



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

<https://open-cook.ru/recipes/maslyanyj-krem-dlya-kapkejkov>

Комментарии: 204



Анна # 18:55 10.02.2013

Здравствуйте! А на каком этапе необходимо добавлять красители, сиропы или какао?



гость # 19:11 1.08.2017

в самом конце когда крем практически готов



Анна Нечаева # 19:37 10.02.2013

Спасибо, текст рецепта исправила. Окрашивать нужно готовый крем. Не рекомендую использовать сиропы, из-за них крем теряет свою структуру. Я пробовала окрашивать крем сиропом, он плохо вмешивается, крем в итоге не застывает как надо, расслаивается и очень неприглядно выглядит. Возможно, я не умею с сиропами обращаться.



Олеся # 02:49 28.12.2016

А сколько могут храниться такие капкейки?



Анна # 15:12 20.02.2013

Спасибо за рецепт и комментарий! Все получилось, вкусно!



Гульжанат # 04:55 20.05.2013

Спасибо огромное за рецепт! Завтра у сына ДР 2 годика, сегодня оформила капкейки для нашего кенди-бара, крем замечательно держит форму ооочень приятно с ним работать! Еще раз Спасибо!!!!



Диана 12 лет # 06:19 17.06.2013

Здравствуйте Анна! Знаете, у меня никогда не получался крем, поэтому я делаю белковый. Он подходит для капкейков?



Анна Нечаева # 06:43 17.06.2013

Диана, здравствуйте! Белковый крем прекрасно подойдет для капкейков =)



CandyMan # 12:34 24.08.2013

Здравствуйте, Анна! А как получается столько крема, если мы берём всего 100 грамм масла?? на 46 капкейпов)



Анна Нечаева # 13:10 24.08.2013

CandyMan, капкейки маленького размера, это видно из фотографий. 100 граммов масла более чем достаточно, у меня еще оставалось немножко крема в конце. При взбивании масла с пудрой получается довольно пышный крем, который немного больше изначального объема.



Гость # 16:33 24.11.2013

Я в кексы, прямо в формочки, еще до того, как отправить их в духовку, попробовала положить пол кружочка банана, небольшой кусочек шоколада и размороженную вишню. Все прошло очень успешно!)) вкусно) единственное что сахарная пудра в креме у меня не тает... хрустит. не знаю, что будет утром. посмотрим. спасибо за рецепт!



Татьяна Харьков # 15:14 7.12.2013

Добрый день. перед тем как наносить крем на капкейки (из вашего же рецепта) поставила в холодильник на 20 мин. крем расслоился((((по рецепту все делала верно, как вы и рекомендовали... А сами капкейки - прелесть!!! воздушные!!



Анна Нечаева # 17:16 7.12.2013

Татьяна, хм..., странно, что крем расслоился, делала его много раз, но подобного не было :(

Там же только масло и сахарная пудра...Извините, сложно сказать, почему так произошло, в холодильнике крем застывает, это же масло, но расслаиваться не должен.



Эльвира # 09:21 26.06.2016

У меня такое было из-за некачественных сливок.



Ольга # 23:05 7.12.2013

Крем может расслоиться, если в сливочное масло подмешано растительное (читайте на упаковке состав).

А чтобы сахар не скрипел на зубах в креме, нужно добавлять к взбитому маслу сахарный сироп очень тонкой струйкой вместо сахарной пудры.



Снежка # 09:25 12.12.2013

Скажите пожалуйста какие пищевые красители можно использовать а то я боюсь рисковать



Олеся # 11:26 12.12.2013

Действительно взбиваю-взбиваю, а сахарная пудра скрипит на зубах... Так и должно быть??? А как делать сахарный сироп?



Анна Нечаева # 12:12 12.12.2013

Снежка, я использую гелевые красители, брала здесь: <http://shop.mktneva.ru/catalog/106>



Анна Нечаева # 12:18 12.12.2013

Олеся, так быть не должно. Возможно пудра не очень хорошо качества, но растворяться должна хорошо, на зубах не скрипит. Сахарный сироп пока не делала, как только приготовлю крем с ним, выложу и дам ссылку в этом посте.



София # 10:58 27.12.2015

Здравствуйте ! А что , если я хочу шоколадные капкейки , можно добавить в тесто какао типа несвика или лучше отыскать другое?



Анна Нечаева # 11:04 27.12.2015

Добрый день! Да, в принципе, можно и какао добавить, но я не пробовала. С несвиком дел не имею, у него странный состав, когда помимо какао еще куча всего. По количеству не могу помочь, думаю, что столовой ложки хватит. У меня есть рецепт шоколадных капкейков, но они с шоколадом.



Екатерина # 22:38 13.01.2016

И у меня в креме скрипит пудра!!!! Причем разную пробовала! Эффект скрипа не исчезает!
(((((((



Гость # 10:10 26.01.2014

Добрый день)Когда я поставила кексы в духовку они у меня взялись золотой корочкой,но когда пришлось вынимать выплыло тесто)Что это может быть?



Анна Нечаева # 10:21 26.01.2014

Гость, ваши капкейки были маленькими или как обычные маффины? Возможно, что ваши капкейки были больше по размеру моих и им не хватило времени. Возможно, что дело в духовке. Она у вас с вентиляцией?

Прежде чем вынимать кексы из духовки и формочек, их нужно проверить на готовность зубочисткой или деревянной шпажкой, если выйдут сухими, значит, кексы готовы.



Виктория # 00:27 31.01.2014

Здравствуйте! Очень понравился рецепт, собираюсь попробовать. Но у меня возник вопрос: можно ли вместо миксера использовать блендер? Заранее спасибо за ответ!



Анна Нечаева # 04:25 31.01.2014

Виктория, честно говоря, блендером взбивать крем не пробовала. Не знаю, поможет ли он, так как для взбивания масла нужно время, чтобы получился красивый воздушный крем и пудра растворилась.



Мария # 22:39 1.02.2014

Рецепт капкейков отличный, а вот крем совсем не понравился... или не получился. Делала все по рецепту, но пудра скрипит на зубах, не смогла она раствориться в масле. К тому же крем ОЧЕНЬ сладкий, чересчур сладкий, за ним едва ли чувствуется нежный вкус капкейков. На 100 грамм масла целых 1,5 стакана пудры. Обычно на 100 гр кладут 4 ст.ложки. Вообще, буду искать для чудных капкейков другой крем - не масляный и точно не такой сладкий.



Гость # 12:05 23.07.2015

насчет крем полностью согласна



Анна Нечаева # 07:20 2.02.2014

Мария, т.е. зная, что обычно на 100 гр масла кладут 4 ст.л. пудры, вас не смутили пропорции в моем рецепте и даже мысли не возникло о том, что крем получится сладким? И, видимо, вы перепутали, но масляный крем всегда делается сладким, глупо есть розочки на торте из одного масла. Пропорции на 100 гр - 4 ст.л. пудры обычно используются для сливочного сыра.

Проблема с пудрой известна, но я приготовила около тысячи капкейков с масляным кремом и все дело в недозвзбитии крема или плохом качестве пудры, потому что у меня пудра хорошо растворяется в масле и не скрипит на зубах.



Мария # 13:33 3.02.2014

Нет, Анна, я не знала о таких пропорциях заранее, т.к. не делала такой крем раньше. Узнала когда стала в интернете искать в чем же подвох и другие рецепты. В итоге переделывала капкейки с другим кремом, получилось нежнее, не так приторно. Вопрос вкуса.



Анна Нечаева # 13:53 3.02.2014

Мария, ну, главное, что вы нашли крем по своему вкусу =)



Варвара # 08:04 11.02.2014

здравствуйте)

делала крем по вашему рецепту, у меня осталось 2 вопроса: как у вас получается взбивать масло до белого (как на последнем фото), у меня всё-равно желтоватый получился, нужно было окрашивать и потратила много красителя чтобы перебить желтизну...

и ещё КАК у вас хватило крема на 46 капкейков? у меня с большой натяжкой крема 250 гр масла хватило на 24 капкейка....

Кстати, крем действительно становится вкуснее после ночи в холодильнике)))



Анна Нечаева # 08:27 11.02.2014

Варвара,

1) я использую масло Валио, оно, конечно, все равно не взбивается до идеально белого и имеет желтоватый оттенок, который видно на фото. Сложно сказать, как получается так взбивать, я просто беру и взбиваю масло до увеличения в объеме и белого цвета

2) Извините, в рецепте самих капкейков указано что я готовила их в мини формочках, сейчас исправила и рецепт крема, так что этого количества хватает на 46 мини-капкейков.



Олеся # 18:17 3.03.2014

Столько вопросов по поводу масла. Масло надо использовать только натуральное сливочное, желательно 82% жирности и без красителей и растительных добавок. Только тогда у вас получится нежно молочного цвета крем.



Даша # 12:58 12.03.2014

а какие красители можно использовать?
можно взять те, которыми окрашивают яйца?
и в каком количестве добавлять краситель?)



Анна Нечаева # 09:24 13.03.2014

Даша, красителями, которыми красят яйца лучше не пользоваться, хоть они тоже пищевые. Пищевых красителей множество, я использую гелевые <http://shop.mktneva.ru/catalog/106>

Добавляют их в соответствии с инструкцией. Мне для 0,5 литра крема хватает одной капли гелевого красителя



Ирина Кулаковская # 15:38 23.03.2014

Здравствуйте, собираюсь готовить крем по Вашему рецепту, скажите пожалуйста, сливки обычные подойдут или нужны сливки для взбивания?



Анна Нечаева # 15:42 23.03.2014

Ирина, в рецепте указано какие сливки нужны. Можно использовать и сливки для взбивания, но они очень жирные, лучше брать сливки 20%



Виктория # 16:11 23.03.2014

Здравствуйте, скажите пожалуйста, можно ли сначала поместить крем в холодильник на 8 часов, а потом уже его нанести на кексы?



Анна Нечаева # 17:10 23.03.2014

Виктория, это масляный крем и если вы отправите его в холодильник на 8 часов, то просто не сможете нанести его на крем, масло застынет. Если все же уберете крем в холодильник, то прежде чем наносить его на капкейки, нужно будет крем довести до комнатной температуры, взбить чуть-чуть и уже наносить.



Ира # 20:21 24.03.2014

Скажите пожалуйста, можно ли кексы оставить в холодильнике после нанесения крема более чем на 8 часов? На 11-13?



Анна Нечаева # 04:13 25.03.2014

Ира, можно. В принципе, кексы с кремом спокойно стоят в холодильнике трое суток, дольше не держала.



Надежда # 08:50 28.03.2014

Добрый день! А вы не подскажите, где в Москве можно купить экстракты или на каком сайте можно их заказать? Очень хочется приготовить крем разных вкусов



Анна Нечаева # 17:57 31.03.2014

Надежда, точный адрес я вам не дам, но сейчас много интернет-магазинов для кондитеров, в которых можно найти красители на любой вкус, например в магазине "вкусный магазин". Экстракты и ароматизаторы сейчас легче всего достать в магазинах, специализирующихся на продуктах для диеты Дюкана



Оксана # 13:23 8.04.2014

Здравствуй, Анна, спасибо за прекрасный рецепт - тесто обалденное, крем тоже вроде получился (правда тоже чувствуется пудра, но в чем тут может быть дело я уже прочитала выше).

Но вот есть вопрос по кексам - в духовке они поднялись и выглядели очень пышно и приятно. Когда я их достала (белого цвета, зубочистка выходила сухая) - они очень быстро опали и стали как будто не такими аппетитными... Так и должно быть? Спасибо.



Анна Нечаева # 14:02 8.04.2014

Оксана, рада что вам понравился рецепт.

Насчет ваших капкейков: они не должны опадать. У меня такое было только однажды, когда дрогнула рука и я пересыпала разрыхлитель, тем более использовала не д-р Эткер, как обычно, а другой фирмы. Они тогда сильно поднялись в середине, а после духовки опали. Еще могли опасть, если в комнате есть сквозняк или довольно прохладно, но не сильно.



