

Swiss Merengue Buttercream

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Glaseados · Categoría: Thermomix ·
Procedencia: Internet · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

167 gr	Claras de huevo — (más o menos son 5 claras)
333 gr	Azúcar glass
500 gr	Mantequilla
1 cucharada/s	Vainilla
1 gr	Sal

ELABORACIÓN

- 1.- Lo primero que haces es montar merengue, para ello, pon en el vaso la mariposa, añade las claras de huevo y el azúcar y programa 1 minuto por clara de huevo, en este caso, 5 minutos, 50° de temperatura, velocidad 3 y medio.
- 2.- Mientras, cortas la mantequilla en dados y cuando el merengue esté montado, enfría el vaso, metiéndolo en la nevera durante 10 minutos.
- 3.- Cuando ya esté frío, lo vuelves a poner en su sitio y programas velocidad 3, sin tiempo y vas incorporando los dados de mantequilla por el bocal hasta que adquiera una textura más o menos firme.

Nota: Esta crema se conserva perfectamente en la nevera hasta una semana, incluso puesta encima del cupcake.

También se puede congelar. Para descongelarla, deberás pasarla a la nevera y esperar un mínimo 24 horas hasta utilizarla.

La crema la podemos utilizar como relleno de nuestros bizcochos decorados con fondant, ya que aguanta perfectamente bien fuera de la nevera, dentro del bizcocho sin estropearse -siempre que no estemos en condiciones elevadas de temperatura