

## Buttercream de merengue italiano



Ingredientes: 120 mililitro de água fria  
430 grama de açúcar refinado  
6 unidade de claras de ovos  
680 grama de manteiga sem sal  
1 colher de chá de essência de baunilha

### Instruções de preparação:

Coloque o açúcar e a água ao lume até ferver. Ferva em temperatura média ou baixa durante 5 minutos. Se a calda começar a escurecer baixe rapidamente a temperatura. Inicie a bater as claras nos últimos 2 minutos do açúcar estar a ferver. Com a batedeira ainda a trabalhar em alta velocidade, despeje lentamente a calda quente para o lado da tigela. Retire qualquer calda de sobra. Tenha muito cuidado para não se queimar na calda quente. Quando toda a calda de açúcar estiver adicionado, a massa deve estar grossa e macia. Desligue a batedeira e mude para o acessório da pá. Defina o temporizador para 10 minutos e bata em velocidade alta. Adicione gradualmente a manteiga e bata em alta velocidade até obter um creme de manteiga espessa. Junte 1 colher de chá de extrato de baunilha. Desligue a batedeira e raspe a tigela e comece de novo. Faça isso duas vezes.

Sugestões Adicionais: Caso não consiga obter uma massa lisa, coloque-a um pouco no frigorífico e depois bata novamente até obter o resultado desejado. Opções de sabor: -

Framboesa: 1/4 de chávena de framboesas frescas por cada 2 chávenas de fondant; -

Coalhada de limão: 1/2 de chávena de coalhada de limão por cada 2 chávenas de fondant; -

Chocolate: 85g de chocolate derretido, arrefecido a 36°C, por cada 1 chávena de fondant; -

Café: 2 colheres de sopa de café instantâneo misturado com 2 colheres de sopa de água quente(não fervida) e chávenas de fondant;