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.

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

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. Mieszamy energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Studzimy masę.**

7. **Gdy masa z pastą orzechową osiągnie temperaturę ok 34-35ºC 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 29-30ºC, 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 29ºC 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 zrobią 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!

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