Continue

Receita de buttercream para cobertura de bolo

A buttercream, ou creme de manteiga em tradução livre, é muito conhecida em outros países, pois é usada como recheio para bolos e tortas. No Brasil ela já começou a ser usada e por isso a procura por aprender a fazer é grande. Não existem grandes segredos na receita na buttercream, já que o ingrediente principal da receita tradicional é a manteiga. Algumas variações são feitas com óleo vegetal, clara de ovos e/ou outros ingredientes. Separamos as melhores receitas para você aprender a fazer. Confira! [toc] Receita de buttercream tradicional A receita tradicional tem apenas 3 ingredientes e fica pronto em poucos minutos. Ingredientes 750 gramas de manteiga sem sal 900 gramas de açúcar de confeiteiro 12 colheres de sopa de leite integral Modo de preparo: Primeiramente, peneire o açúcar e coloque junto com a manteiga e o leite na batedeira. A manteiga deve estar em temperatura ambiente, assim como o leite. Logo em seguida, comece batendo na velocidade baixa até que tudo esteja bem misturado. Aumente para a v elocidade máxima e bata por 5 minutos sem parar. Então, durante esse tempo vá fazendo movimentos com a batedeira para que fique uma mistura leve e cremosa. Se quiser pode colocar corantes ou aromatizantes é possível. Coloque na mistura e bata mais um pouco. Por fim, armazene em uma vasilha bem fechada e pode usar no seu bolo. Buttercream Coreano Ingredientes: 450 gramas de manteiga sem sal 180 gramas de açúcar refinado 200 gramas de chantilly (Líquido e gelado) Saber como fazer buttercream do jeito certo é a base de toda confeitaria. Este creme de manteiga versátil e delicioso serve para decorar bolos, cupcakes e outros doces. Não é de hoje que o buttercream é usado como uma das principais formas de acabamento na confeitaria. O creme cobre bolos com perfeição e permite fazer vários detalhes utilizando bicos de confeitar. Em geral, as principais tendências de confeitaria utilizam o buttercream na decoração, como é o caso dos cupcakes e do bentô cake.Se você é um entusiasta de bolos decorados e quer fazer esses doces em casa, então vai gostar da ideia de conhecer a receita de buttercream perfeito.O buttercream é uma cobertura à base de manteiga, açúcar e outros ingredientes que resulta em uma textura cremosa e saborosa.Esse creme é conhecido por sua suavidade e capacidade de ser modelado em diferentes formas.A origem do buttercream remonta ao século XVII, embora não haja certeza sobre o país exato onde surgiu. Esse creme de manteiga, também conhecido como butter icing ou butter frosting, é amplamente utilizado na confeitaria para rechear, cobrir e decorar bolos, cupcakes e outros doces.Existem diversas variações e receitas de buttercream ao redor do mundo. Uma das primeiras receitas conhecidas é o crème au beurre, criado pelo confeiteiro parisiense Quillet. No Brasil, o uso do buttercream ainda é menos comum devido ao clima tropical, pois o creme à base de manteiga pode ser sensível ao calor.Muitos confeiteiros preferem trabalhar com outras receitas mais estáveis em climas quentes. No entanto, o buttercream oferece versatilidade e possibilidades de criação, permitindo a realização de decorações com bicos de confeitar e texturas diversas.Ao longo dos anos, o buttercream evoluiu e ganhou variações, como o shiny buttercream (leva chantilly gelado na receita) e o glossy buttercream (receita coreana). Essas variações proporcionam acabamentos brilhantes e diferenciados aos doces.Existem diferentes tipos de buttercream, como o americano, suíço e italiano. Cada um possui características distintas e é adequado para diferentes aplicações na confeitaria.Conheça as diferenças entre eles e descubra qual é o mais indicado para o seu projeto.O buttercream americano é um dos tipos mais populares. Ele é feito a partir da combinação de manteiga, açúcar de confeiteiro e aromatizantes, como baunilha ou extratos de frutas. O seu sabor é bem doce e a textura gordurosa.Essa opção de acabamento possui uma consistência cremosa e doce. Portanto, é ótima para cobrir bolos, cupcakes e biscoitos. O tipo suíço é um pouco diferente do americano. Em suma, ele é feito