BUTTERCREME

Das fachgerechte Herstellen von Buttercreme. Du wirst im Lehrbuch vielleicht schon gesehen haben, es gibt drei verschiedene Arten von Buttercreme. Es gibt die deutsche Buttercreme, die italienische Buttercreme und die französische Buttercreme. Alle haben gemein, dass sie zum Teil aus Butter bestehen, aber die zweite Komponente ist eben ganz unterschiedlich.

Bei der deutschen Buttercreme wird in eine aufgeschlagene Butter Vanillecreme zugegeben. Sie besteht also am Ende aus Butter und Vanillecreme. Bei der italienischen Buttercreme wird in die aufgeschlagene Butter eine Baisermasse eingeschlagen. Das heißt, Butter und Baisermasse bilden die italienische Buttercreme. Bei der französischen Buttercreme ist es wieder ganz anders. Dort wird Eigelb zusammen mit einer Zuckerwasserlösung, einem Zuckersirup aufgeschlagen und in diese Mischung kommt Stück für Stück Butter rein. Das Ganze wird weiter aufgeschlagen, bis man eine cremige, luftige Buttercreme hat.

Für die deutsche Buttercreme schlagen wir als Allererstes Butter auf. Später, wenn diese Butter komplett luftig und weich aufgeschlagen ist, kommt Vanillecreme hinzu. Die Butter für die deutsche Buttercreme sollte eine Temperatur von 18 bis 20 Grad haben. Perfekt! Wenn der Moment erreicht ist, dass die Butter luftig und hell aufgeschlagen ist, so sieht das dann aus, geben wir nach und nach die Vanillecreme, während die Maschine läuft, in die Butter rein. Vom Verhältnis her kannst du dich daran orientieren auf ein Teil Butter, zwei Teile Vanillecreme. Aber da ist natürlich jedes Rezept auch ein bisschen unterschiedlich. Bevor ich die Vanillecreme in die Butter gebe, schaue ich natürlich, ob ich noch Vanilleschoten in der ausgekühlten Vanillecreme habe. Hier verstecken sich noch zwei, die nehme ich jetzt natürlich raus. Die optimale Temperatur der Vanillecreme sollte die gleiche sein wie die Butter. Bei 18 Grad haben wir begonnen die Butter aufzuschlagen. Die Vanillecreme sollte nicht über 20 Grad haben. Perfekt! Wichtig, die Vanillecreme gibst du nach und nach hinzu. Nicht alles auf einmal! Du lässt die Vanillecreme mit der Butter noch so lange ausschlagen, bis du eine schön cremige und voluminöse Buttercreme hast. Die optimale Temperatur einer ausgeschlagenen Buttercreme ist in etwa 24 Grad. Die fertige Buttercreme kannst du zum Beispiel zum Füllen von Torten oder zum Ausgarnieren von Desserts verwenden.

Buttercreme gehört genau wie Vanillecreme zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Wir haben einen hohen Wasser- und Zuckeranteil und Fettanteil, deswegen kühl lagern maximal plus 7 Grad Celsius und zügig verkaufen. Maximal 24 Stunden, wenn du in dieser Vanillecremerohes Ei drin hast.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DER FÖRDERER
DER NACHWUCHSKAMPAGNE DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS