BUTTERCREAM

A ESTRELA. UMA COBERTURA SEDOSA, VERSÁTIL, SABOROSA E RESISTENTE, QUE ELEVA O NIVEL DAS SUAS DECORAÇÕES ENQUANTO ENCANTA NO SABOR.



FRAN BAKES® SUGARCRAFT

BUTTERCREAM

5 MIN

10 MIN

15 MIN

1650KG



INGREDIENTES

- [ ] 320gr Claras de Ovos
- [ ] 200gr Açúcar Confeiteiro
- [ ] 280gr Açúcar Refinado
- [ ] 900gr Manteiga Sem Sal

ANOTAÇÕES

MODO DE PREPARO

danitobias08@gmail.com

1. Em uma panela, coloque as claras e os açúcares.
2. Em fogo médio, mexendo sempre, dissolva o açúcar.
3. Utilizando o termómetro, deixe a mistura da panela atingir a temperatura de 60graus.
4. Retire do fogo, diretamente para a batedeira, passando pela peneira, para retirar qualquer gruminho.
5. Na batedeira, usando o globo, bata em velocidade média, até 32 graus.
6. Adicione a manteiga gelada, em cubos ou pequenas porções. E vá adicionando até incorporar tudo.
7. Adicione duas pequenas gotinhas de corante lilás.
8. Continua batendo em velocidade baixa por cerca de 15 minutos, até que o creme esteja incorporado e sem bolhas.



BUTTERCREAM ESTABILIZADO

5 MIN | 10 MIN | 15 MIN | 850GR

INGREDIENTES

- [ ] 400g Chocolate Nobre Branco
- [ ] 400g Manteiga Sem Sal
- [ ] 50g Creme de Leite 17%
- [ ] 2 Gotinhas de Corante Lilás

DICA: Para Buttercream Estabilizado em Tons Escuros, Substituir o Chocolate Branco por Chocolate Meio Amargo

Dani tobias
danitobias08@gmail.com

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate em Microondas de 30 em 30 segundos, até atingir a temperatura de 40 graus.
2. Na batedeira adicione a manteiga em ponto de pomada.
3. Quando o chocolate atingir 30 graus, adicione-o sobre a manteiga na batedeira.
4. Bata a mistura em Velocidade Média, até obter um creme sedoso.
5. O creme de leite, serve como agente de coloração nesta receita.
6. Para um Buttercream branquinho, adicione 2 gotinhas de corante lilás, ao creme de leite e incorpore usando a batedeira.
7. Para Buttercream colorido, adicione o corante em gel ao creme de leite e depois incorpore na batedeira.

DICAS PRECIOSAS

Manteiga



Seu Buttercream começa na escolha da manteiga, quanto mais branquinha,melhor. Uma boa manteiga, sempre leva somente Creme de Leite como ingrediente. Para um Buttercream branquinho, evite manteigas com corante.

Ovos



Use sempre ovos frescos, ovos guardados por muito tempo, podem perder a elasticidade das claras, comprometendo a estrutura do seu Buttercream. Outra dica é usar Claras Pasturizadas, que são encontradas em lojas de confeitaria.

Termômetro



Dani tobias
danitobias@gmail.com

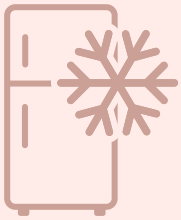
É ferramenta indispenseavel para quem trabalha com Buttercream. Minha sugestão é usar termometro a laser, que fará a leitura do seu merengue mais rapidamente sem o risco de queimar. Caso você não tenha, o termômetro de espeto pode ser usado, até que você possa adquirir a versão digital.

Cores



A cor natural do Buttercream é marfim. Para obter uma coloração branquinha, adicionamos corante lilás, para “quebrar” o tom amarelado. Para tonalizar o Buttercream com outras cores, minha sugestão é sempre partir de um Buttercream branquinho, dessa forma, você evita que o amarelo interfira na tonalidade final.

Armazenamento e Congelamento



Seu Buttercream deve ser mantido em geladeira, sempre considerando principalmente que o calor pode alterar sua cor. E pode ser amazenado, respeitando as regras abaixo:
Em geladeira (entre 1 e 4 graus Celsius), por até 7 dias.
Em Freezer (entre -18 e -25 graus Celsius, por até 60 dias.