aquecendo claras de ovo e açúcar em banho-maria, até que o açúcar se dissolva por completo.Em seguida, a mistura é batida até atingir uma consistência firme e, por fim, adiciona-se a manteiga e os aromatizantes.O resultado é um buttercream leve, suave e menos doce que o americano. A preparação também serve para cobrir bolos e cupcakes, especialmente em regiões onde o clima é mais quente, pois possui uma estabilidade maior.Agora, se você busca uma cobertura sofisticada para bolo, considere o buttercream italiano. Ele é feito a partir de uma calda de açúcar fervente, que é despejada lentamente sobre claras de ovo batidas em neve.Em seguida, adiciona-se a manteiga e os aromatizantes. Dessa forma, você obtém um creme leve, sedoso e muito aerado.O buttercream italiano se destaca como a principal escolha para cobrir bolos de casamento e sobremesas refinadas, pois oferece uma textura suave e um sabor delicado.O buttercream francês, também conhecido como crème au beurre, é um tipo de buttercream clássico. No entanto, ele não possui a mesma resistência ao clima do que buttercream suíço e pode ficar com uma coloração mais amarelada.Este creme é preparado a partir da combinação de gemas de ovo batidas, calda de açúcar fervente, manteiga e aromatizantes, como baunilha.O resultado é um buttercream com consistência cremosa e saborosa. Por isso ele é perfeito para rechear e cobrir bolos.250g de manteiga sem sal em temperatura ambiente500g de açúcar de confeiteiro peneirado1 colher (chá) de essência de baunilha2 colheres de sopa de leiteEm um recipiente grande, bata a manteiga até obter uma consistência cremosa e macia.Adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo em velocidade baixa até incorporar totalmente.Acrescente a essência de baunilha e o leite, e continue batendo até obter uma consistência leve e fofa.Se necessário, ajuste a consistência adicionando mais leite para deixar o buttercream mais cremoso ou mais açúcar para deixá-lo mais firme.Esta técnica de buttercream, como o próprio nome já sinaliza, tem como base da receita o merengue suíço, ou seja, a combinação de açúcar e claras de ovos. 170 gr clara de ovos (temperatura ambiente)270 gr de açúcar refinado450 gr de manteiga sem sal (temperatura ambiente)Baunilha para dar saborAprenda o passo a passo de como fazer no vídeo do canal Cereja no Topo:O merengue suíço também pode ser a base do buttercream de leite ninho. Aprenda a receita:3 claras grandes (120g);180g açúcar refinado;35g xícara de leite em pó;220-250g manteiga sem sal, picada em cubos.Quem ensina esta preparação é o canal Bellaria por Raquel Cicolin:Como já foi dito anteriormente, o Glossy Buttercream é uma receita coreana que se popularizou no Brasil. O creme translúcido tem mais estabilidade do que o convencional, portanto, é perfeito para confeiteiros iniciantes.O buttercream coreano possui um brilho suave e uma textura mais leve em comparação com as outras coberturas para bolos.Além disso, uma de suas grandes vantagens é a resistência às altas temperaturas, o que o torna uma opção perfeita para dias quentes. Se você acha o buttercream tradicional muito difícil de modelar, então prepare a receita abaixo:450 gramas de manteiga sem sal150 gramas de claras de ovos 35 gramas de água200 gramas de açúcar cristalAvalie se os ovos estão em temperatura ambiente.Corte a manteiga em cubos de 1x1cm. Ela deve estar em uma temperatura de 4ºC, em estado de farelo, não em estado de pomada.Bata as claras para fazer o merengue italiano. Quando os ovos ganharem estrutura, adicione 50g de açúcar de forma gradual.Enquanto o merengue está sendo batido, aqueça 150g de açúcar em maior quantidade e a água até atingir 118ºC.Caso não possua um termômetro culinário, observe a calda até que atinja um ponto não tão espesso, semelhante à cor do refrigerante de guaraná.Em seguida, bata o merengue até adquirir uma textura bem consistente e firme.Com as claras em batimento, acrescente o caramelo aos poucos.Continue batendo até que a mistura atinja um ponto de consistência brilhante e firme. Está pronto o seu delicioso Glossy Buttercream!Essa cobertura brilhante e resistente tem conquistado cada vez mais espaço nas criações dos confeiteiros ao redor do mundo. Os principais diferenciais são a textura acetinada e a alta resistência. 