy **schłodzoną śmietankę (110 g/ml)** do miski i wkładamy do lodówki. Masa orzechowa szybko stygnie i potem szkoda czasu na otwieranie i odmierzanie śmietanki.
 3. Karmelową/białą czekoladę kroimy na małe kawałki.
 4. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 5. **W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia.** Wyłączamy palnik i dodajemy czekoladę. Mieszamy do momentu, aż czekolada się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. Następnie dodajemy pastę orzechową i dokładnie mieszamy. W trakcie mieszania dodajemy szczyptę soli. Pod koniec mieszania podgrzewamy masę, aby zrobiła się gorąca (po dodaniu czekolady

- i pasty śmietanka się studzi). Wyłączamy palnik.
6. Dodajemy do gorącej masy napęczniałą żelatynę. Mieszymy energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Studzimy masę.**
 7. **Gdy masa z pastą orzechową osiągnie temperaturę ok 34-35°C** zaczynamy ubijać schłodzoną śmietankę za pomocą miksera (szybkie 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 orzechowa będzie miała temperaturę 29-30°C, dodajemy do niej ubitą śmietankę. Najpierw dodajemy jedną łyżkę i mieszamy. Następnie dodajemy stopniowo resztę śmietanki i dokładnie mieszamy całość za pomocą szpatułki, tylko do połączenia się składników. Poniżej 29°C masa orzechowa jest już gęsta i dodana do zimnego kremu zbryli się, zrobią się grudki
 9. Gotowy mus z pastą orzechową **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 orzechowym 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%.**

Uwagi:

1. Musu z masłem orzechowym z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (wysokość musu ok 2 cm). **Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).** **Monoporcje** – zrobiłam 12 półkul 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 z pastą orzechową: [połączenia smakowe](#)**
4. Jeśli po wymieszaniu masy z pastą ze śmietanką robią się w musie grudki, to znak, że masa była za zimna. Nie da się tego uratować.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis na mus z masłem orzechowym? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

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