

Crema al burro

La crema al burro, in inglese **buttercream frosting** (o **semplicemente buttercream**), è un composto di burro e zucchero usato sia come farcitura sia come decorazione di torte e cupcake, principalmente con la sac-à-poche poichè mantiene bene la forma e



quindi garantisce un effetto molto bello da vedere; inoltre, si usa come base su cui “attaccare” la pasta di zucchero quando si foderà una torta. La pasta di zucchero infatti, senza la crema, non si attaccherebbe alla torta compromettendo l’intera riuscita del dolce.

Questa crema (almeno nella sua versione base, che indicheremo nella crema al burro Americana) non si presta invece ad essere gustata da sola, perché il sapore del burro prevale decisamente troppo, e tende quindi a stomacare (a meno che non siate veramente dei temerari!)

Esistono diverse tipologie di creme al burro, vediamo le principali e più famose:

Crema al burro Americana (preparata con zucchero a velo e burro)

Crema al burro con meringa Italiana (burro, sciroppo di zucchero e albumi d’uovo)

Crema al burro con meringa Svizzera (burro, zucchero e albumi d’uovo)

Crema al burro tipo Francese (burro, sciroppo di zucchero e tuorli d’uovo)

A fine articolo vi elenco anche brevemente altri due tipi di crema al burro, per quanto molto meno usate: la **crema al burro tedesca** (anche conosciuta come crema mousseline) e la **crema al burro russa**.

Ecco come realizzarle tutte:

Crema al burro Americana

E' sicuramente la più semplice da realizzare, si compone "a freddo", non c'è nessuno sciroppo da preparare, basta avere un buon mixer e rispettare i tempi di lavorazione.

Lo zucchero a velo però si sente sotto ai denti, dando un leggero sentore **sabbioso**, quindi può non piacere.

Questa è la mia ricetta base, va montata in planetaria ma in alternativa si possono utilizzare anche le fruste elettriche. Servirà però più tempo (probabilmente circa il doppio); non si può purtroppo realizzare a mano, non si riuscirebbe a montare il burro al volume giusto.

Quando la crema al burro va usata sui cupcake, per evitare che il giorno successivo tenda leggermente a crepare (dato l'elevato quantitativo di zucchero), **io aggiungo anche 100gr di formaggio Philadelphia**, che oltre a dare un ottimo sapore conferisce anche più morbidezza.

Sarebbe meglio prepararla al momento di utilizzarla, ma se dovete prepararla in anticipo, o se ve ne avanza e volete riutilizzarla, si conserva in frigorifero in un contenitore ermetico per molti giorni. Al momento di utilizzarla lasciatela a temperatura ambiente per circa 1 ora controllando la consistenza per evitare di farla smontare. Sarebbe opportuno montarla per 30 secondi nel mixer per riamalgamarla perfettamente.

Potete anche congelarla; toglietela dal freezer il giorno prima di utilizzarla spostandola nel frigorifero, poi procedete come sopra.

Ingredienti:

- 200 gr burro a temperatura ambiente
- 450 gr zucchero a velo
- 2-3 cucchiaini di latte
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- coloranti alimentari in pasta o polvere a piacere
- 100 gr di Philadelphia (opzionale, vedi sopra)

Il burro deve essere a temperatura ambiente. L'ideale sarebbe lasciarlo sul bancone della cucina dalla sera prima. Il burro deve essere "schiacciabile" tra le dita, ma mantenere una superficie quasi opaca e non ungere troppo le dita. Se è troppo morbido, passatelo in frigorifero per almeno 10 minuti prima di utilizzarlo.

Mettere il burro nella planetaria con la foglia e montare a velocità media (io con il KitchenAid uso la velocità 6 su 10) per 2 minuti e mezzo.

Aggiungere metà dello zucchero a velo ben setacciato, ripartire a velocità bassa e, non appena incorporato, montare a velocità media per altri 2,5 minuti. Unire il restante zucchero a montare per altri 2,5 minuti. Tra un passaggio e l'altro pulire sempre i bordi della ciotola con la spatola e riunire sul fondo.

