

Crème au Beurre Russe

(Pour fourrer et recouvrir un gâteau de 20 cm de diamètre ou pour décorer 15 cupcakes)

- 450 g de beurre (82% de MG), à température ambiante, souple mais pas trop mou
- 1 boîte de lait concentré sucré (397 g) FROID
- 1 pincée de sel

- Pour la **crème au beurre à la vanille**: 1 cc d'arôme vanille

- Pour la **crème au beurre au chocolat**: 100 g de chocolat noir ou 50 g de cacao amer en poudre

- Pour la **crème au beurre au café**: 1 cs de café soluble + 1 cs d'eau chaude

1. Versez le beurre dans un grand saladier et fouettez-le d'abord à vitesse moyenne, puis à vitesse élevée pendant 3-5 minutes. Le beurre va devenir plus clair et plus léger.
2. Ajoutez la pincée de sel, l'arôme vanille et la moitié de la boîte du lait concentré sucré.
3. Recommencez à fouetter d'abord à vitesse minimum (pour que le lait ne gicle pas), puis augmentez progressivement la vitesse. Une fois que la première moitié du lait est incorporée, ajoutez la deuxième partie du lait concentré sucré et fouettez à vitesse moyenne pendant environ 1 minute.

ATTENTION! Plus on fouette la crème, plus elle épaissit et il y a beaucoup de bulles d'air. Sachez donc vous arrêter à temps!

4. La crème est prête! Utilisez-la pour fourrer ou recouvrir un gâteau (elle tient très bien sous la pâte à sucre), pour décorer un number cake ou en tant que topping sur vos cupcakes.

CONSERVATION:

- Jusqu'à 1 mois au réfrigérateur, dans une boîte hermétique
- Jusqu'à 2 mois au congélateur