200 ml de chantilly gelado sem bater500 g de manteiga de qualidade sem sal200 g de glaçúcar 30 g de glucose ou melEm primeiro lugar, retire a manteiga da geladeira e espere 10 minutos antes de usar;Misture o açúcar ao chantilly, até obter uma mistura homogênea;Adicione o mel ou glucose e continue mexendo;Junte a manteiga de uma só vez;Bata na batedeira por 5 minutos, começando na velocidade 1 e aumentando gradualmente;O ponto certo é quando o creme fica com a superfície bem lisa e acetinada. A baunilha é um dos sabores mais comuns e versáteis para o buttercream. Dessa forma, adicione 1-2 colheres de chá de extrato de baunilha para cada xícara de buttercream para um sabor suave e agradável.Para um buttercream de chocolate, derreta o chocolate de sua preferência e adicione-o ao creme. Lembre-se de deixar o ingrediente esfriar um pouco antes de adicioná-lo para evitar que a manteiga derreta.Ao usar chocolate branco derretido na saborização, você corre o risco de perder o ponto do seu buttercream. Portanto, experimente preparar uma pastinha à base de leite em pó e água para deixar o sabor do creme mais agradável.Morangos, framboesas, limões – as possibilidades são infinitas! As frutas podem ser adicionadas ao buttercream na forma de suco, geleias, raspas ou polpa para dar um sabor fresco e vibrante.O café é uma excelente escolha para adicionar sabor ao buttercream. O ingrediente, forte e frio, deixa o sabor da cobertura mais rico e profundo.Confira as dicas de saborização de Bruna Rebelo:O creme de manteiga pode assumir diferentes cores. Para isso, você deve usar corante alimentício em gel.Assim, uma vez que o seu buttercream esteja pronto, é hora de adicionar cor. A quantidade depende da intensidade do tom que você deseja atingir. Adicione gradualmente, misturando bem.Além disso, se desejar uma cor mais complexa, pode misturar diferentes corantes. Lembre-se, ao misturar cores, faça-o gradualmente e com cuidado.Algumas cores podem se tornar escuras ou lamacentas quando misturadas. Esse tipo de erro pode até alterar o sabor do creme de manteiga, tornando-o mais amargo. Escolha uma manteiga de alta qualidade para obter um buttercream mais saboroso. Ela deve apresentar gosto suave, semelhante ao creme de leite.Além disso, evite a tentação de substituir o açúcar de confeiteiro por açúcar comum. Ele é fundamental para a textura aveludada do buttercream.Não bata a manteiga em velocidade alta. Isso pode adicionar bolhas de ar ao creme, deixando-o granulado ao invés de liso e aveludado.O buttercream pode se separar por diversos motivos. Uma das causas mais comuns é a diferença de temperatura dos ingredientes. Isso ocorre em caso de manteiga muito fria ou muito quente.Para evitar a separação do creme, mantenha todos os ingredientes em temperatura ambiente. Outro segredo é bater bem a preparação, garantindo que todos os ingredientes estejam perfeitamente incorporados.Depois de pronto, o buttercream precisa ser refrigerado para manter sua frescura e consistência. A refrigeração ajuda a evitar a proliferação de bactérias e prolonga a vida útil do creme.Além disso, é possível congelar o buttercream colorido. Neste caso, certifique-se de armazená-lo em recipientes herméticos para evitar a perda de cor e sabor. Ao descongelar, misture bem para obter uma consistência homogênea.Em suma, o buttercream pode ser armazenado na geladeira por até uma semana e no freezer por até três meses. De qualquer forma, é importante que o creme esteja bem embalado para evitar a absorção de odores indesejados.Ao retirar o creme de manteiga da geladeira ou do freezer, é necessário deixar um tempo sobre a bancada e, depois, bater novamente na batedeira para amolecer. Assim, você devolve ao buttercream a consistência adequada de alisamento com espátula.O piping é uma técnica de decoração que envolve a aplicação do buttercream usando bicos de confeitar. Existem várias formas e estilos que você pode criar com essa técnica. Veja algumas dicas para confeiteiros iniciantes:Há diversos tipos de bicos de confeitar