



Hallo und willkommen bei Keyk. Heute mache ich eine köstliche italienische Baisercrème und benutze vier verschiedene Spritztüllen um zu zeigen wie schön es sich spritzen lässt.

Italienische Meringue Buttercreme Zutaten:

- 275 g Zucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- Eiweiß von 6 Eiern
- 150 g Wasser
- 250 g Butter bei Raumtemperatur

Ich verwende ein sehr wichtiges Werkzeug für dieses Rezept: Ich werde ein Zuckerthermometer verwenden, um die Temperatur des Sirups zu messen, den ich machen werde.

Italienische Meringue-Buttercreme Schritt-für-Schritt-Anleitung:

Step 1) Sirup herstellen

Um den Sirup zu machen, Wasser und Zucker kombinieren und bei starker Hitze etwa 8 Minuten kochen, bis es 245 Fahrenheit oder etwa 118 Celsius erreicht.

Schritt 2) Eiweiß steif schlagen

In einem Standmixer das Eiweiß schlagen, bis es die steife wird . Wenn dies passiert bevor der Sirup die richtige Temperatur erreicht hat, reduziere die Geschwindigkeit, aber halte das Eiweiss in Bewegung.

Schritt 3) Eiweiß und Sirup kombinieren

Sobald beide Zutaten fertig sind, erhöhe die Geschwindigkeit des Standmixers zu hoch und gieße den Sirup direkt in das Eiweiß. Versuch zu vermeiden dass der Sirup die Schüssel berührt, da der Sirup sofort aushärtet. Der Sirup kocht das Eiweiß.

Step 4) Meringue zu Raumtemperatur kommen lassen

Sobald der Sirup gut eingearbeitet ist, ist es das nächste Ziel, ihn auf Raumtemperatur zu bringen. Der Standmixer sollter die Meringue für weitere Minuten rühren bis es abkühlt. Um den Vorgang zu beschleunigen, kann die Schüssel für einige Minuten in den Kühlschrank gestellt werden.

Step 5) Butter hinzufügen

Dann Butter zum Meringue hinzufügen. Wenn das Eiweiß noch warm ist, schmilzt die Butter und du erhaltest Baisersuppe. Unten gibt es Tipps wie dies korrigiert werden kann.

Step 6) Aroma hinzufügen

Sobald die Buttercreme eingearbeitet ist, füge den Vanilleextrakt oder einen anderen Geschmack oder eine Marmelade hinzu, die du magst.

Troubleshooting der Italienischen Buttercreme:

Fall 1) Suppen Buttercreme

Wenn du Butter zu warmem Baiser hinzufügst, erhaltest du eine suppige Buttercreme. Um dies zu beheben, befeuchten ein Küchentuch, stelle es einige Minuten in den Gefrierschrank und wickel es es um die Schüssel. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit des Mixers für 4 - 5 Minuten. Das sollte der Butter wieder fest machen.

Fall 2) Emulgierte Buttercreme

Wenn die Butter zu kalt ist, wird sie nicht gut in die Meringue eingerührt und Klumpen könnten entstehen. Um dieses Problem zu beheben, greifen ein Haartrockner und wärme die Seiten der Schüssel.

Spritzen der Italienischen Buttercreme mit Wilton Spritztüllen:

Im folgenden Video zeige ich wie ich die Italienische Buttercreme herstelle. Außerdem zeige ich auch wie schön es sich spritzen lässt.

Ich benutze vier verschiedene Spritztüllen. Ich werde die entsprechenden Wilton Spritztüllen nennen.

Von links nach rechts habe ich die folgenden Wilton (oder gleichwertige) Spritztüllen verwendet: 1 A, 2D, 6B, 1M