Оксана # 14:29 8.04.2014

Да вроде не очень прохладно, даже жарковато в кухне, так как весь день готовлю и солнце в окна... Разрыхлителя вообще сыпала меньше четверти ложки, так как все ингредиенты делила на два - делала в два раза меньшее количество кексов, чем у вас. Разрыхлитель Эткер... Видимо надо попробовать не вынимать из духовки, и не давать остывать на столе...



Анна Нечаева # 15:40 8.04.2014

Оксана, я спрошу у подружки химика о том, что могло произойти. Потому что так быть не должно, они очень хорошо себя ведут, поэтому их и люблю безумно.



Оксана # 11:13 21.04.2014

Сегодня попробовала испечь снова. Открывала духовку всего один раз - ткнула зубочисткой, тесто не липло. Тут же выключила духовку, доставать не стала, чтобы не было мгновенного перепада температуры. Через пару минут смотрю - они опять опали((((разрыхлитель Эткер. Брала на кончике ложки, т.е. точно не пересыпала(((



Наталия # 09:51 24.04.2014

Подскажите пожалуйста, если нет дома сливок, чем можно их заменить? Можно ли заменить жирной домашней сметаной? Заранее спасибо!



Анна Нечаева # 10:24 24.04.2014

Наталия, ну сливки и сметана - вещи разные, но попробуйте.



Мадина # 15:56 24.04.2014

Добрый вечер Анна капкейки просто супер!!!

Мне вот что интересно за 17 часов в холодильнике

С ними ничего не будет. Или надо не больше 8



Анна Нечаева # 15:55 26.04.2014

Оксана, есть несколько возможных причин, по которым так сильно оседают ваши капкейки.

1) Дело может быть в духовке, возможно, не хватает жара. Духовки ведь разные у всех. у вас газовая или электрическая? У этих кексов, как у бисквитов, например, есть одна особенность. Они схватываются, покрываются легкой "корочкой" (она не позволяет оседать изделию после выпечки). Попробуйте поставить температуру сначала 190 градусов, например, минут на 3-4, чтобы они схватились, а потом уменьшите до 180 и выпекайте до конца.

2) Дело может быть в масле. Я поправила рецепт капкейков и крема, масло должно молочного жира не меньше 82%, иначе в тесте будет много жидкости и кексы могут сильно опускаться после выпечки.

3) Еще дело может в муке, нужно брать муку с содержанием белка не меньше 11 гр, это написано на упаковке.



Оксана # 15:49 29.04.2014

Спасибо за ответ!

Духовка у меня газовая. Я решила пока больше не печь, пока не найду и не куплю термометр для духовки, чтобы быть уверенной в температуре... У меня такое чувство, что все это от того, что у меня не пропекается серединка, хоть тесто и не липнет к зубочистке.

Масло всегда беру 82%. Мука - может увеличить еще количество?.....



Leoalla # 07:01 30.09.2016

Больше муки возьмите. На 1-0,5 ст. ложки.

Часто в муке клейковины меньше. От этого и опадают. Мука не может "схватить" пористый объем.



Настя # 01:39 18.05.2014

Добрый день! Спасибо большое за рецепт! Вопрос по духовке: вы спрашивали у кого-то с вентилятором духовка или нет. А как лучше? У меня электрическая. Можно ставить с обдувом и без. Спасибо за ответ!



Ирина # 08:43 14.06.2014

Здравствуйте! У меня несколько вопросов:

1. Можно ли печь кексики без бумажек и в отдельных формах?
2. Можно ли использовать для украшения насадку в форме цветочка?
3. Если сделать белый крем и посыпать посыпкой-посипка может окрасить крем? (Просто когда сама посыпка без красок стаёт белой а крем становится с пятнами-выглядит не очень аппетитно)

Заранее спасибо за ответ)))



Анна Нечаева # 09:29 14.06.2014

Ирина:

1. Кексы можно печь в любых подходящих формах, если металлические, то смазать их маслом.
2. Для украшения можно использовать любую насадку, какая вам больше нравится.
3. Все зависит от посыпки, у меня крем не окрашивался, но и дольше суток с посыпкой не стоял



Екатерина Др # 16:53 26.06.2014

Здравствуйтесь, после смешивания ингредиентов крема, очень сильно чувствуется пудра.

"Хрустит" на зубах. Это уйдет?



Анна Нечаева # 17:07 26.06.2014

Екатерина Др, так быть не должно. Прочитайте комментарии, в них эту проблему уже обсуждали. Хорошее масло 82% и сахарная пудра прекрасно взбиваются в пышный крем, без хруста пудры на зубах.



Гость # 09:53 29.06.2014

Капкейк меньше размером чем кекс ?



Анна Нечаева # 15:22 29.06.2014

Гость, в этом рецепте даны мини капкейки, а так берется стандартная форма для маффинов.



Гость # 09:28 6.11.2014

а этот крем можно ложить в внутрь кексиков??и запекать?



Анна Нечаева # 09:30 6.11.2014

Нет, этот крем запекать нельзя.



Гость # 10:08 6.11.2014

спасибо за быстрый ответ.а еще скажите пожалуйста,какой крем сделать чтобы можно было положить в
нутрь кексиков?



Анна Нечаева # 11:01 6.11.2014

Хм, я так еще не делала, поэтому. к сожалению, подсказать не могу. Обычно в готовых капкейках вынимают серединку, заполняют кремом, ганашем или повидлом, а потом покрывают кремовой шапочкой.



Кристина # 14:38 29.12.2015

Внутрь кексика я кладу кусочек батончика Марс. Т.е.вдавливаю его пальцем в жидкое тесто и ставлю в духовку.



Гость # 11:06 6.11.2014

спасибо большое))хотелось чтобы получились такие как в магазинах продают(с начинкой внутри) ну будем пробовать)))



Александра # 17:02 9.11.2014

Скажите , а надо ставить этот крем в холодильник ? или им можно сразу украшать капкейки



Анна Нечаева # 17:52 9.11.2014

Этим кремом можно сразу украшать, а потом уже убрать капкейки с кремом в холодильник



катя # 12:45 17.12.2014

крем просто прелесть!



ирина # 10:37 19.12.2014

А у меня крем не получился,пудра не растворилась(взбивала долго)!а если крем сделать из слив. масла и сгущеного молока??)



Анна Нечаева # 18:51 21.12.2014

Здравствуйте! Значит, либо масло плохое и пудра в нем не растворяется, либо в пудре проблема. Со сгущенкой и маслом должен получится хороший крем, но пропорций не знаю, не готовила.



Татьяна # 13:09 22.12.2014

Девочки, где купить кондитерский шприц для нанесения крема?



МАРИНА # 06:42 24.12.2014

В посудном магазине, отдел для выпечки, там и формочки продаются и шприцы и кондитерские мешки с насадками



Ириша # 08:49 6.01.2015

Добрый день! А есть рецепт крема без масла? может кто пробовал?



Анна Нечаева # 08:56 6.01.2015

Добрый! Вверху страницы вы найдете раздел "Рецепты", а в нем "Кремы", зайдете и увидите другие кремы без масла.



Елена # 09:56 19.01.2015

я хочу шоколадный крем (очень люблю шоколад) как думаете если в конце взбивания добавить граммов 30-50 растопленного черного шоколада получится все так же хорошо?



Анна Нечаева # 10:11 19.01.2015

Получится хорошо, я пробовала. Только шоколада добавляла больше и крем получился слишком уж насыщенный и тяжелый, а 30-50 граммов должно быть самое то. Только растопленный шоколад нужно немножко охладить, иначе масло "поплывет" и получится некрасиво



Алена # 17:30 24.01.2015

Скажите пожалуйста, а можно ли положить в середину капкейка вишню настоящую на коньяке а потом опять тестом наполнить?



Татьяна # 19:09 5.02.2015

спасибо за рецепт!!но....крем отвратительный((((и масло у меня хорошее(домик в деревне),и сахар долго с кофемолке молола,сахар хорошего качества(мистраль))но семейство есть отказалось,какие то крупинки в нем



Гость # 18:12 10.11.2015

мистраль далеко некачественный сахар



Ирина # 13:52 9.02.2015

Скажите, можно ли взбивать этот крем электровенчиком?



Анна Нечаева # 14:22 9.02.2015

Да, можно



Гость # 23:35 12.02.2015

Подскажите пожалуйста, вы используете сахарную пудру какого бренда? У меня до сих пор этот проблем с пудрой. Многие бренды пробовала, и даже сама мола. Но всё равно проблем остался. Сейчас хочу купить себе кухонную машину, может, так проблем решится? У меня рецепт такой несоленое сливочный масло+сахарная пудра+экстракт ванили+молоко. Почти 100% уверена, что проблем в пудре. Говорят надо использовать чисто тростниковую сахарную пудру. В России нет 100% тростниковых?



Анна Нечаева # 06:44 13.02.2015

Раньше я брала сразу несколько кг у предпринимателя, который сам пудру молот, теперь делаю пудру сама в кофемолке.

Если хотите именно масляный крем, но пудра не растворяется в масле, то попробуйте масляный крем из рецепта "Торт Сказка", он есть на сайте. Больше хлопот, но крем получается вкусный.

Чистую тростниковую пудру в Питере еще ни разу не встречала.



Гость # 22:27 13.02.2015

Спасибо за ответ. Сейчас я тоже сама делаю в кофемолке, результат лучше, но всё равно зернистый. Решила купить кухонную машину) другие рецепты и пробовала, удачно.

Только остался этот проблем и очень хочется его решить)



Инна # 07:16 13.02.2015

Здравствуй, Анна!

Не подскажите, если использовать ванильный экстракт, то какое количество следует брать для крема и для теста?



Анна Нечаева # 07:25 13.02.2015

Здравствуйте!

Я не использую ванильный экстракт, его нелегко достать. Думаю, что по половине чайной ложки хватит



Инна # 17:51 13.02.2015

Спасибо большое!)



Гость # 22:21 13.02.2015

500 мл водка + 4/5 штук ванили. Положите в бутылку и ждите 6 месяцев. Просто.



Гость # 22:33 13.02.2015

По-моему 1/4 tbs



Александра # 20:27 28.02.2015

Аня, здравствуйте!

Скажите, а можно добавить в тесто шоколадные дропсы?



Даша # 10:46 19.04.2015

Аня, спасибо за рецепт капов и этого крема. Капы - отличные! А вот крем, как и у некоторых других не получился.....Тоже пудра не растворилась...крупинками(((То есть получается рецепт не универсальный. Пудра у меня вроде нормальная и валию масло.

А так, спс за терпение!



Анна # 13:00 6.05.2015

а чем можно заменить сметану?



Анна Нечаева # 15:26 6.05.2015

сметану можно попробовать заменить кефиром или сливками 20%



ксения # 19:32 14.05.2015

Отличный рецепт спасибо! Я тоже ,сколько не взбивала крем ,скрипела пудра на зубах, потом меня осенило, пудра в масле не в жисть не растворится, нужно увеличить количество сливок. Добавили ложку и взбиваете пока не загустеет, попробовали, если хрустит, опять добавили и взбиваете и так до тех пор пока не растворится пудра. Крем должен выглядеть блестящим и однородным.



Алёна # 07:36 21.05.2015

а посыпка не течёт на этом креме



Анна Нечаева # 07:39 21.05.2015

Нет, не течет



Кристина # 12:05 29.05.2015

Хотела спросить не тает ли этот крем на солнце



Юлия # 06:10 5.06.2015

А если мне нужно сделать пышную кремовую шапочку и сверху украсить изделиями из мастики, они не провалятся в крем? Если их положить уже непосредственно перед подачей кексов. Но стоять кексы будут часа 4



Анна Нечаева # 07:13 5.06.2015

Если украсить уже застывший крем, то не провалятся. Но 4 часа в теплом помещении они не простоят. Крем же масляный.



