

Kremy

Składnikami kremów są: żółtka utarte z cukrem, białka ubite na pianę i rozpuszczona w wodzie żelatyna. W skład większości kremów wchodzi też ubita śmietanka. Dla nadania smaku i aromatu do kremów dodaje się wanilię, kawę, czekoladę, orzechy, owoce itd. Od tych też składników krem otrzymuje nazwę. Dla zagęszczenia kremów wprowadza się niekiedy do masy kremowej rozklejoną z mlekiem mąkę ziemniaczaną.

Przyrządzanie kremów obejmuje:

- przygotowanie składników i łączenie ich,
- zastudzenie kremów.

Żółtka do kremów uciera się z cukrem. Ucieranie ma na celu wprowadzenie powietrza, które spulchnia masę żółtkową, nadaje kremom puszystość i powoduje wzrastanie objętości masy. Żółtka dodane do kremu mogą być surowe lub zaparzone gorącym mlekiem. Powoduje to zgęstnienie masy żółtkowej przy zachowaniu gładkości. Utarte z cukrem żółtka zaparza się w ten sposób, że wlewa się do nich cienkim strumieniem gorący płyn i równocześnie miesza.

Po wprowadzeniu płynu do masy żółtkowej stawia się miskę wraz z masą na dobrze dopasowanym naczyniu z gorącą wodą, tak aby miska do połowy była objęta parą i znajdowała się wewnątrz naczynia. Poziom wody nie może dosięgać dna miski. Żółtka ubija się, aż masa zgęstnieje i narośnie.

Białka po oddzieleniu od żółtek ubija się na pianę trzepaczką w kształcie różgi. Przez ubijanie wprowadza się do białka duże ilości powietrza, wskutek czego piana bieleje i jej objętość wzrasta. Gdy piana rwie się przy trzepaczce i zachowuje nadany jej kształt, ubijanie należy przerwać. Pianę utrwala dodatek cukru. W tym celu do ubitej piany należy dodawać po łyżeczce część cukru przeznaczonego do kremu i ubijać ją nadal, aż do uzyskania sztywności. Następnie należy pianę wymieszać lekko z resztą składników.

Śmietanka wchodzi w skład kremów po uprzednim ubiciu na pianę. Do ubijania nadaje się śmietanka 30-procentowa, tzw. kremowa. Śmietankę należy ubijać schłodzoną, najlepiej na lodzie. Ubijanie odbywa się przy użyciu trzepaczki i stosowaniu jednostajnych i szerokich ruchów w kształcie ósemki, przy obracaniu miski.

Mąka ziemniaczana używana do zagęszczania kremów powinna być wymieszana z zimnym mlekiem i zagotowana.

Owoce przeznaczone do kremów gotuje się lub piecze i przeciera. Owoce surowe miażdży się lub przeciera.

Żelatynę należy moczyć w wodzie od 30 minut do godziny, po czym lekko odcisnąć z wody, włożyć do rondelka i mieszając podgrzewać do rozpuszczenia. Rondelek z rozpuszczoną żelatyną należy przetrzymać w gorącej wodzie, aby nie skrzepła.

Kawa wchodzi do kremu w postaci naparu, czekoladę rozgrzewa się do miękkości, uciera z żółtkiem, orzechy miele się maszynce. Z cytryny należy zetrzeć skórkę, a sok odcisnąć. Kakao należy wymieszać z wodą na gęstą papkę, zagotować i dodać do masy żółtkowej; kolejność łączenia składników podają przepisy szczegółowe.

Po połączeniu składników ubija się masę kremową, gdy zacznie krzepnąć, natychmiast napełnia się nią zwilżone, wysypane cukrem-pudrem formy i zostawia w chłodnym miejscu do wystudzenia.

Przed podaniem krem należy okrążyć dookoła nożem i wyłożyć na okrągły półmisek. Gdyby przywarł do formy, należy ją zanurzyć na moment w gorącej wodzie, po czym przykryć półmiskiem, odwrócić go wraz z formą do góry dnem, wstrząsnąć i zdjąć formę. Kremy przybiera się surowymi, osuszonymi owocami, konfiturami, waflami, biszkoptami.