

La crema al burro semplice (the Buttercream)

Oggi vi spiego come preparare della squisita crema la burro per decorare o coprire le vostre torte e cupcakes. La buttercream può darvi la giusta consistenza per creare straordinarie decorazioni, ma soprattutto può essere conservata per settimane. L'aggiunta del latte intero può darvi una consistenza più soffice se usata come copertura, oppure l'aggiunta di più zucchero a velo per renderla più ferma e stabile. In alcune versioni vengono utilizzati 1/3 di margarina e 2/3 di burro, ma sinceramente sconsiglio l'uso della margarina, poiché renderebbe troppo soffice il composto. Prossimamente pubblicherò anche la ricetta della Swiss Meringue Buttercream che è un pò meno semplice dell'altra ma sicuramente è la migliore in termini di consistenza e sapore.

Ingredienti:

- 250 grammi di burro ammorbidito
- 500 grammi di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- un leggero pizzico di sale fino

Procedimento:

Tagliate a pezzetti il burro e lasciatelo ammorbidire.



Inserite il burro ammorbidito nella planetaria se usate il

robot (con gancio a foglia), oppure in una ciotola abbastanza alta se usate lo sbattitore elettrico (con le fruste). Sbattete inizialmente a velocità bassa e poi media fino ad ottenere una crema ferma.



Aggiungete al burro impastato lo zucchero a velo (metà della dose) e continuate a sbattere sempre con lo sbattitore elettrico o nel robot da cucina. Quando tutto lo zucchero si sarà incorporato bene aggiungete il restante zucchero e l'aroma. Continuare a lavorarlo a velocità medio-alta per circa 5 minuti. Ogni tanto consiglio di fermare la macchina e di raccogliere la crema attorno alla parete della planetaria o ciotola e di riportarla al centro per lavorarla meglio. In questo modo avrete una crema omogenea e spumosa.



La crema al burro può essere colorata utilizzando dei coloranti alimentari a gel. Per conservarla vi basterà versarla in una ciotola con coperchio e lasciarla nel frigorifero fino a un mese, oppure congelarla per mesi.

...

Buon divertimento con le vostre decorazioni.

Charles