Мария # 16:32 7.06.2015

Здравствуйте) собираюсь готовить капкейки с таким вот кремом , только сливки жирности 35 % Скажите, на что может повлиять их жирность , и испорчу ли я крем??



Анна Нечаева # 17:03 7.06.2015

Вы не испортите крем жирными сливками



Juliette # 14:25 18.06.2015

Спасибо большое за прекрасные рецепты!!



Veronika # 12:31 26.06.2015

Попробовала сделать первый раз капкейк, до этого ниразу не ели. Муж говорит вкус похож на манник. А комунибудь еще вкус похож на манник? Спасибо за рецепт.



Юлия # 17:25 29.06.2015

Тесто великолепное!!! Крем просто катастрофа, поставила в холодильник буду надеяться что запах и вкус масла немного уйдет.



Софи # 13:52 30.06.2015

Можно ли сливки заменить молоком?



Анна Нечаева # 14:03 30.06.2015

Нет, в оригинале рецепта нужно вообще брать жирные сливки, 10% допустимы, но с молоком крем другой консистенции. Хотя можете попробовать



Ксюша # 08:46 4.07.2015

Класс!!! Это так просто!



Гость # 19:52 11.07.2015

А мы в деревне в гостях брала натуральное свежее масло , я сама сладкое не люблю поэтому не могу сказать вкусно или нет но судя по реакции детей,очень вкусно щас каждый день спрашивают у меня "тетя,а когда ты еще печенья с кремом сделаешь?"



Ольга Тимченко # 09:47 21.08.2015

Пекла вчера кексы и делала крем. Кексы потрясные)))))) но проблема с кремом- хрустит пудра на зубах. Буду пробывать другое масло или пудру самой сделать что ли. У меня миксера нет-я делала блендером (у меня насадка венчик), может из-за этого быть? Я сверху на кексы с кремом положила несколько лепестков миндаля- мне кажется не испортило)))) Анна Вам спасибо за рецепты))



Анна Нечаева # 13:46 21.08.2015

В рецепта "Торт Сказка" на сайте есть рецепт хорошего масляного крема. Придется чуть повозиться, но оно того стоит. В разделе "Кремы" есть другие рецепты крема для капкейков. Попробуйте крем из сливочного творожного сыра Альметте, возни мало, а вкус хороший и для деток больше подойдет.



светлана # 10:24 31.08.2015

Здравствуй,а чем можно заменить ванильный сахар?



Анна Нечаева # 10:37 31.08.2015

Добрый день!

Ванильный сахар можно заменить ванильным экстрактом или ванильной эссенцией, или ванильным ароматизатором. Ванилин использовать не советую, его нужно класть совсем чуть-чуть, иначе получите не ванильный привкус, а горечь.



светлана # 10:25 31.08.2015

А если простой сахар и ванилин,или сахарную пудру...



Анна Нечаева # 10:37 31.08.2015

Можете ванильную сахарную пудру взять



светлана # 10:49 31.08.2015

Спасибочки,что так быстро ответили,буду искать...



Гость # 11:19 31.08.2015

А сливки вы какие используете,просто есть же питьевые,жидкие и есть очень густые,как сгущенное молоко,какие лучше?



Анна Нечаева # 12:05 31.08.2015

Потрудитесь прочитать рецепт, в нем указано какие именно сливки можно использовать. я использую те, какие в данный момент есть в магазине из указанных в рецепте. Чем больше процент жирности сливок, тем они жирнее, на это и ориентируйтесь



Наталья # 21:20 16.09.2015

Аня! Большое Вам спасибо за подробный рецепт капкейков. О их существовании узнала от дочки-подростка накануне её Д.р. Заказать готовые день в день не получилось. Решилась попробовать сделать сама. И, о чудо, первым нашелся Ваш рецепт с кремом + свежая клубника= счастливая дочка и море комплиментов. Желаю Вам удачи и процветания.



Ал # 19:07 2.10.2015

Добавила пару ложек сливок, пудра растворилась.



Елена # 10:07 12.10.2015

Анна, я делаю крем из сливочного масла и сгущенного молока (РОГАЧЕВ). Вопрос скрипа на зубах сахара исчезает. Также взбиваю масло и добавляю молоко и дальше взбиваю до однородного состояния.



Ксения г.Москва # 07:34 15.10.2015

Вкусный крем, но мне не понравился ванильный сахар, он скрипел на зубах, наверное надо было превратить его в пудру или вообще не класть. Сливки добавила в два раза больше, получился более нежный крем.

Взбился крем плоховато, наверное из-за того что не просеивала через сито.

Я в след раз попробую положить в крем либо мелко тертую цедру апельсина, либо немного лимонного сока.

Спасибо за рецепт!



марина # 12:06 14.11.2015

фууу! мерзкий крем, просто отстойнейший!!! просто 3 ложки сахарной пудры в рот возьмите - 100% сходство. жалко выкинутых ингредиентов



Лариса # 10:07 24.11.2015

Здравствуйте, Анна. Скажите, а как сделать маслянный крем для торта из безе не сладким, как изменить ингредиенты?



Анна Нечаева # 10:31 24.11.2015

Здравствуйте! добавьте меньше сахарной пудры, крем станет менее сладким, но консистенция его немного пострадает.



Алеся # 13:27 26.11.2015

Здравствуйте Анна, скажите мне пожалуйста, можно ли для крема брать 10%-ые сливки



Анна Нечаева # 13:49 26.11.2015

Здравствуйте! Пожалуйста, прочитайте рецепт. Ведь в нем указано какие сливки можно брать.



Гость # 15:06 26.11.2015

А если выпекать только в силиконовых формах то их маслом смазывать нужно?



Гость # 18:54 11.12.2015

А если без силиконовых форм только в бумажных, так можно?



Анна Нечаева # 19:12 11.12.2015

Смотря какие бумажные формы. Если они предназначены для того, чтобы в них печь без использования силиконовых или металлических форм, значит, пеките прямо в них. Если это обычные простые из тонкой бумаги формочки, то испечь то вы в них можете, только под действием теста во время запекания, они у вас деформируются и вы получите блин из теста на бумаге.



Диана 12 лет # 17:21 12.12.2015

Спасибо большое за рецепт! Посмотрела мастер шеф дети

и захотелось тоже приготовить! Получилось очень вкусно)))



Анастасия # 19:44 26.12.2015

Здравствуйте) Подскажите пожалуйста, если положить в ваши капкейки в тесто кусочек бананчика, они хорошо поднимутся?



Анна Нечаева # 19:58 26.12.2015

Здравствуйте! Должны подняться хорошо, но если переживаете, можно положить чуть-чуть больше разрыхлителя.



Милана # 12:07 29.12.2015

Большое спасибо за рецепт я решила попробовать сделать их на Новый Год



Ольга # 16:26 29.12.2015

Можно готовый крем по хранить в холодильнике пока кексы не остыли или лучше при комнатной температуре?



Анна Нечаева # 20:48 29.12.2015

Пока кексы не остыли, крем хранить в холодильнике.



Полина # 03:57 31.12.2015

Помогите пожалуйста!!! Сделала крем, а пудра растворилась и он пошёл крупинками! Что делать?



Анна Нечаева # 07:30 31.12.2015

Что-то странное вы написали. Если бы пудра растворилась, крупинок бы не было. Или потеряли частицу "не"?

Если пудра не растворилась, значит, дело в пудре и плохом качестве масла. Но чаще все же пудра виновата из-за нерадивости производителя. Я делаю пудру на кофемолке, так как иногда пудра из магазина подходит только для обсыпки изделий. Попробуйте оставить крем ненадолго в комнате и снова взбейте, может минут за 15 пудра растворится.

А в следующий раз попробуйте добавить в масло сгущенку или сделать масляный крем как в торте "Сказка" (он есть на сайте)



варвара # 15:45 3.01.2016

Очень получилось всё круто и вкусно



Ирина # 20:05 9.01.2016

Анна, как мне вас жалко стоко одинаковых вопросов по одному и тому же крему



Анна Нечаева # 20:39 9.01.2016

Спасибо за сочувствие =)



Ирина # 07:36 10.01.2016

Завтра попробую приготовить по вашему рецепту если получится сделаю сыну на день рождения в школу



Юля # 13:53 18.01.2016

Обалденные капкейки! Спасибо за такой подробный рецепт! Пекла первый раз, всё получилось! Правда нет пекарского мешка или шприца, поэтому выдавила крем через пакет и получилось очень смешно. Теперь хочу его приобрести. Пудра тоже скрипела. Буду пытаться это как-то исправить (комменты все прочла)



Нина # 16:44 19.01.2016

Анна, Вы большой молодец. Так подробно отвечать тем, кто не умеет читать Ваши рекомендации, надо иметь ангельское терпение.



Вера # 05:38 20.01.2016

Анечка, всё замечательно. Со временем научитесь делать розочки, пионы, курочку ... Главное вы делаете это с любовью.



Элиза # 17:38 3.02.2016

здравствуйте. делала все по рецепту. но сливочное масло с сахарной пудрой плохо взбились я миксером перемешивала а сахарная пудра не растворилась



Лара # 17:53 13.02.2016

Я тоже напекла, на мой взгляд сахара очень много, прям очень очень приторно, в следующий раз в крем я меньше пудры положу прям в два раз. И к сожалению они у меня плохо поднялись



Юлия # 15:15 17.02.2016

Аня здравствуйте! Недавно делала маслянный крем для кап-кейков и у меня не растворилась сахарная пудра...я была в ужасе! Не подскажите почему такое могло произойти?...Масло было комнатной температуры...Спасибо!



Анна Нечаева # 17:20 17.02.2016

Здравствуйте!

Причины - масло нехорошее или пудра. Так то этот крем классический американский, они даже просто масло с сахаром взбивают. В следующий раз попробуйте добавить сгущенку вместо пудры или сделайте маслянный крем как в торте Сказка (он есть на сайте).



Наталия # 13:21 5.03.2016

Добрый день! Хочу сказать спасибо за чудесные рецепты!

Делала капкейки по вашему рецепту. Получилось очень вкусно! Правда крем получился не с первого раза(((Тоже пудра не растворилась полностью. Во второй "дубль" я сначала взбила масло как у вас написано, а пудру, ванилин и сливки (слегка теплые и чуть больше, чем в рецепте) отдельно смешала, хорошо перемешала и дала немного постоять. Пудра растворилась хорошо и получился сироп. Потом я этот сироп смешала с маслом. Конечно получилось жидковато, но я долго взбивала миксером и в итоге получился нежнейший крем....просто превосходный! Спасибо вам еще раз за такие чудесные рецепты!!!



Марина # 20:04 5.03.2016

Добрый день! У вас в рецепте написано, что масло нужно взбить с пудрой. На фото масло вроде растоплено. Нужно его топить илт нет? Я не топила, пудру сама сделала, тоже хрустит.



Анна Нечаева # 06:52 6.03.2016

Добрый! Ну вот где, где вы увидели что масло растоплено? В рецепте хоть слово есть про растопленное масло? Ну неужели так сложно прочитать рецепт? Ведь черным по белому все написано. Про пудру писано-переписано множество раз. Если пудра хрустит, значит, не достаточно мелкая, тем более сами делали. Или масло с добавлением растительным жиров, или взбили плохо.



Татьяна # 15:54 3.04.2016

Очень жалею, что не прочитала сначала комментарии перед тем, как делать крем. В каждом втором пишут, что скрипит пудра на зубах. И естественно в моем случае так же. Не может быть, чтобы прямо все взяли плохую пудру или масло. Бред. И даже если на это закрыть глаза, все равно получается просто противно сладко. Есть его невозможно! Никому не советую!



