La crema al burro meringata (the Italian Meringue Buttercream)

La crema al burro è una di quelle preparazioni basi della pasticceria che ci consente di guarnire, farcire e decorare svariate torte. Rispetto alla precedente ricetta che pubblicai tempo fa questa versione è, secondo il mio punto di vista, la migliore per ragioni di consistenza e lavorazione. Questo tipo di crema ci consente di creare splendide creazioni senza smontarsi e mantenendosi quindi stabile per molto tempo. Inoltre risulterà più gustosa e meno dolce rispetto alla ghiaccia reale. Insomma, diciamoci la verità, qui c'è più grasso senz'altro ma il gusto sarà un qualcosa di libidinoso e non sentiremo quel "granuloso" dato dall'alto contenuto di zucchero presente in una glassa o ghiaccia reale.
Perchè meringata? Perchè la ricetta inizia con il procedimento delle meringhe, e cioè riscaldando gli albumi con lo zucchero per poi montarli a neve ferma. Questo procedimento donerà una stabilità incredibile alla nostra crema al burro!

Se preparata in anticipo è possibile conservarla nel congelatore per molto tempo e in piccole ciotole in modo da poterne scongelare la quantità necessaria ed evitando così gli sprechi. Oppure può stare in frigorifero per un paio di settimane. Per colorare la crema consiglio vivamente i colori alimentari in gel. Ricordo comunque di tirarla fuori dal congelatore almeno 3 ore prima di lavorarla.

Ecco cosa vi serve per prepararla:

- 200 gr di zucchero extra fine
- 200 gr di burro
- 3 albumi d'uovo
- aromi (nel mio caso ho utilizzato dell'estratto di

vaniglia in semi).

Preparazione:

Per la preparazione nel dettaglio potete vedere il mio video …. *“Non dimenticate di mettermi un like, grazie!”*

Per prima cosa tirate fuori dal frigorifero il burro perchè si possa ammorbidire.

Mettete nella planetaria o in un pentolino gli albumi con lo zucchero e riscaldate a bagnomaria in modo tale che gradualmente lo zucchero si sciolga ed evitando che l’albume cuocia. E’ molto importante che l’acqua del bagnomaria non tocchi la superfice della planetaria o pentolino. Continuate a mescolare delicatamente e controllate sempre la temperatura utilizzando un termometro da cucina. Raggiunti i 60-65° C togliete dal bagnomaria, aggiungete l’aroma ed iniziate a far montare gli albumi utilizzando la frusta a velocità massima.

L’aroma: nel mio caso ho utilizzato i semi delle bacche di vaniglia ottenendo così un gusto delicato e più naturale. Inoltre i semini creano quel grazioso effetto spotted sulla crema. Nel caso volete evitare questo potete utilizzare dell’estratto liquido oppure una bustina di vanillina.

Dovrete ottenere una montatura a neve ferma e lucida. Prova del beccuccio? Ebbene si! Se sollevando la frusta notate una sorta di “becco” bello fermo allora vuol dire che la vostra montatura è riuscita alla grande! *(vedere video)*.

Ora potete iniziare di nuovo a far girare la frusta a velocita massima ed incorporando poco per volta il burro ammorbidito. Continuate a far montare fino a quando non si avrà una crema stabile ed omogenea (5-7 minuti di montatura).

A questo punto la vostra crema al burro è pronta e può essere colorata ed utilizzata per le vostre creazioni oppure utilizzata come copertura di una torta.

ECCO IL VIDEO: