

Крем Чиз на масле



Популярный и очень вкусный крем! Простой в приготовлении.

Данный крем подходит для внешнего выравнивания торта, шапочек для капкейков, пирожных.

Делается быстро и просто.



Масло хорошего качества и жирностью 82%, а также сливочный сыр Hohland Cremette или Hohland Almette — залог успеха данного крема.

Масло должно быть мягкое, комнатной температуры. Сыр — холодный.

Хорошо окрашивается гелевыми водорастворимыми пищевыми красителями.

Из данного количества ингредиентов на выходе — 450гр крема. Этого количества будет достаточно, чтобы сделать шапочки для 8 — 9 капкейков. Двойной порции крема будет достаточно, чтобы сделать внешнее выравнивание торта весом 2 кг.

Этот крем можно замораживать и хранить в морозилке до 1,5 месяцев. Размораживать, желательно, в холодильнике.

Ингредиенты:

Сливочное масло 82%	100 гр.
---------------------	---------

Сахарная пудра	50 гр.
----------------	--------

Сливочный сыр	300 гр.
---------------	---------

Инструкция приготовления:



Размягченное сливочное масло и сахарную пудру отправляем в посуду для взбивания.



На средней скорости миксера взбиваем масло с пудрой 2 - 3 минуты. Масло должно посветлеть.



Добавляем к маслу холодный сливочный сыр и еще взбиваем миксером 1 минуту на минимальной скорости. На этом же этапе окрашиваем крем, если есть необходимость.



Храним в холодильнике без доступа кислорода до 48ч (накрываем пищевой пленкой в контакт). Перед использованием нужно достать крем из холодильника за 20 мин. Приятного аппетита и на здоровье!