

Frosting Bianco

E' un frosting veramente semplicissimo da fare, ma dà un'ottima riuscita: innanzitutto, rimane relativamente leggero in bocca e non risulta pesante. Poi, grazie al contenuto di formaggio, è molto più gustoso della semplice panna montata pur non risultando troppo grasso. E' ottimo per decorare anche l'esterno delle torte o i cupcake. E' però molto leggero, la consistenza è paragonabile a quella della panna montata, quindi va usato con attenzione se si vogliono particolari molto ben definiti (ad esempio con alcune punte per sac-à-poche un po' impegnative) per i quali è forse più consigliata la crema al burro.



Io la uso sempre per le naked cake, dove gli spuntoni di crema bianca devono essere belli definiti senza crepe.

Questo frosting è noto con il nome di "Camy Cream" anche se le dosi sono diverse: io trovo che usare pari peso (o quasi) dei tre ingredienti renda il composto più stabile e denso.

Ingredienti:

- 500 gr di panna liquida fresca da montare
- 500 gr di mascarpone fresco
- 400 gr di latte condensato dolcificato (io uso Nestlè).
- colorante a piacere

Esecuzione:

Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano ben freddi (anche il latte condensato sarebbe meglio tenerlo in frigorifero).

Unire i 3 ingredienti in una ciotola capiente e iniziare a montare con le fruste elettriche (o con la planetaria) fino alla consistenza desiderata. Questa crema tende a smontare esattamente come la panna liquida, quindi fate molta attenzione alla consistenza che desiderate, e fermatevi subito

non appena vedete che la crema smette di essere lucida. Consiglio di fermarsi ogni 20-30 secondi e testare la consistenza con un cucchiaino; quello che dobbiamo ottenere è una crema morbida ma che mantenga la forma. Di solito sono necessari, in planetaria alla massima velocità, circa 3-4 minuti.

Unica nota: considerate che, poiché il mascarpone appesantisce la massa, il tempo di montatura sarà più lungo di quello della semplice panna: non scoraggiatevi e continuate.

Se volete usare il colorante, io consiglio sempre di aggiungerlo all'inizio, in modo da avere la certezza che il colore si distribuisca uniformemente senza lasciare residui. Considerate che, montando, il colore tenderà a schiarire, quindi considerate sempre di avere un colore intenso all'inizio della montata, perché un poco il colore si attenua verso la fine.

Conservare in frigorifero, magari già dentro al sac-à-poche ben sigillato, fino al momento di utilizzare.

NOTA: Se montate il composto il giorno prima, e al momento di utilizzare vi sembra smontato, non scoraggiatevi: montatelo nuovamente brevemente con le fruste, e riprenderà consistenza come il giorno precedente !