Вика # 18:21 12.04.2016

Девочки, пудра и не растворится какая хорошая бы она не была, и не важно делали вы ее дома сами или покупали. Она будет чувствоваться на зубах. Просто возьмите взбейте масло, а вместо пудры добавьте сахарный сироп. И вуаля ничего не скрипит на зубах)))



Алексей # 19:23 12.04.2016

Здравствуй Анна. Разве капкейки не заморозятся в холодильнике. (я пока не сделал их, времени не было) Может я чего-то не понимаю ведь стаж у меня не большой (мне 12 лет)



Анна Нечаева # 21:18 12.04.2016

Здравствуй! Холодильник не морозильник, в нем они не заморозятся. Оставляйте их именно в холодильнике. На всякий случай можете уменьшить температуру в холодильнике, если в нем есть такая функция. И я бы посоветовала вам делать крем из творожного сыра (он есть на сайте в разделе "Кремы", потому что для масляного нужно очень хорошее масло и пудра, он даже у опытных не всегда получается)



Алексей # 19:26 12.04.2016

И похоже я один мальчик который готовит.

И кстати хоть я не делал капкейки, но маффины-легко! А также супы салаты и т.д.



Ольга # 14:58 26.04.2016

Рецепт просто замечательный, я к ингредиентам добавила еще и бананы и сок одного апельсина и конце, показалось тесто слишком вязкое, получилось очень красивые, вкусные капкейки! Спасибо за рецепт!



Яна # 09:38 30.04.2016

Ужасный крем(((скрепит...



Мария # 14:45 29.05.2016

Здравствуйте ,у меня получились обычные кексы,представляла себе что-то более воздушное! соблюдала все пропорции ,но тесто получается гуще ,чем на картинке!



Анна Нечаева # 14:53 29.05.2016

Здравствуйте!

У меня не картинка, а фотография, призванная показать, как должно получиться. Если вышло иначе, значит, что-то пошло не так. Скорее всего передержали. Или нарушили технологию. Если делать по рецепту, то должно получиться так же как у меня (я готовлю их очень-очень часто). Подумайте, что могло пойти не так. Может дело в духовке или продуктах (присмотритесь к дате изготовления муки).

Я максимально подробно описала процесс приготовления с пошаговыми фотографиями для наглядности, чтобы получились нежнейшие капкейки, даже не знаю чем еще могу помочь.



Мария # 15:53 29.05.2016

Безобразный крем!!!



Катерина # 16:31 9.06.2016

Мне кажется получится очень вкусный крем.



Анна Нечаева # 17:46 9.06.2016

Он на любителя, к сожалению. Далеко не все им довольны, почитайте комментарии.



Катерина # 17:08 9.06.2016

Анна, а где можно купить такой прибор каким пользуетесь вы для нанесения крема на кексы?



Анна Нечаева # 17:48 9.06.2016

Этот набор я покупала в Икее, но он давно пришел в негодность. поэтому покупаю отдельно одноразовые кондитерские мешки и насадки в МКТ Нева. иногда наборы попадают в магазинах с товарами для кухни. но проще всего купить в интернет магазинах для кондитеров.



Ольга # 15:55 4.07.2016

Подскажите,хочу сделать сливочный крем из сливок для взбивания ,сахарной пудры и ванильного сахара,подойдет такой крем для капкейков?? спасибо!



Анна Нечаева # 16:21 4.07.2016

Подойдет. Но наносить его лучше незадолго до подачи



Ольга # 20:08 4.07.2016

Что может случиться со сливочным кремом,если нанести его задолго до подачи?? спасибо!



Анна Нечаева # 06:26 5.07.2016

Если сливки свежие и именно для взбивания, то сначала проверьте как они ведут себя с течением времени. Настоящие сливки держаться не дольше 30 минут. Качество сливок для взбивания зависит от количества стабилизаторов и загустителей, а также порядочности производителя. Сейчас, особенно российские производители этим грешат, можно наткнуться на сливки, которые уже через пару часов начинают течь. Мне то все равно, можете сразу украсить, просто предупреждаю, чтобы не было неприятностей.



Алинка # 09:17 5.08.2016

Очень понравился рецепт! Вроде все легко и просто!Обязательно попробую испечь с учетом всех вышеописанных советов Спасибо!



Евген # 12:03 22.08.2016

Анна,подскажите,пожалуйста,если после 8часового отдыха в холодильнике капкейки проведут очень много времени в машине,они выживут?



Анна Нечаева # 12:22 22.08.2016

Если они много времени проведут в машине, то не выживут. Точнее, не выживут их шапочки из масляного крема. Можно, конечно, попробовать засунуть их в автомобильный холодильник, но я так не пробовала. Лучше тогда попробовать другой крем и украсить им капкейки, когда приедете на место. Крем из творожного сыра или шоколадный ганаш прекрасно доедут.



олеся # 08:35 28.08.2016

спасибо очень вкусно



Виктория # 07:15 17.09.2016

Скажите, а по какому рецепту Вы готовите основу для капкейков-сами кексики?Спасибо.



Анна Нечаева # 07:27 17.09.2016

Найти рецепт капкейков (самых кексиков) вы можете, воспользовавшись поиском (находится вверху любой страницы), набрав слово "капкейки" и нажав на "лупу". Или войти в раздел "Вкусняшки к чаю". У меня несколько рецептов теста для капкейков.



Виктория # 08:36 17.09.2016

Я хочу именно рецепт автора этого крема.Уже нашла



Елена # 14:00 4.10.2016

Сливки добавлять взбитые или жидкие ??????????????????



Анна Нечаева # 14:16 4.10.2016

Ну что ж вы не читаете-то рецепт, я ведь даже проценты сливок указала. Столько восклицательных знаков, что даже отвечать на эту глупость не хочется. Идете в магазин и выбираете пакетики со сливками 10% или 20%. Вы сливки такой "процентности" даже если очень сильно захотите, не взобьете. Взбиваются только жирные сливки от 30%. Если захотите их добавить в крем, то кладите так, взбивать не надо.

На будущее: если бы в рецепте в крем добавлялись взбитые сливки, это было бы указано.



