



Paso a Paso

Swiss Meringue Buttercream

Descripción: Swiss meringue buttercream ideal para decorar tus Tartas o cupcakes.

- Ingredientes:**
- 120 gr. de Azúcar
 - 200 gr. de Mantequilla sin sal
 - 35 ml. de Agua
 - 2 Claras de huevo
 - ½ cucharada de Sirope de maíz o jarabe de glucosa
 - 1/3 de cucharadita de Crémor Tártaro
 - ½ cucharadita de extracto de vainilla



Preparación: Antes que nada, debemos de recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo en sólo diez sencillos pasos puedes realizar un delicioso swiss meringue buttercream con el que podrás decorar o rellenar tus tartas y cupcakes.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com

1



Lo primero colocamos en una cacerola a fuego lento, el agua y el sirope de maíz.

2



Luego añadimos el azúcar y dejamos que el azúcar se disuelva completamente, podemos utilizar el termómetro de azúcar hasta que marque 115 – 120 °C.

3



Comenzamos a montar las claras y agregamos el crémer tártaro.

4



Añadimos el almíbar con mucho cuidado que no toquen las varillas de la maquina sin dejar de batir.

5



Batimos hasta conseguir un merengue suave y brillante.

6



Luego, cambiamos la varilla de montar por la pala.

7



Agregamos la mantequilla poco a poco sin dejar de batir.

8



Luego, incorporamos el extracto de vainilla.

9



Debemos de batir hasta conseguir la consistencia deseada.

10



Una vez tengamos la consistencia deseada de nuestro swiss meringue buttercream y procedemos a decorar nuestros cupcakes!!!