

Zwitserse botercrème / Swiss Buttercream



Boodschappenlijstje

85 gram eiwit

165 gram fijne kristalsuiker

een snufje zout

250 gram boterblokjes (kamertemperatuur)

1 eetlepel vanille-extract

Zo maak je Zwitserse botercrème

Doe het eiwit in een vetvrije kom en maak een garde vetvrij met wat citroensap

Zet een pannetje met water op het vuur en klop de eiwitten au bain marie luchtig.

Doe tussendoor de suiker en het snufje zout bij de eiwitten.

Klop het door tot het een temperatuur van 60°C heeft bereikt en de suiker is opgelost.

Verhuis het eiwit naar de standmixer

Klop het tot een luchtige, afgekoelde meringue, anders smelt de boter.

Snij de boter in blokjes en voeg het, al kloppend, blokje voor blokje toe aan de meringue,

Doe als laatste het vanille-extract er bij en klop tot je een mooi gladde botercrème hebt.

Bewaar de Zwitserse botercrème in de ijskast, gebruik het op kamertemperatuur!

Zwitserse botercrème / Swiss Buttercream



Shopping list

85g egg white
165g caster sugar
a pinch salt
250g butter cubes (room temperature)
1 tablespoon vanilla extract

How to make Swiss buttercream

Put the egg white in a grease-free bowl and make a whisk fat-free with some lemon juice

Put a pan of water on the fire and beat the egg whites au bain marie.

Add the sugar and pinch of salt to the egg whites in between.

Beat until it has reached a temperature of 60°C and the sugar has dissolved.

Transfer the egg whites to a stand mixer.

Beat it into a fluffy, cooled meringue, otherwise the butter will melt.

Cut the butter into cubes and add it, while beating, to the meringue, block by block.

Finally, add the vanilla extract and beat until you have a lovely smooth buttercream.

Store the Swiss Buttercream in the refrigerator.- use it when at room temperature!