Галина # 20:24 20.10.2016

Когда то я училась на курсах кондитеров. Изумительно получается, если сварить густой сахарный сироп и его добавлять вместо пудры. Использую только его



Татьяна # 19:17 23.10.2016

Первый раз не получился крем у меня, почитала отзывы, так же как и у многих скрипела пудра на зубах. Но я не стала отчаиваться.... Взнялась за это дело ещё раз)) Второй раз я подольше в кофемолке прокрутила и сахар сам, и взбивала миксером массу подольше (минут 10), и вуаля, все отлично! Единственное, сами капли сильно поднялись в этот раз, не знаю почему, то ли перевзбивала тесто, то ли разрыхлитель особенный попался. Но, в общем, что хочу сказать: очень вкусно получилось! Спасибо за рецепты!!



Инга # 05:16 28.10.2016

Рецепт капкейков отличный. Делала их уже несколько раз. А вот в креме пудра хрустела, хотя взбивала его довольно долго. Лично мне больше понравился крем "шарлотт" для украшения этих чудеснейших кексиков. Спасибо за рецепт!!!



катя # 21:10 3.12.2016

А можно ли сливочное масло заменить на маргарин?



Анна Нечаева # 08:24 4.12.2016

Это крем и в нем сливочное масло заменить маргарином нельзя.



Наталья # 09:52 28.12.2016

Добрый день. подскажите пожалуйста. Хочу сделать крем синего цвета подойдет ли для окрашивания крем со сгущенным молоком, тк как крем получается не белого цвета смогу ли получить желаемый результат?



Анна Нечаева # 13:06 28.12.2016

Добрый)

Думаю, что сможете.

Тут зависит от количества самого красителя и его интенсивности. У меня проблем с окрашиванием масляного крема не было, и у вас все должно получиться



Анна # 19:05 22.01.2017

Наконец -то приготовили капкейки)) тесто - отменное! В след раз сахара убавлю, а так, все отлично. Крем- сахар скрепел на зубах, очень приторный показался для нашей семьи, поэтому не особо расстроилась, что крем не удался. Ну и тяжеловат он все-таки. Мы взбили 250 гр рикотты и 3 стол ложки сахарной пудры. Замечательный крем получился! Анюточка, спасибо за рецепт!)



Городок # 11:41 5.02.2017

Крем с этого сайта ужасный. Течёт , да ещё и приторный. После нанесения форму не держит.



Анна Нечаева # 12:24 5.02.2017

Масляный крем не может течь в принципе, если конечно вы не держали его в печи. Это всего лишь взбитое масло с сахаром. Если масло хорошее, то оно будет вести себя как масло и отлично держать форму. У меня и у других этот крем ведь не течет и держит форму, значит, дело в рецепте, а в ингредиентах.

Вас, наверное, подвело сливочное масло, может это был маргарин, а может недобросовестный производитель. И поведение крема от количества сахара в нем не сильно зависит. Это классический рецепт, используемый уже больше ста лет. Так что его сладость вы можете регулировать сами.

Попробуйте поменять масло.



Татьяна # 08:48 7.02.2017

Здравствуйте! Скажите, пожалуйста, сколько ванильного экстракта в оригинале рецепта?



Анна Нечаева # 08:57 7.02.2017

Доброго дня! В оригинале было 1/2 чайной ложки экстракта



Марина # 09:26 23.02.2017

Спасибо за рецепт, капкейки вышли обалденные! Пудра, правда, тоже не растворилась, но это из-за ручного взбивания, намекнула м.ч. на покупку миксера, так что это и к лучшему) Ну и конечно сладковаты на наш вкус, в след.раз буду регулировать количество пудры. Скажите, а если вместо пудры сгущенку налить, крем застынет должным образом?



Анна Нечаева # 16:10 23.02.2017

Спасибо!

Да, можно и сгущенку добавлять, так даже лучше, но я с ней не делала крем, потому по пропорциям сказать не могу. Или можете попробовать сделать масляный крем, который идет к торту "Сказка" (он есть на сайте). В нем к маслу добавляется заварной крем очень похожий на сгущенку. Крем выходит более легким и не очень сладким.



Елена # 15:13 15.03.2017

Пекла по этому рецепту 1 раз.Получились и капкейки суперские и крем чудесный,хотя очень боялась за него.Масло было очень мягкое,даже жидкое наполовину,пудра старая(давно открытая стояла,фирма Haas),сыпала пудру постепенно,и сливки 20 процентов.Сливки коме.темпер.Все растворилось отлично.Крем очень нежный ,воздушный,а вкууууусняющий.Правда,пудры сыпала чуть меньше стакана,начитавшись комментариев про сладость.Получился сладкий в меру.Спасибо Анне за рецепт.



Соня # 18:16 19.05.2017

А можно сразу в силиконовые формочки капкейки дожить?



Соня # 18:16 19.05.2017

Ложить



Анна Нечаева # 18:57 19.05.2017

В смысле? Для выпекания без бумажных формочек? Можно, конечно, хоть в силиконовых, хоть в металлических.



Елена # 10:35 15.06.2017

Аня, спасибо вам огромное за этот рецепт! Впервые в жизни пекла не то что капкейки, но и кексы и получилось просто объедение!

Все ингредиенты использовала строго как в рецепте и получилось идеально: крема как раз хватило на все кексики и лишнего не осталось.



Галина # 06:15 8.03.2018

Из вышеизложенного, сделала вывод, добавлять только сироп, как в старых рецептах.



Екатерина # 15:07 17.02.2019

Извините, пожалуйста,я уже делала эти капкейки и они были потрясающие. Добавила в закладки,но сохранилась ссылка только на крем,а на сами кексы нет((дайте пожалуйста ,ссылку на сами кексы, очень прошу!



Анна Нечаева # 16:07 17.02.2019

Вот, пожалуйста:

<https://open-cook.ru/recipes/nezhnye-kapkejki>



Ирина # 17:29 2.01.2026

Крем вообще не получился по этому рецепту.

На мой взгляд 1,5 стакана сахара ну то мач на 100 гр масла.

Очень сладко, выдри глаз. Перевела только продукт.

Оставила на пирог. С кремом не судьба