

Hur lyckas man med grädden?

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. En av de frågor som regelbundet återkommer när man talar om grunderna i bakning är hur man lyckas med sin grädde?
2. naturell eller smaksatt, fastare eller krämigare, mer eller mindre söt.
3. jag ger dig alla mina råd i denna artikel för att lyckas perfekt.
4. Låt oss börja med att prata om ingredienser: Flytande grädde med 35% fett Pudrar socker Valfritt: smak av ditt val Den flytande grädden måste vara kyld och verkligen riktigt kall när du vispar den; om du läser denna artikel mitt i sommaren i ett kök med 32°C, tveka inte att lägga den i frysen några minuter innan du vispar den, helst tillsammans med vispen och skålen som du ska använda för att vispa den.
5. Jag rekommenderar att använda grädde med 35% fett för bästa möjliga resultat, 30% grädde kommer inte att hålla lika bra, bli lika fast, och grädden kommer att hålla sig mindre länge när den väl har vispats.
6. Man kan hitta det i vissa butiker i 1-liters förpackningar (Grand Frais, magasins U) eller ibland i små flaskor i kylavdelningen i vissa stormarknader.
7. Om du inte hittar grädde med 35%, kan du lägga till 10% av gräddens vikt i mascarpone för bättre hållbarhet.
8. Pudrasocker kommer att smälta bättre i grädden än strösocker; när det gäller mängder brukar jag räkna 10% av gräddens vikt i socker, alltså socker för grädde, socker för grädde, etc.
9. Du justerar själv mängderna om du gillar mycket söt eller lite söt grädde.
10. Smaker: vaniljextrakt, vaniljkorn, kaffesmak, chokladbitar, nötpureer (hasselnöt eller pistasch till exempel), apelsinblomsvatten, bittermandel.
11. det finns många möjligheter att smaksätta grädde, men den är redan mycket god naturell Låt oss gå vidare till receptet: Vispa den kalla grädden på låg hastighet tills den börjar skumma.
12. Tillsätt sedan socker och smak av ditt val om du lägger till och vispa fortfarande på låg hastighet tills du uppnår önskad konsistens Jag gillar ganska fast grädde, så jag vispar den ganska länge, men var noga med att inte övervispa (övervispa innebär att fettet separeras från vattnet) för när det händer är det omöjligt att få grädde, du måste fortsätta vispa för att få smör.
13. Självklart, när jag säger att jag gillar ganska fast grädde, talar jag om grädde att njuta av som den är.
14. För att spritsa på en kaka/ett pajskal, är det bättre att ha en något mjukare konsistens, och ännu mjukare om den vispade grädde skall blandas med vaniljkräm för att göra en diplomatkräm, eller choklad för att göra en mousse till exempel.
15. I det fallet kommer en för fast grädde att vara svårare att blanda med den andra förberedelsen, vilket innebär att du måste blanda mer och "krossa" luftbubblorna i grädden för att få en homogen beredning, vilket skulle vara kontraproduktivt.
16. Sista detalj, som du ser på bilderna, har jag använt en handvisp för att vispa min grädde; du kan också använda en köksmaskin såklart, eller för er som vill ha en utmaning, vispa den manuellt med en handvisp, i det fallet kan förberedelsen ta längre tid Och ljudet är redo att njuta av hemlagad grädde!