



Белково-масляный крем



Идеально подходит для кремовой флористики и внешнего выравнивания торта. Простой в приготовлении и очень вкусный!

Использую его, в основном, для украшения тортов, капкейков, пирожных.

Он идеальный для кремовой флористики, для внешнего выравнивания



торта.

Этот крем очень податлив, эластичен.

Вкусный, но сытный. Его нельзя отнести к категории легких кремов.

В холодильнике хранится до 3-х суток, также можно хранить в замороженном виде до 1,5 месяца.

Перед использованием нужно вынуть из холодильника и 15 — 20 минут дать ему нагреться при комнатной температуре.

Из данного количества крема можно сделать около 8 небольших розочек. Чтобы выровнять поверхность 2-х килограммового торта таким кремом, то нужно делать тройную порцию.

Ингредиенты:

Сахар	100 гр
-------	--------

Белки	50 гр
-------	-------

Сливочное масло	125 гр
-----------------	--------

Инструкция приготовления:



Сливочное масло необходимо заранее вынуть из холодильника. Оно должно быть мягким, комнатной температуры.



В металлическую посуду высыпает белки (50гр белка - это белки из 2-х средних яиц) и сахар.



Готовим паровую баню. В кастрюлю чуть большего диаметра наливаем 1/3 воды и доводим до кипения. Ставим сверху емкость с белками и сахаром, огонь делаем средний. Дно верхней емкости не должно прикасаться к воде.



Постоянно помешиваем до полного растворения сахара (у меня на это ушло не больше 5 минут). Температура белков не должна превышать 60 градусов.



Снимаем с паровой бани и начинаем взбивать миксером. Сначала на маленьких оборотах, затем постепенно увеличиваем. Взбиваем до плотной, блестящей, устойчивой меренги. У меня на это ушло 10 минут.



Добавляем в меренгу сливочное масло по 1 ст. л. и взбиваем на минимальной скорости миксера после каждой ложки 30 секунд.



Сначала масло немного будет расслаиваться, продолжаем взбивать и в итоге получаем блестящий, стабильный крем.



Также можно этот крем окрасить пищевыми красителями (у меня водорастворимый гелевый краситель). Добавляем краситель маленькими капельками и тщательно перемешиваем до нужного оттенка крема. Приятного аппетита и на здоровье!