Alla fine, aggiungere il latte e l'estratto di vaniglia, poi montare a velocità alta (8/10) per 1,5 minuti.

Nella versione al formaggio, unirlo circa 30 secondi prima dello scadere del tempo.

Appena fatta è già pronta da utilizzare, per glassare con una spatola o con un sac-à-poche.

NOTA: se si vuole colorare la crema al burro, è meglio aggiungere il colorante prima dell'ultima fase di lavorazione, eventualmente continuando ad aggiungerlo goccia a goccia fino ad ottenere l'intensità desiderata di colore.

Se non volete colorare la crema tutta con un unico colore, vi consiglio di procedere così:

Dividere la crema in 3-4 ciotole (a seconda di quanti colori volete realizzare), poi prelevare una cucchiainata di impasto dalla prima ciotola, aggiungere il colorante, mescolare fino a

stemperare bene il colore. Otterrete un colore più intenso, quindi regolatevi ad occhio. In ultimo, aggiungere la crema colorata a quella bianca, e mescolare brevemente fino ad uniformare il colore.

Procedere allo stesso modo per tutti gli altri colori.

PRO: veloce da preparare, nessuna preparazione a caldo. Quando secca crea una leggera crosticina, che può risultare utile (se due cupcake si toccano tra loro non si rovinano più di tanto.)

CONTRO: probabilmente la più dolce di tutte; buona tenuta di forma (direi 7 su 10), inoltre ha un sentore granuloso dato dallo zucchero a velo.

Crema al burro con meringa Italiana

Un po' più difficile da preparare (ma neanche tanto!), bisogna fare uno sciroppo di zucchero utilizzando un termometro da cucina (si trovano facilmente in commercio, anche online o da Ikea), ed aggiungerlo agli albumi montati a neve. In ultimo, si incorpora il burro. Risulta liscia e setosa, lo zucchero non si sente sotto i denti e non tende a smontare. Data però la presenza degli albumi, il sapore del burro è un po' meno intenso di quella Americana.

Potete anche congelarla; toglietela dal freezer il giorno prima di utilizzarla spostandola nel frigorifero, poi procedete come sopra.

Ingredienti:

- acqua 60 ml
- zucchero semolato 260 gr
- 130 gr di albume d'uovo (meglio se pastorizzato) a temperatura ambiente
- burro a temperatura ambiente 350 gr
- sale un pizzico
- estratto di vaniglia 2 cucchiaini

Con una forchetta o una frusta lavorare il burro a pomata

senza montarlo e mettere da parte.

Montare a neve ferma gli albumi con il sale.

Preparare lo sciroppo: in un pentolino dal fondo spesso aggiungere l'acqua e poi lo zucchero, senza mescolare, e mettere sul fuoco vivace. Inserire il termometro nello zucchero e mantenerlo con la mano o appoggiarlo al bordo del pentolino (purchè non tocchi la plastica!). Non mescolare **mai** lo zucchero per alcun motivo (resistete alla tentazione!). Controllare che la temperatura raggiunga i 121-122°C (ci vorranno due o tre minuti), e togliere subito dal fuoco. A questo punto, con le fruste in funzione, versate lo sciroppo a filo sugli albumi (attenzione a non versarlo direttamente sulle fruste, ma sul composto di albumi, altrimenti lo sciroppo schizzerà sui bordi della planetaria o della ciotola creando dei cristalli che rovineranno la meringa).

Continuare a montare per circa cinque minuti e solo quando la meringa si sarà raffreddata, aggiungere un cucchiaino di burro alla volta fino ad esaurimento. Il composto si rassoda diventando più compatto. Montare finché il composto non risulta lucido.

Si conserva in frigorifero per circa 1 settimana, al momento di utilizzare montare ancora un paio di minuti a bassa velocità (inizialmente il burro avrà un aspetto quasi stracciato, poi lentamente il composto si uniforma ritornando liscio come appena preparato).

Se volete congelarla, toglietela dal freezer il giorno prima di utilizzarla spostandola nel frigorifero, poi procedete come sopra.

PRO: meno dolce della versione americana; tiene molto bene la forma (9/10), regge meglio il caldo. Risulta molto setosa perchè lo zucchero è completamente dissolto.

CONTRO: la preparazione a caldo e l'utilizzo del termometro la rendono la più difficile da preparare.

Crema al burro con meringa Svizzera

Più semplice della precedente, bisogna riscaldare il composto di albumi e zucchero a bagnomaria, frustando molto piano (quasi mescolando), fino a raggiungere i 70°, poi montare a meringa e, solo per ultimo, amalgamare il burro. E' ottima e molto liscia, non si sente lo zucchero sotto ai denti e non tende a smontare. Anche in questo caso, per la presenza degli albumi, il sapore del burro è leggermente meno intenso.

Potete anche congelarla; toglietela dal freezer il giorno prima di utilizzarla spostandola nel frigorifero, poi procedete come sopra.

Ingredienti:

- 5 albumi d'uovo (150gr) meglio se pastorizzati (si trovano nel banco frigo)
- 250 gr zucchero semolato
- 340 gr di burro morbido a cubetti
- 20 ml di estratto di vaniglia
- una presa di sale fino

Mettere gli albumi e lo zucchero in una ciotola perfettamente pulita, e posizionare a bagnomaria su un recipiente di acqua calda posto sul fuoco a fiamma bassa, facendo attenzione che non raggiunga il bollore; mescolare gentilmente con una frusta finché il composto non raggiunge la temperatura di 70°; se non avete il termometro, finché lo zucchero non si è completamente sciolto e i bianchi sono uniformemente ben caldi. Per una prova empirica, prendete un poco di impasto e fregatelo tra pollice e indice. Dovete arrivare a non percepire più i granelli di zucchero per capire quando è pronta.

Togliete dal fuoco e, con le fruste elettriche, iniziate a montare il composto, finché la meringa non risulta densa e compatta, e il fondo della ciotola non torna a temperatura ambiente. (ci possono volere circa 10 minuti). Finché la ciotola non è a temperatura ambiente non bisogna aggiungere il burro. Se risulta ancora calda, attendere 5-10 minuti.

Iniziate ad aggiungere, con le fruste in funzione a bassa velocità, i cubetti di burro uno alla volta, finché non sono ben incorporati. Continuate a montare finché la crema non ha una finitura setosa. Aggiungere la vaniglia e il sale, e continuare a mescolare a bassa velocità finché il tutto non è ben incorporato. Se la miscela è troppo liquida, refrigerare per 15-30 minuti e montare ancora un paio di minuti.

Si conserva in frigorifero per circa 1 settimana, al momento di utilizzare montare ancora 4-5 minuti a bassa velocità.

PRO: meno dolce della versione americana; tiene bene la forma (8/10), regge bene il caldo. Risulta molto setosa perchè lo zucchero è completamente dissolto.

CONTRO: è necessario un fornello, quindi non è semplicissima da preparare. Tuttavia, meno della meringa italiana in quanto per valutare la temperatura si può fare la prova delle due dita.

Crema al burro tipo Francese

E' diversa dalle precedenti in quanto si usano i **tuorli** al posto degli albumi. Il sapore di uovo è più deciso e ben bilanciato con il sapore del burro, quindi è molto piacevole in bocca. Come per le due ricette precedenti, in bocca non si percepisce un sentore sabbioso in quanto non si usa lo zucchero a velo ma lo sciroppo. Il procedimento è lo stesso della crema con meringa Italiana, si prepara lo sciroppo di zucchero che va poi aggiunto ai tuorli montati; per ultimo si incorpora il burro.

Essendo presenti i tuorli e non gli albumi come nelle precedenti, questa crema si può al limite gustare anche da sola, magari abbinata a qualche biscotto all'ora del té!

Ingredienti:

- 90 gr di tuorli d'uovo (circa 6)
- 175 gr burro a temperatura ambiente

- 150 gr zucchero semolato
- 50 ml acqua
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Con una forchetta o una frusta lavorare il burro a pomata senza montarlo e mettere da parte.

Montare i tuorli con le fruste finchè non si ottiene un composto ben spumoso.

Preparare lo sciroppo: in un pentolino dal fondo spesso aggiungere l'acqua e poi lo zucchero, senza mescolare, e mettere sul fuoco vivace. Inserire il termometro nello zucchero e mantenerlo con la mano o appoggiarlo al bordo del pentolino (purchè non tocchi la plastica!). Non mescolare **mai** lo zucchero per alcun motivo (resistete alla tentazione!). Controllare che la temperatura raggiunga i 121-122°C (ci vorranno due o tre minuti), e togliere subito dal fuoco. A questo punto, con le fruste in funzione, versate lo sciroppo a filo sul composto di tuorli (attenzione a non versarlo direttamente sulle fruste, ma sul composto, altrimenti lo sciroppo schizzerà sui bordi della planetaria o della ciotola creando dei cristalli che rovineranno la crema).

Continuare a montare per circa cinque minuti e solo quando il composto si sarà raffreddato, aggiungere un cucchiaino di burro alla volta fino ad esaurimento. Il composto si rassoda diventando più compatto. Montare finché il composto non risulta lucido.

Si conserva in frigorifero per circa 1 settimana, al momento di utilizzare montare ancora un paio di minuti a bassa velocità (inizialmente il burro avrà un aspetto quasi stracciato, poi lentamente il composto si uniforma ritornando liscio come appena preparato).

Se volete congelarla, toglietela dal freezer il giorno prima di utilizzarla spostandola nel frigorifero, poi procedete come sopra.

PRO: sapore molto più intenso per via del contenuto di tuorli, ottima per riempire le torte. Ha la miglior resa alla sac-à-

poche(10/10)

CONTRO: come per la meringa italiana, l'uso del fornello e del termometro non la rendono per tutti. Inoltre, non regge benissimo il caldo.

Un accenno a due creme al burro meno conosciute: quella tedesca e quella russa.

Oltre alle creme al burro di cui abbiamo parlato, che sono di sicuro quelle più famose (la super classica americana e la triade di quelle meringate), ne esistono altre due, meno usate o quantomeno meno conosciute; vediamone un accenno:

la **Crema al burro tedesca** si compone di burro e crema pasticcera.

Si prepara prima la crema pasticcera (500 gr totali), la si porta a temperatura ambiente. Poi si montano in planetaria (con la foglia) 350gr di burro (a temperatura ambiente) finché non è ben spumoso (almeno 5-6 minuti). A questo punto, a cucchiaiate, si unisce la crema pasticcera fredda e si procede ad incorporarla per altri 5-6 minuti.

E' conosciuta anche come crema mousseline, ed è una delle basi della pasticceria francese (come ripieno degli eclairs ad esempio).

PRO: E' la più saporita (qualcuno l'ha definita "un gelato travestito da crema al burro") e quindi ottima per riempire una torta.

CONTRO: non facilissima da preparare, inoltre teme il caldo e non tiene perfettamente la forma alla sac-à-poche.

Infine, la **Crema al burro russa** si prepara come la crema al burro americana, ma si utilizza il latte condensato al posto dello zucchero a velo.

Questo rende la crema setosa e priva di granulosità.

Si monta il burro per 5-6 minuti, poi gradatamente si unisce il latte condensato dolce e si prosegue per altri 5 minuti almeno. Non inserite il latte condensato tutto insieme, ma almeno in 4 volte, aspettando almeno 1 minuto dopo ogni inserimento, per permettere alla crema di incorporare quanta più aria possibile.

Indicativamente, come dosi considerate 250 di burro su 400 gr di latte condensato.

PRO: estremamente leggera (quasi come una panna montata) e non esageratamente dolce. Ha un buon sapore di latte (che però può anche essere un Contro, a seconda dei gusti!)

CONTRO: non stabile al caldo, inoltre non tiene perfettamente la forma se prevedete di usare bocchette con decorazioni complesse (direi 7/10).