



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » Кремы » Крем Муслин

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Крем Муслин

21 ноября 2014 16:04 · <https://open-cook.ru/recipes/krem-muslin>



Крем "Муслин" - это очень вкусный крем, подходит как для множества десертов. Он очень нежный и приятный, с шелковистой структурой. Из-за сливочного масла прекрасно держит форму, но лучше не заставлять его страдать при комнатной температуре долго.

Я использовала этот крем для капкейков, указанного количества хватило на 16 штук.

Необходимые ингредиенты:

- 230 мл молока
- 2 желтка

- 40 гр сахара
- 1 ст.л. муки без горки
- 1 ст.л. кукурузного крахмала без горки
- 130 гр сливочного масла очень мягкого
- 1-2 ч.л. ароматизированной воды, например, розовой или лавандовой (по желанию)
- краситель (по желанию)

Перемешать желтки с сахаром.



Добавить муку и крахмал, перемешать.



Молоко налить в сотейник или маленькую кастрюлю, довести до кипения и тонкой струйкой влить половину в желтковую массу, постоянно помешивая венчиком, чтобы желтки не свернулись.



Добавить оставшееся молоко, перемешать.



Перелить эту массу снова в сотейник или кастрюлю и поставить на медленный огонь.



Постоянно помешивая, варить смесь до загустения.



Снять с огня, перелить в миску, накрыть пищевой пленкой и оставить до полного остывания. Если используете цветочную фоду, то добавлять ее нужно в этот остывший крем.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

По частям ввести сливочное масло, тщательно взбивая, чтобы получилась пышная и однородная масса. Я нарушила этот момент, поэтому мой крем получился немножко зернистым, так что делайте все по рецепту и должен получиться прекрасный крем.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Все, теперь крем можно использовать в своих целях, но наносить его нужно на остывшие изделия.



В конце можно добавить краситель (добавляйте по чуть-чуть, чтобы получить нужный цвет) и перемешать.



Приятного аппетита!

Рецепт крема я нашла **ВОТ ЗДЕСЬ!**

Комментарии: 17



Наталья # 13:31 25.03.2015

то не Муслин, это крем Шарлотт. Муслин - это белково-масляный крем



Анна Нечаева # 13:59 25.03.2015

Спасибо! Но за что купила, за то и продаю)) Я не исправляю названия чужих рецептов



Кирилл # 17:05 2.08.2015

Не знаю муслин это или нет, но это точно не Шарлотт. Шарлотт это молочный сироп со сливочным маслом.



Татьяна # 03:23 24.06.2017

Конечно это не муслин-это первое,а второе- он свернулся,его только в мусорку выкинуть!
Разве возможно свернувшийся крем на капли отсаживать???? Обалдели совсем!



Луиза # 13:27 8.10.2017

Да, муслин-это итальянская меренга+слив. масло...



Александра # 14:28 4.06.2015

Муслин - это кондитерский крем (заварной) + сливочное масло.



Лариса # 09:32 12.05.2017

Да. Верно.



Ирина # 07:01 21.09.2015

На самом деле реанимировать этот крем очень просто, достаточно было подогреть его на водяной бане и еще раз взбить. Тогда крем приобрел бы гладкую однородную текстуру) А белково-масляный крем - это итальянская или швейцарская Меренга.



Лариса # 09:31 12.05.2017

Да. Это итальянская меренга



Анна Нечаева # 09:50 12.05.2017

Что у вас в головах, девушки? Белково-масляный крем, это белково-масляный крем. Ни во французскую, ни в швейцарскую, ни в итальянскую меренгу масло не добавляется. Вы бы хоть погуглили прежде чем писать такой бред.

Ну вот хотя бы очень простое вам пояснение про меренги:

<http://its-al-dente.livejournal.com/15835.html> А то и дальше будете людей



Lusi # 14:20 21.09.2015

Крем муслин это заварной +сливки взбитые <http://andychef.ru/recipes/muslin/>. А реанимировать можно также взбив отдельно кусочек масла и постепенно по ложечке добавляя этот, он идеально взбивается .а чтоб вообще этого не случилось надо сначала взбить в пышную массу масло и постепенно добавить заварную основу!!!



Наталья # 16:51 19.03.2016

Прикольно) Сама не умею, но вас научу))) Переделали бы что бы получилось, а потом бы уже учили, а то это комично выглядит.



Анна Нечаева # 17:45 19.03.2016

Где же вы увидели, что я учу? У меня есть свой кулинарный сайт и я имею право выкладывать на него то, что хочу. В данном случае попался на глаза рецепт, его приготовила и выложила. Что ж, комично, так комично. Когда-нибудь переделаю и выложу. Вы, судя по всему, знаете, как должно быть, так поделитесь. Научите, раз вы знаете :)



Гость # 12:03 30.03.2016

Анечка, спасибо за Ваши рецепты! Всегда очень подробно и красочно.



Екатерина # 16:15 18.06.2016

Анечка, я в восторге от вашего сайта! Спасибо огромное! Крем очень вкусный и нежный, я его сегодня буду делать уже третий раз! кстати у меня тоже не получилось с первого раза, тоже вышла зернистость, потом заменила молоко на сливки 20% и все отлично получилось и вкус крема стал похож на пломбир! Этот крем сочетала с Вашими нежными капкейками! Все были в восторге, даже свекровь! Спасибо большое!



Надежда # 04:48 9.10.2017

Когда добавляешь масло, взбивать ручным венчиком или миксером?



Анна Нечаева # 07:51 9.10.2017

Хоть венчиком, хоть миксером.