

BUTTERCREAM DE VAINILLA



La buttercream es una crema hecha a base de mantequilla ideal para rellenos y coberturas. Y digo que es ideal, porque la puedes hacer con infinidad de sabores y colores. Al estar hecha con mantequilla puedes utilizarla con una manga pastelera y dar rienda suelta a tu imaginación dando formas y conservando su textura. Es mucho más manejable que la nata ya que no se baja tanto, es más rápida de hacer y es más rica en sabores porque tú le das el que quieres y con la nata estás más limitado.

Se utiliza mucho para las tartas decoradas con fondant tanto como relleno como para forrar la tarta debajo del fondant (hace de pegamento) y puede estar fuera de la nevera varios días y no pasa nada.

Si le das forma a la buttercream con una manga pastelera consigues diversidad de dibujos y también la puedes dejar fuera de la nevera un rato pero no cabe duda que se reblandece si está fuera mucho rato y acabaría perdiendo su textura.

Habréis visto los famosos muffins que llevan una decoración en crema ¿??, bien pues esa crema suele ser buttercream con distintos colores y sabores.

Desde que la descubrí siempre está presente en la mayoría de mis tartas, y a la gente le encanta y para nada es empalagosa por estar hecha de mantequilla... está muy rica.

Bueno menudo rollo que os he metido, mejor me dejo de tanto bla bla bla... y vamos al grano.

INGREDIENTES: Os pongo varias opciones según la necesidad que tengáis y para que ajustéis los ingredientes lo máximo posible y no os sobre después (hay que ahorrar ja ja ja ...)

Para RELLENAR una tarta de 24cm a 26cm

150 gr de mantequilla a temperatura ambiente.
100 de azúcar glass
1 cucharada postre de aroma de vainilla

Para CUBRIR una tarta fondant de 24cm a 26cm

200 gr. de mantequilla a temperatura ambiente.
133 gr. de azúcar glass
1 cucharada sopera de aroma de vainilla

Para DECORAR el grosor y un dibujo encima de una tarta de 24cm a 26cm (como la foto principal)

150 gr. de mantequilla a temperatura ambiente.
100 gr. de azúcar glass
1 cucharada de postre de aroma de vainilla

ELABORACIÓN:

Lo primero que tenemos que hacer es sacar de la nevera varias horas antes la mantequilla para que esté a temperatura ambiente (si es verano con media hora sería suficiente). Esto es muy importante ya que necesitamos crema para convertirla en buttercream y NO sirve que la derritáis al microondas, la echaríais a perder. Tiene que ser una pasta.

Batimos la mantequilla con unas varillas eléctricas para formar una crema homogénea e incorporamos el azúcar glass sin dejar de batir y por último añadimos el aroma de vainilla (también podéis utilizar vainilla azucarada disminuyendo una cucharada de azúcar del total, aunque a mí personalmente me gusta mucho más el aroma que la azucarada)



Sale una crema bastante dulce por lo que si alguien lo prefiere puede echar primero la vainilla y poco a poco el azúcar hasta alcanzar el dulzor deseado. Es la mejor opción ya que no todo el mundo tenemos los mismos gustos.

CONSERVACIÓN:

Como os he dicho anteriormente, puede estar fuera de la nevera aunque hay que tener cuidado con el calor porque la derretiría un poco, es mantequilla... si es relleno no pasa nada pero si decoráis con ella podéis perder la forma. También podéis congelarla, pero para descongelarla después no hagáis cambios de temperatura bruscos, dejarlo unas horas como mínimo (un día mejor) en la nevera antes de sacarlo a temperatura ambiente (esto es recomendable hacerlo con cualquier producto de repostería).

Mientras la estáis utilizando, si veis que se os derrite la vais metiendo en la nevera para que vuelva a tomar consistencia y podáis volver a utilizarla tantas veces como lo necesitéis pero no la tengáis mucho rato en la nevera ya que se pone dura como una piedra y no la podréis trabajar hasta que coja la temperatura ambiente de nuevo.

Una vez decorada nuestra tarta, la metéis en la nevera y veréis que toma consistencia, se queda durita sin perder la forma que le habéis dado, A MI ME ENCANTA, porque es consistente y cuando te la metes en la boca se transforma en una dulce crema mmmmmmm, rico rico... como diría Arguiñano... ja ja ja ...

Espero que os animéis a hacerla, seguro que desde entonces se os amplía vuestro repertorio de rellenos y coberturas, siempre la tendréis presente y os apetecerá innovar con otros sabores y colores. Pero contármelo y así compartimos experiencias.... y nos damos ideas y consejos entre todos vale??

CONSEJO: Si queréis darle color podéis utilizar cualquier colorante en pasta, gel o líquido. Estos últimos los tenéis en cualquier supermercado y son más accesibles para todos, vienen en tres botellitas de color amarillo, rojo y azul. Echar el colorante al final y batir con la batidora.

Si queréis, podéis darle todo tipo de sabores con aromas de almendra, chocolate, chicle, azahar, limón, naranja, champán... pero también añadirle cacao en polvo, café, chocolate negro o chocolate blanco derretido previamente al baño maría... todo lo que se os ocurra. Os iré colgando en el blog recetas de distintos sabores y colores...para daros más ideas...

Los dulces de Anabel