

-Buttercream-

Uno de los frostings más utilizados en la pastelería, la crema de manteca (o mantequilla) Básicamente es una mezcla entre manteca, margarina o vegetalina, con azúcar. Dependiendo el uso que queramos darle, hay diferentes recetas, cada una con diferentes ingredientes y métodos de elaboración.

-Tipos de Buttercream-

Buttercream Americano: La receta básica. Se realiza con manteca, margarina, o aceite vegetal hidrogenado (como la vegetalina o Krisco) a la cual le podemos agregar leche condensada, leche o agua para modificar su consistencia.

Una consistencia dura nos permitirá realizar flores.

Una consistencia media, nos sirve para decorar bordes o rosetas.

La clave siempre está en tamizar el azúcar impalpable y agregarlo a la manteca blanda de a poco, para asegurarse la correcta absorción del azúcar. Utilizamos siempre la Lira, y no el batidor globo, ya que no queremos que le ingrese aire a la mezcla.

Recetas:

De vegetalina (aceite hidrogenado)

450 gr de azúcar impalpable

250 gr de vegetalina o Manteca vegetal hidrogenada

Esencia a gusto

De manteca

450 gr de azúcar impalpable

226 gr de manteca pomada

15 ml de leche

Esencia a gusto

Buttercream Italiano: El buttercream italiano utiliza, como su nombre lo indica, un merengue italiano como base. El agua y el azúcar se cocinan a 118°C mientras que se baten las claras hasta formar picos suaves. El almíbar se le va colocando en forma de hilo a las claras hasta que se firmen picos firmes y no esté caliente. Luego se le agrega la manteca blanda y se mezcla hasta que la crema quede ligera y suave.

Receta:

85 gr de agua

170 gr de azúcar molida

1 pizca de sal

3 claras

255 gr de manteca pomada

Buttercream Suizo: El buttercream Suizo es una crema muy sedosa y brillante. Para realizarla, se deben calentar las claras de huevo y el azúcar a baño maría hasta alcanzar los 55°C, hasta que no quede ni un granulo de azúcar sin disolver. Luego se deben batir las claras hasta que estén firmes y frías, e incorporar la manteca hasta que la crema quede ligera. Su base es muy blanca, por lo cual será la más fácil de teñir, y por su textura es la mejor para utilizar de relleno.

Receta:

150 gr de clara de huevo

250 gr de azúcar

350 gr manteca a temperatura ambiente

Buttercream Alemán El Buttercream Alemán se hace con una base de crema pastelera. Una vez realizada, se debe batir mientras se le agrega la manteca. Cuando esta llega a tener una consistencia ligera, se le va agregando de a poco el azúcar impalpable hasta darle la textura deseada.

Receta:

Pastelera:

30 gr de almidón de maíz

100 gr de azúcar

2 huevos

350 ml de leche

Combinar el almidón, los huevos, 50 gr de azúcar y 100 ml de leche en un recipiente y mezclar bien. Poner a calentar en una ollita el resto de la leche con la parte restante del azúcar, y calentar a fuego medio, pero sin que llegue a punto de ebullición. Sacar la ollita del calor, y volcar la leche caliente sobre la mezcla de los huevos, batiendo constantemente hasta unir bien y atemperar los huevos.

Devolver la mezcla a la ollita y colocar al fuego nuevamente, batiendo sin parar hasta que la crema pastelera esté espesa.

Colocar en un bowl, y cubrir con papel adherente en contacto, para evitar que se forme una costra sobre la superficie de nuestra crema. Dejamos enfriar completamente.

Ya con la pastelera lista, procedimos a realizar la buttercream

Combinar 200 gr de manteca con 50 gr de azúcar impalpable, Colocar en la batidora y mientras lo batimos, vamos agregando la crema pastelera fría, así formando nuestra butter alemana. Quedará una crema aireada, suave y muy rica.

Buttercream Francés: El Buttercream Francés es delicioso. Es ligero, esponjoso y muy sabroso, aunque no es el ideal para teñir ya que tiene tonalidad amarillenta. Se prepara realizando una *Pâte à bombe*. Colocamos el azúcar con el agua y llevamos a fuego medio hasta obtener un almíbar a 118°C. Batimos las yemas en un bowl, y cuando estas estén cremosas, ir agregando el almíbar en forma de hilo y batir hasta duplicar el volumen de nuestra preparación y esté completamente fría. Colocar la manteca a punto

pomada, e ir incorporándola con el batido medio hasta formar una crema espesa y sedosa.

Receta:

250 gr de azúcar

4 yemas

60 gr de agua

250 gr de manteca