

English buttercream (английски маслен крем) е един от най популярни кремове за торти и сладкиши в Европа.

- Приготвя се от **масло + пудра захар**, понякога ванилия или мляко/сметана за по-лека текстура.
- Маслото се разбива до пухкавост, след което постепенно се добавя пудрата захар, докато се получи гладък, лек и сладък крем.
- Кремът се развива в **Англия през XIX век**, когато пудрата захар става достъпна в индустриален мащаб, а маслото се използва широко в сладкарството.
- Счита се за най-класическата версия на маслен крем, защото е бърза и не изисква термична обработка (за разлика от френския или швейцарския маслен крем).
- Използва се за **пълнене и измазване на торти**, за глазура на кексчета (cupcakes) и за декорация с пош.
- Може да се оцветява с бой на ШУГАРТ, да се овкусява с какао, цитрусова кора, кафе, ликьори или плодови пюрета.
- Днес е особено популярен в домашното сладкарство и сред любители пекари, защото е изключително лесен за приготвяне и не изисква специални умения или оборудване.

📖 Етимология

- „Buttercream“ идва от английските думи **butter** (масло) + **cream** (крем).
- Терминът се използва още от XIX век в кулинарни книги в Англия.
- Думата „English“ го отличава от другите видове маслени кремове – **Italian, Swiss, French** – които имат различни техники (сиропи, меренг, пастьоризация).

АЛМА ЛИБРЕ, представи много рецепти за маслени кремове. Обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

