TYNK DO TORTU 'OSZUKANY' GANACHE z białej czekolady

Tynk do tortu „oszukany" ganache z białej czekolady to jeden z ulubionych kremów do tynkowania Agnieszki Obłozy, z którą tworzę „Kanał Tortowy" na You Tube. Agnieszka lubi go ze względu na jego smak i wytrzymałość na wysokie temperatury.

Tynk do tortu „oszukany" ganache jest bardzo plastyczny i Agnieszka wybiera go, gdy musi otynkować np. tort kwadratowy. Wtedy tynkowanie zajmuje więcej czasu i nie lubi gdy krem zbyt szybko twardnieje od zimnego, schłodzonego tortu.

Dodatkową zaletą kremu maślanego z ganache z białej czekolady **jest brak dziur w tynku**. Krem po zrobieniu jest bardzo luźny, kremowy, idealnie gładki.

Dlaczego 'oszukany' ganache? Ponieważ prawdziwy krem ganache to sama śmietanka z czekoladą. Gdy dodamy masło to już nie jest oryginalne ganache :). Dlatego na ten krem mówi się właśnie 'oszukany' ganache.

Jak Agnieszka bardzo lubi tynk oszukany ganache, to ja za nim nie przepadam zbytnio
W smaku jest pyszny, ale trochę za słodki dla mnie. Może dlatego, że nie przepadam za białą czekoladą. **Zdecydowanie jestem fanką kremu ganache z ciemnej czekolady**! W kremie nie podoba mi się również jego konsystencja. Dla mnie jest za luźny. Podczas tynkowania spływa mi z tortu i musiałam się bardzo napracować, aby tak ładnie otynkować torty widoczne na zdjęciach. Zdecydowanie lepiej pracuje mi się z **innymi kremami maślanymi do tynkowania**. **Ale to rzecz gustu, dlatego polecam Wam osobiście przetestować sobie ten tynk, aby nie było, że odradzałam, a Wam z tym kremem pracuje się idealnie :).**

Ze względu na konsystencję kremu źle mi się z nim pracowało latem, gdy w kuchni panowały upały. Dlatego polecam przygotować ten krem późnym wieczorem lub wczesnym rankiem, gdy latem jest trochę chłodniej. Polecam też krótkie schładzanie kremu, aby trochę zgęstniał. Jednak trzeba uważać, bo czekolada pod wpływem zimna szybko twardnieje. Dlatego co kilka minut mieszamy krem w misce. Można przemieszać go również mikserem.

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

przepisów!

Proporcje na krem do tynkowania mogą być różne. Im więcej białej czekolady w kremie, tym kolor wychodzi bardziej kremowy. Dlatego osobiście wolę moje proporcje, bo mogę uzyskać dzięki temu jaśniejszy kolor kremu :). Ale jeśli chodzi o trwałość i smak tynku to polecam proporcje Agnieszki

Tynk do tortu 'oszukany' ganache z białej czekolady – proporcje Agnieszki Obłozy:

- 210 g masła **w temp. pokojowej** (min. 82% tłuszczu)
- 450 g białej czekolady (w pastylkach/kaletkach)
- 120 g śmietanki kremówki 30%

Proporcje Magdy:

- 200 g masła **w temp. pokojowej** (min. 82% tłuszczu)
- 200 g białej czekolady, pokrojonej (użyłam Wedel)
- 50 g śmietanki kremówki 30%

Dodatkowo:

- kolorowe barwniki **olejowe**, spożywcze
- do wybielenia kremu – odrobina **fioletowego barwnika** do mas tłustych

1. W rondelku podgrzewamy śmietankę aż będzie gorąca. Wyłączamy palnik.
2. Gorącą śmietanką, **w temp. ok 60-65ºC – aby nie roztemperować** czekolady, zalewamy drobno pokrojoną białą czekoladę. Dokładnie mieszamy, aż czekolada się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. Jeśli będzie problem z rozpuszczeniem czekolady w tak małej ilości śmietanki można przez chwilę podgrzać masę **na bardzo małym ogniu** (**jeśli przegrzejecie czekoladę rozwarstwi się**). Cały czas energicznie mieszajcie ganache, aby czekolada się nie przegrzała.
3. **Odstawiamy ganache na blat do ostudzenia.** Masa powinna mieć ok 28-30ºC w momencie dodania do utartego masła. Zbyt **ciepłe ganache rozpuści utarte masło i zrobi się płynna lub zwarzona masa**. Gdyby tak się stało trzeba włożyć masę do lodówki, aby krem przestygł trochę i zgęstniał. Potem ponownie ucieramy tynk do tortu mikserem.
4. **W misce, za pomocą miksera (najszybsze obroty), miksujemy masło – min. 10 minut** lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła.
5. Do utartego masła dodajemy ostudzone ganache.
6. **Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 1 minutę,** aż otrzymamy gładki krem.
7. Gdy tynk do tortu z ganache będzie gotowy dodajemy kolorowe

barwniki olejowe.
8. **Miksujemy chwilę, aby dobrze wymieszać barwnik.**
9. Krem wychodzi bardzo luźny. Aby trochę zgęstniał można go na kilka minut włożyć do lodówki. Jednak co 5 minut wyciągajcie go i przemieszajcie łyżką, aby nie stwardniał, szczególnie przy ściankach zimnej miski. Im chłodniejszy krem, tym pojawia się w nim więcej dziur. Dlatego nie przesadzajcie ze schładzaniem.
10. **Tynk do tortu oszukany ganache nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną**, dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.

Sposób wykonania tynku 'oszukany ganache' Agnieszki – z mikrofalówką:

1. Agnieszka rozpuszcza czekoladę w śmietance przy pomocy mikrofalówki. Wkłada miseczkę z czekoladą i śmietanką do mikrofalówki i podgrzewa przez kilkanaście sekund w kilku interwałach. Pilnuje aby temperatura nie przekroczyła 45ºC, dzięki czemu czekolada nie roztemperuje się.
2. Roztemperowana czekolada wpływa na konsystencję tynku do tortu. Dlatego nie przegrzewajcie czekolady.
3. Więcej na ten temat mówimy na 'Kanale Tortowym' w odcinkach o kremach maślanych do tynkowania.

Uwagi:

1. Masło ma być w temperaturze pokojowej, ale nie za miękkie, lejące lub płynne. Do kremu nie nadają się wszelakie maślane miksy i margaryny.
2. **Ilość kremu wystarczy na otynkowanie tortu o średnicy: 16 cm (wys. 10 cm) – proporcje Magdy lub tort o śr 16-18 cm (wys. 14 cm) – proporcje Agnieszki – skorzystaj z przelicznika foremek**.
3. **Jak obliczyć ilość kremu na Waszą średnicę i wysokość tortu**? Najpierw przelicz składniki w przeliczniku na Twoją średnicę tortu, np. z 16 na 20 cm. Otrzymany wynik podziel przez moją wysokość tortu: 10 cm. A następnie pomnóż wynik przez Twoją wysokość tortu, np. 12 cm.
4. Grubość warstwy tynku do tortu powinna wynosić **ok 3-4 mm**. Cienka warstwa kremu łatwo ulega pęknięciom przy mało stabilnych kremach i lekkim biszkopcie.
5. **Przed 'tynkowaniem' kremem maślanym polecam schłodzić złożony tort w lodówce, aby naturalnie 'osiadł' (min. 6 godz., najlepiej całą noc).**
6. Torty zdobione kremem maślanym najlepiej umieszczać na **grubszym podkładzie.** Zapobiegnie to pęknięciom podczas przenoszenia tortu. Gdy robimy tort bezpośrednio na paterze, to gruby podkład nie jest konieczny.
7. **Tynk do tortu z ganache można zamrozić. Następnie przekładamy go z**

zamrażarki do lodówki. Po kilku godzinach wyciągamy na blat kuchenny aby zmiękł. Następnie musimy go ponownie zmiksować, aby zrobił się gładki i jednolity.

8. **Na krem można położyć opłatek waflowy z nadrukiem.** Kładziemy go tuż po otynkowaniu tortu, na jeszcze miękki krem. Ale do kremu maślanego polecam wydruk na masie cukrowej (specjalny rodzaj opłatka na kremy maślane lub na masę cukrową). Taki opłatek ma ładniejsze, żywsze kolory. Kolory na opłatku waflowym na kremie maślanym będą bledsze, mniej nasycone. Wydruku na masie cukrowej nie kładziemy na kremy śmietankowe (śmietanka w kremie rozpuści opłatek).

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

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