

Crema al burro

La crema al burro

è una preparazione di pasticceria usata per farcire svariate torte, come pan di Spagna o torta paradiso, dolci di piccola pasticceria



(cupcake) oppure dolci al cucchiaio, ma non è una crema da gustare da sola come dessert. È una crema a base di burro ammorbidito, tuorli pastorizzati e zucchero che può essere arricchita con vaniglia, scorza di limone o cioccolato a seconda dell'uso che se ne vuole fare.

Esiste una versione più leggera della crema al burro preparata con albumi pastorizzati al posto dei tuorli.

Ingredienti per 300 gr di crema al burro:

Acqua 50 ml Burro a temperatura ambiente 175 gr
Uova tuorli 125 gr (circa 6 tuorli) Vanillina una bustina
Zucchero 150 g

Preparazione:



Per preparare la crema al burro, iniziate ponendo in un pentolino dal fondo spesso lo zucchero con l'acqua (1), ponetelo a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di acciaio. Quando lo zucchero si sarà sciolto mettete un termometro da zucchero nel pentolino e non mescolando più portate lo sciroppo a 121°C (2). Nel frattempo mettete i tuorli in una planetaria e iniziate a farli montare (3),



aggiungetevi lo sciroppo di zucchero a filo (4) e far montare fino a completo raffreddamento. Mentre i tuorli montati si stanno raffreddando, lavorate a crema il burro a temperatura ambiente aiutandovi con una spatola (5). Incorporate quindi il burro e la vanillina nella planetaria facendo montare ancora fino a che il composto sarà cremoso (6). Ponete la crema di burro in frigorifero fino a quando sarà il momento di utilizzarla.

Consiglio

Appena avrete preparato la vostra crema al burro, ricordatevi di riporla lontano da fonti di calore e di conservarla sempre in frigorifero.

La dose sopra indicata di crema al burro, è adatta per farcire o rivestire una torta del diametro di circa 26-28 cm, oppure per decorare 6 cupcake.