Buttercream Suíço

Ingredientes:

210g claras
375g açúcar
500g manteiga
Aromatizante e corante (desejado)

Preparação:
Junte as claras e o açúcar numa taça e leve ao lume em banho maria, mexendo sempre, até dissolver todo o açúcar por completo.
Transfira o preparado para a taça da batedeira e bata a baixa velocidade até obter um merengue firme, brilhante e à temperatura ambiente.
Entretanto amoleça a manteiga em ponto de pomada. Com a batedeira no mínimo, adicione uma colher de manteiga de cada vez até juntar tudo e bata mais um pouco até homogeneizar.
Adicione o corante e o aromatizante a gosto.

Validade – 3 dias ambiente / 10 dias frigorífico / 2 meses congelador

Informação sobre ingredientes:
Claras – sem qualquer vestígio de gema, podem ser frescas, descongeladas ou de pacote
Açúcar – branco, granulado, de grão médio (não muito grande)
Manteiga – de vaca, sem sal
Corante – em pó ou gel (nunca líquido)

Informação sobre utensílios:
Taça – de vidro ou inox (nunca de plástico)
Pinha da batedeira – para bater apenas o merengue
Raquete da batedeira – para adicionar a manteiga amolecida, assim como o aromatizante e o corante

Informação sobre técnica:
Banho Maria – a água do tacho não pode tocar na taça. Esta aquece apenas com o vapor de água a ferver. Usar espátula de silicone para baixar as laterais da taça e dissolver todo o açúcar.
Batedeira – usar sempre a baixa velocidade para não incorporar muito ar no creme.

Informação sobre utilização:
Suavizar antes de usar:
. Se o creme esteva à temperatura ambiente: basta bater a baixa velocidade
. Se o creme esteva no frigorífico: aquecer uma pequena porção, juntar ao restante e bater
Descongelação – colocar de véspera no frigorífico. Suavizar antes de usar.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Buttercream Italiano

Ingredientes:

210g claras
375g açúcar
150g água
500g manteiga
Aromatizante e corante (desejado)

Preparação:
Junte a água e o açúcar e leve ao lume a fazer uma calda, até ferver aos 118ºC. Entretanto bata as claras em castelo. Depois da calda pronta junte a fio nas claras em castelo e bata a baixa velocidade até obter um merengue firme, brilhante e à temperatura ambiente.
Entretanto amoleça a manteiga em ponto de pomada. Com a batedeira no mínimo, adicione uma colher de manteiga de cada vez até juntar tudo e bata mais um pouco até homogeneizar.
Adicione o corante e o aromatizante a gosto.

Validade – 3 dias ambiente / 10 dias frigorífico / 2 meses congelador

Informação sobre ingredientes:
Claras – sem qualquer vestígio de gema, podem ser frescas, descongeladas ou de pacote
Açúcar – branco, granulado, de grão médio (não muito grande)
Manteiga – de vaca, sem sal
Corante – em pó ou gel (nunca líquido)

Informação sobre utensílios:
Taça – de vidro ou inox (nunca de plástico)
Pinha da batedeira – para bater apenas o merengue
Raquete da batedeira – para adicionar a manteiga amolecida, assim como o aromatizante e o corante

Informação sobre técnica:
Termómetro – imprescindível para atingir o ponto de açúcar correto
Batedeira – usar sempre a baixa velocidade para não incorporar muito ar no creme.

Informação sobre utilização:
Suavizar antes de usar:
. Se o creme esteva à temperatura ambiente: basta bater a baixa velocidade
. Se o creme esteva no frigorífico: aquecer uma pequena porção, juntar ao restante e bater
Descongelação – colocar de véspera no frigorífico. Suavizar antes de usar.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.