



WWW.MAICAKES.IT

Difficoltà: media

Tempi di preparazione: 40 minuti

Attrezzatura particolare: cooking chef oppure un termometro da cucina.

E' una crema molto versatile, adatta a guarnire cupcake, farcire o decorare torte, glassare torte per far aderire la pasta di zucchero. La ricetta prevede l'albume d'uovo che essendo cotto dona un piacevole gusto di meringa.

Ingredienti

- 2 albumi
- un pizzico di sale
- 160 g di zucchero
- 240 g di burro a temperatura ambiente

Procedimento con cooking chef

Inserire la frusta a filo, versare nel recipiente gli albumi il sale e lo zucchero, amalgamare bene gli ingredienti per un minuto poi accendere il cooking nella modalità di cottura e impostare la temperatura a 120 gradi ad una velocità media. Quando il composto avrà raggiunto la temperatura di 120 gradi lasciar lavorare per due minuti e poi portare la temperatura a 0. Montare il composto con la frusta a filo alla massima velocità fino a quando il composto non raggiungerà la temperatura dell'ambiente, quindi almeno 20 minuti. A questo punto, con la frusta accesa alla media velocità, aggiungere il burro a temperatura ambiente un pezzetto alla volta. Dopo aver inserito tutto il burro impostare di nuovo la massima velocità e far montare per altri 10 minuti cioè fino a quando il composto avrà raggiunto una consistenza spumosa.

Procedimento senza cooking chef

A bagnomaria sbattere gli albumi, il sale e lo zucchero con una frusta fino a raggiungere la temperatura di 120 gradi, una volta raggiunta la temperatura continuare l'operazione per due minuti poi fuori dal bagnomaria con uno sbattitore elettrico montare il composto fino a che non avrà raggiunto la temperatura dell'ambiente, ci vorranno almeno 20 minuti. A questo punto, con le fruste accese alla media velocità, aggiungere il burro a temperatura ambiente un pezzetto alla volta. Dopo aver inserito tutto il burro impostare di nuovo la massima velocità e far montare per altri 10 minuti cioè fino a quando il composto avrà raggiunto una consistenza spumosa.