

Buttercream de café

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

150 gr Mantequilla - a temperatura ambiente

150 gr Azúcar glass

10 gr Café - soluble

40 gr Leche

ELABORACIÓN

Empieza deshaciendo 10g de café soluble en 40 g de leche o bebida vegetal yo usé el café expreso soluble y lo he disuelto en bebida de avena templada.

La leche tiene que estar caliente para que se disuelva bien el café. He usado el café expreso soluble.

Cuando lo tengas resérvalo para que se vaya enfriando.

Y en un bol pon 150 g de mantequilla a temperatura ambiente y bate con las varillas para dar textura cremosa.

Añade 150 g de azúcar glass no hace falta ni tamizar bate con las varillas y cuando ya se haya incorporado, bate mucho, mucho hasta que la mezcla haya doblado el volumen y la mezcla haya emblanquecido un poco.

Todo este aire que se incorpora batiendo la crema luego en boca le va a dar una textura como si fuera un mousse de café increíble.

Ahora incorpora en dos veces, la mezcla de café soluble disuelto en la bebida vegetal que ya se habrá enfriado un poco y bate con las varillas para que se integre.