



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Кремы » Масляный крем для капкейков

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Масляный крем для капкейков

11 ноября 2012 15:17 · <https://open-cook.ru/recipes/maslyanyj-krem-dlya-kapkejkov>



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Больше года назад в моей записной кулинарной книге появилась запись **капкейков с масляным кремом**, который я увидела на каком-то сайте, но вот на каком уже не помню и адреса в записной не сохранилось. Вот только сам *рецепт* был не очень, пришлось доводить его до ума, постоянно играя с пропорциями ингредиентов. С нынешним вариантом маленьких кексов мы выступили на Фестивале SWEET WEEKEND. Крем для этих *капкейков* необычайно вкусный и по моему *рецепту* он *нежный* внутри, но... (сложно подобрать слово) как-бы с очень легкой корочкой снаружи.

Сам крем готовится быстро и легко, но ингредиенты должны быть комнатной температуры, т.е. сливочное масло нужно выложить из холодильника за несколько

часов до начала приготовления крема.

Итогового количества *крема* мне хватает на **46 мини-капкейков**.

Для крема нужно:

Инструменты:

- сито
- кастрюля или глубокая миска
- миксер
- стакан обычный (объемом 250 мл) для ингредиентов

Продукты для крема:

- 1,5 стакана сахарной пудры
- 100 гр очень **мягкого сливочного масла** (с содержанием молочного жира **не меньше 82%**) (т.е. комнатной температуры)
- 1-2 ст.л. 20%-ных или 10%-ных сливок (в оригинале рецепта берут жирные сливки, но на практике с 20%-ми и даже с 10%-ми крем будет нежнее)
- 1/2 ч.л. ванильного сахара (в оригинале должен был быть ванильный экстракт, но за пределами Питера и Москвы его сложно достать, поэтому я заменила его на ванильный сахар, который в данном количестве не дает ярко выраженного ванильного привкуса, а лишь оттеняет вкус крема)

По рецепту для крема нужно просто взбить все продукты, **НО**

Чтобы крем получился, действительно, нежным и мягким нужно сделать так:

Взбиваем сливочное масло до белого цвета на средней скорости миксером., просеиваем в масло сахарную пудру (это нужно делать для того, что сахарная пудра часто бывает с комочками, которые миксером потом не перебить и они будут мешать).



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Теперь добавляем ванильный сахар и сливки.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Взбиваем миксером несколько минут до тех пор, когда наша смесь приобретет консистенцию крема, воздушную и приятную. Готовый крем можно окрасить какао или красителями, **сиропы добавлять не рекомендую**, из-за них структура *крема* изменится и он может потечь, расслоиться.



Наносить крем нужно на **остывшие капкейки**, иначе он не просто потечет, но отделиться вода и выглядеть это будет мерзко.

Многие спрашивают меня, как я делаю плоскую кремовую шапку для кексов. На самом деле, все очень просто, я еще не научилась делать эти самые шапки красиво.

Использую вот эту насадку:



Ею я наношу крем по спирали, от края до центра. Кстати, это крем прекрасно работает с пищевыми красителями.





Фотографии для этого рецепта делались накануне Хэллоуина, в итоге получились **красивые капкейки** красного, оранжевого и голубого цветов. В эти кексы мы еще вставили флажки из зубочисток и напечатанных подготовленных картинок.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Если нет возможности достать красители, кексы прекрасно будут смотреться и с белым кремом. Вот эти кексики мы раздавали за лайки и продавали на Фестивале Sweet Weekend, на них просто белый крем и обычные посыпки для украшения.



ВАЖНО!

Как только вы украсили кексы кремом, убирайте их в холодильник (накрыв пищевой пленкой, это удобно, если использовать коробки, иначе они пропитаются запахами других продуктов и вообще, это негигиенично) МИНИМУМ на 8 часов! Дело в том, что только что приготовленный крем будет с ярко выраженным вкусом сливочного масла. Но после 8-часовой выдержки в холодильнике, масло с пудрой “схватятся” и дадут потрясающий вкус крему, плюс у него появится легкая корочка. Не знаю как правильно описать итоговый продукт, надо пробовать. Да и сами кексы отдохнут за это время и станут нежнее. Есть их нужно вместе, потому что соединяясь во рту **крем и кексы дадут необыкновенный вкус.**

Комментарии (204) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: <https://open-cook.ru/recipes/maslyanyj-krem-dlya-kapkejkov/comments>

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/233_2012-11-11_maslyanyj-krem-dlya-kapkejkov_comments.pdf