

[NAJLEPSZY TYNK DO TORTU na upały](#)

Najlepszy tynk do tortu na upały i długą podróż? Zapraszamy na test kremów maślanych do tynkowania tortu!

W dzisiejszym odcinku, na '[Kanał Tortowym](#)', przyjrzymy się kwestii poszukiwania najtrwalszego kremu do tynkowania tortu. Razem z [Agnieszka Obłozą](#) często otrzymujemy pytania od naszych obserwatorów. Dotyczą one tego, który krem maślany sprawdzi się najlepiej, będąc odpornym i wytrzymałym na upały. Szukacie także tynku, który zachowa swoją konsystencję podczas długich podróży samochodem. Na te pytania znajdziecie odpowiedź właśnie dziś.

Oprócz tego, przygotowaliśmy dla Was test, który pokaże, jak każdy z badanych [kremów maślanych](#) reaguje na wysokie temperatury. Dzięki temu dowiedziecie się, który krem może być najlepszym wyborem, aby Wasze torty zachowały swój wygląd i smak, nawet w ekstremalnych warunkach. W najnowszym odcinku odkryjecie, który krem jest najtrwalszy. Dowiedziecie się również, jakie są jego zalety i wady w porównaniu z innymi popularnymi kremami maślanymi do tynkowania.

Tynk do tortu – cieńsza lub grubsza warstwa kremu nałożona na złożony i schłodzony tort. **Krem do tynkowania izoluje nasz tort i chroni go przed 'szkodliwymi' czynnikami zewnętrznymi.** Tynk stanowi również smaczną i bardzo często kolorową dekorację naszego tortu.

Najlepszymi tynkami, pod względem trwałości i odporności na wyższe temperatury, są kremy na bazie masła lub ganache z dodatkiem masła.

Kremy śmietankowe, czekoladowe na bazie śmietanki lub inne kremy na bazie śmietanki i mascarpone są idealne do tortów, które przygotowujemy w domu dla najbliższych. Taki krem możemy użyć jako tynk, gdy nie planujemy długiej podróży z naszym tortem lub gdy tort po skrojeniu zostanie w dość krótkim czasie schowany do lodówki. Takie kremy pod wpływem ciepła bardzo szybko 'rozpuszczają' się i dekoracje ulegają zniszczeniu.

Kremy do tynkowania na bazie masła śmiało możemy podzielić na te najsmaczniejsze i te bardziej wytrzymałe :).

Zapraszamy Was serdecznie do oglądania dzisiejszego odcinka i odkrycia najlepszego rozwiązania dla Waszych tortów! Bądźcie gotowi na fascynującą podróż w świat tynków maślanych i poznajcie sekrety ich trwałości i wytrzymałości na ekstremalne warunki.

Podoba Ci się wpis: Najlepszy tynk do tortu na upały?
Będzie nam miło jeśli udostępnisz go dalej!