Layer Cake Academy

Amerikaanse botercrème

In het kort

Vullen en afwerken

Beginner

Status : De eigenaar heeft de controle op 11 oktober 2026 bevestigd. Stem de aanwijzingen af op je apparatuur, ingrediënten en werkomstandigheden.

Probeer dit lesrecept in je eigen keuken. Het resultaat kan verschillen.

632 g met 25 g melk; ongeveer 622 tot 637 g volgens aanpassing (15 tot 30 g melk). Twee fijne afwerkingen en een eenvoudige afwerking van het project van 15 cm.

Bereidingstijd : 20 min

Basisdiameter : 15 cm

Ingrediënten

Ongezouten boter : 200 g — Zacht maar niet gesmolten

Poedersuiker : 400 g — Gezeefd

Gepasteuriseerde volle melk : 25 g — Begin met 15 g; alleen tot 15 g extra indien nodig, te noteren op het testformulier.

Vanille-extract : 5 g

Fijn zout : 2 g — Oplossen in de melk.

Benodigdheden

Keukenweegschaal

Handmixer of keukenmixer met platte menghaak

Zeef

Flexibele spatel

Kom

Textuur en gebruik

Dicht, zoet en zacht. Het is een beetje een werk-off, maar het is nog steeds ivoor. Vorm een lichte oppervlaktekorst met lucht.

Erg zoet, met boter en vanille.

Goed om te kouden, verzacht tot warmte; garandeert niet het houden van een taart in een warme auto.

Beginners, grensstroperij en rosaceeërs, suikerpasta onderlegsel, kinderkoekjes.

Bakken

Geen oven nodig.

De tijd hangt af van de consistentie van de boter en het materiaal. Niet verwarmen tot het smelt.

Stap 1 — De boter soepel maken

Klop de boter 3 tot 5 minuten tot die glad en lichter van kleur is. Ze moet meegeven onder de spatel en toch haar vorm behouden. Vette of gesmolten boter is niet geschikt.

Stap 2 — De suiker toevoegen

Voeg de poedersuiker in porties toe op lage snelheid om opstuiven te voorkomen. Schraap tussendoor langs de zijkanten en de bodem.

Stap 3 — Op smaak brengen

Voeg de vanille toe en 15 g melk waarin je het zout hebt opgelost. Meng tot alles gelijkmatig verdeeld is en controleer de dikte.

Stap 4 — Bijstellen

Voeg de achtergehouden melk in porties van 5 g toe. Stop zodra de crème smeerbaar is zonder de cake te scheuren en op de spatel blijft zitten. Noteer het totale gewicht van de toegevoegde melk.

Stap 5 — Rustig afwerken

Meng 3 tot 5 minuten op lage snelheid of met een flexibele spatel om grote luchtbellen te verwijderen. Houd vóór het aanbrengen van de kruimellaag een schone portie apart voor de afwerking.

Aandachtspunten

Verminder de bellen.

Doseer de vloeistof.

Problemen oplossen

Granulaire room. — Onbezette suiker of boter te koud. — Tam, werk boter langer.

Gladde bellen. — Beter dan op hoge snelheid. — Eindig bij langzame snelheid of bij flexibele spatel.

Bewaren

Dek af, dateer en bewaar in de koelkast. Controleer thuis of de gebruikte zone maximaal 4 °C is. Maak kort voor gebruik. De houdbaarheid van deze samenstelling is niet vastgesteld. Opkloppen, opbouwen of bezorgen zet de klok niet terug. Respecteer de grenzen van alle onderdelen en elke kortere termijn die door het samenstellen ontstaat.

Vries alleen bij -18 °C in volgens een geschikte, geteste werkwijze en vermeld naam en datum. Ontdooi volgens het recept in de koelkast en controleer structuur en bewaargeschiedenis. Er is geen diepvrieshoudbaarheid vastgesteld.

Allergenen

Melk

De chocoladevariant kan soja bevatten, afhankelijk van de gebruikte chocolade

Controleer de vanille en poedersuiker op mogelijke sporen

Variaties

Chocolade: voeg 60 g gekoelde gesmolten zwarte chocolade toe.

Minder zoet: vervang 100 g glazuursuiker door 100 g verse kaas (zie crèmekaas glazuur) en verplichte koude opslag.