

## Come fare la crema al burro? Ricetta velocissima

**Autore:** Alice Marchese

**Data:** 11 Febbraio 2022



La crema al burro è un ingrediente essenziale per decorare torte e cupcakes. Facilissima e velocissima da realizzare. Ma non solo per decorare: la crema al burro può essere utilizzata per rivestire una torta, per poi ricoprirla con della pasta di zucchero. Si può anche utilizzare per farcire delle torte come ad esempio l' Angel Cake. Pochi ingredienti per realizzare una perfetta crema al burro. Basterà solo del buon burro, un po' di latte, dello zucchero a velo e un' aromatizzazione a scelta, e realizzerete una crema golosa che piace sempre a tutti.

### Ingredienti

- 250 g di burro a temperatura ambiente
- 125 g di zucchero semolato
- 70 g di tuorli
- 35 g di acqua
- 6 g di miele fluido chiaro
- 1/2 bacca di vaniglia

## Crema al burro: procedimento

In una ciotola capiente, mettete 100 g di burro a temperatura ambiente; vi consiglio di tirarlo fuori dal frigo almeno 2 ore prima della preparazione e di tagliarlo a cubetti. Aggiungete anche 2 cucchiaini di latte, anche in questo caso è meglio usarlo a temperatura ambiente. Lavorate il burro con il latte con lo sbattitore elettrico per almeno 5 minuti, fino ad ottenere una crema montata. Vi accorgete che il burro è ben montato perché assumerà un colore biancastro.

## Aggiungere lo zucchero a velo

Aggiungete ora poco per volta 200 g di zucchero a velo, continuando a lavorare con lo sbattitore elettrico. Se volete a questo punto potete aggiungere un'aromatizzazione a vostra scelta, come ad esempio della vanillina, una fialetta di aroma limone o arancia. Io ho scelto di mettere una fialetta di aroma vaniglia. Lavorate con lo sbattitore elettrico tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. La crema al burro è pronta!

## Come si conserva la crema al burro

Pronta la crema al burro potete subito utilizzarla. Mettetela ad esempio in una sac a poche e decorate le vostre torte e cupcakes. Delle decorazioni classiche con la crema di burro sono i fiori. Potete anche usarla con la spatola e ricoprire interamente una torta; la crema al burro formerà una guaina sulla torta ideale per accogliere una decorazione in pasta di zucchero.

Può essere anche colorata sciogliendo il colorante ( vi consiglio quello in gel ) nelle prime fasi della ricetta.

## Come si può utilizzare la crema al burro

La crema al burro è perfetta per tutti quei dolci che si conservano a temperatura ambiente ( fatta eccezione per il periodo estivo). Se volete potete prepararla in anticipo e conservarla in frigo; ovviamente dopo il riposo in frigo la crema al burro sarà molto dura, ma basterà lasciarla un paio di ore a temperatura ambiente, lavorarla per un altro paio di minuti con lo sbattitore elettrico e ritornerà esattamente come prima. Non vi rimane adesso che usare la vostra fantasia e preparare mille dolci diversi.

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/crema-al-burro-ricetta/>

Generato il 18/05/2025