disponíveis, cada um criando um efeito diferente.Por exemplo, o bico 1M é perfeito para criar rosas e espirais, enquanto o bico estrela é ótimo para produzir bordas texturizadas e conchas. Portanto, experimente diferentes bicos e descubra quais funcionam melhor para o efeito desejado.Antes de aplicar o buttercream no bolo ou cupcake, é útil praticar suas técnicas de piping em papel manteiga. Assim, você pode se familiarizar com a pressão e o movimento necessários para criar formas e desenhos precisos.Ao aplicar o buttercream, você pode criar diferentes efeitos variando a pressão que você exerce sobre o saco de confeitar. Para linhas mais finas, por exemplo, aplique uma pressão suave e constante. Por outro lado, para formas mais volumosas, empregue mais pressão e mova o saco de confeitar de forma mais rápida.O alisamento com espátula é uma técnica usada para obter uma superfície lisa e uniforme no buttercream. Acompanhe as etapas:Prepare o bolo: Antes de aplicar o buttercream, verifique se o bolo está nivelado e refrigerado. Isso ajuda a obter melhores resultados ao analisar o buttercream.Aplique uma camada inicial: Comece aplicando uma camada fina e uniforme de buttercream em todo o bolo. Essa técnica é conhecida como “camada de migalhas” e ajuda a selar as migalhas do bolo, facilitando o alisamento posterior.Alise com uma espátula: usando uma espátula reta ou uma espátula de alisamento, comece alisando o buttercream ao redor das laterais do bolo, movendo a espátula em movimentos suaves e ascendentes. Em seguida, alise o topo do bolo, trabalhando do centro para as bordas.Os corantes em gel são ideais para adicionar cores vivas ao buttercream.Portanto, adicione algumas gotas do corante em gel de sua escolha ao buttercream e misture bem até obter a cor desejada.Lembre-se de adicionar o corante aos poucos para evitar que a cor fique muito intensa.Você pode criar texturas interessantes no creme de manteiga utilizando diferentes técnicas, como a técnica de “pintura”, que usa um pincel de cerdas macias para obter um efeito aveludado. Além disso, tem como usar uma espátula de dentes para criar padrões texturizados.Agora você tem todas as informações necessárias de como fazer buttercream do jeito certo. Siga nossas dicas e aproveite a versatilidade dessa deliciosa cobertura. Provavelmente você usou uma proporção maior de açúcar em relação à manteiga. Para um creme menos doce, reduza a quantidade de açúcar. Essa reação acontece se o açúcar de confeiteiro não estiver bem peneirado ou se a manteiga foi batida em alta velocidade. Não. A margarina não endurece completamente quando fica gelada, portanto, não garante uma cobertura firme. Além disso, o sabor da margarina é completamente diferente da manteiga. O buttercream pode ficar fora da geladeira somente por algumas horas. No entanto, se você estiver em um ambiente muito quente, é melhor guardá-lo na geladeira para evitar que derreta. Se guardado corretamente na geladeira, o buttercream pode durar até duas semanas. A buttercream, ou creme de manteiga em tradução livre, é muito conhecida em outros países, pois é usada como recheio para bolos e tortas. No Brasil ela já começou a ser usada e por isso a procura por aprender a fazer é grande. Não existem grandes segredos na receita na buttercream, já que o ingrediente principal da receita tradicional é a manteiga. Algumas variações são feitas com óleo vegetal, clara de ovos e/ou outros ingredientes. Separamos as melhores receitas para você aprender a fazer. Confira! [toc] Receita de buttercream tradicional A receita tradicional tem apenas 3 ingredientes e fica pronto em poucos minutos. Ingredientes 750 gramas de manteiga sem sal 900 gramas de açúcar de confeiteiro 12 colheres de sopa de leite integral Modo de preparo: Primeiramente, peneire o açúcar e coloque junto com a manteiga e o leite na batedeira. A manteiga deve estar em temperatura ambiente, assim como o leite. Logo em seguida, comece batendo na velocidade baixa até que tudo esteja bem misturado. Aumente para a v elocidade máxima e bata por 5 minutos sem parar. Então, durante esse tempo vá fazendo movimentos com a batedeira para que fique uma mistura leve e cremosa. Se quiser pode colocar corantes ou aromatizantes é possível. Coloque na mistura e bata mais um pouco. Por fim, armazene em uma vasilha bem fechada e pode usar no seu bolo. Buttercream Coreano Ingredientes: 450 gramas de manteiga sem sal 180 gramas de açúcar refinado 200 gramas de chantilly (Líquido e gelado) Hello fellow bakers! My name is Sarah, and it’s great to have you here! Whether you’re a seasoned baker or just starting your baking journey, Baking Kneads is your home for everything you need to create sweet treats at home. Ready to start baking? Explore the website, follow us on social media, and join me on a delicious adventure! YouTube Pinterest Facebook Instagram TikTok So you want to make a chocolate cake. You go to the store, grab a… There are many times when you want to make brownies (or need to make brownies)… Do you even believe us when we say that flour can go bad? I mean,… What’s there not to love about box cake mix? They’re cheap, easy to prepare, and… There is one ingredient that is commonly used in baking that you may not have… There’s nothing better than a fresh loaf of bread, whether you’re enjoying afternoon sandwiches, spreading it… Making food in advance can save you a lot of headaches, especially during those lazy… It’s easy to think you can switch between sugar cane and granulated sugar when baking… Frosted cupcakes are little works of art, but all that beautiful piping and decorating doesn’t… Nothing feels better than preparing the dough for freshly baked cookies and imagining the soft taste in… Your banana bread just came out of the oven, it’s warm, delicious, and every bite makes you… Boxed cake mixes are incredibly convenient. They are quick to put together, fast to bake,… Ever wondered why your bread rises or why your cookies… Every time you think of baking cupcakes, you keep telling… Baking isn’t just about buying the right ingredients, measuring components,… There’s no doubt that baking is one of the oldest… As much as I love baking, I have to admit… What do you do when you want to make lasting… VIEW OLDER POSTS Buttercream, in its most simple form, is a mixture of butter and sugar that has been creamed together to make a fluffy frosting. Buttercream is used for filling, icing, and decorating cakes and pastries. It is no surprise that the fat in buttercream is typically all butter, which is where the name comes from. However, some buttercream recipes do call for other fats, like shortening, to create a more stable style of buttercream called decorators buttercream. There are a variety of styles of buttercreams all varying in their degree of difficulty to make. Each style of buttercream has different pros and cons as well as best uses in the pastry kitchen. There are three types of buttercreams that are most often used: American Buttercream, Swiss Meringue Buttercream, and Italian Meringue Buttercream. There are a few other types of buttercream that are less commonly used like French Buttercream, German Buttercream, and a very new style of buttercream called G.G. Glossy Buttercream (or Korean Glossy Buttercream). To properly cream the butter to form the buttercream, the butter must start at room temperature. If the butter is too cold, the emulsion might break causing a separated buttercream. Buttercream is a blank canvas that can be flavored with virtually anything such as extracts, spices, melted chocolate, jams, and curds. As a general rule of thumb, the flavoring added to the buttercream should not exceed half the weight of the butter in the recipe. If the buttercream will not be used right away it must be stored in the refrigerator. It will firm up quite a bit and should be allowed to come back to room temperature before piping or spreading. Buttercream should always be served at room temperature. Because buttercream has such a high fat content, the texture will not be pleasant if eaten cold and will leave an extra greasy mouthfeel. American buttercream, also known as simple buttercream, is the easiest buttercream frosting to make and the one most commonly used in non-professional kitchens. American buttercream is made simply by creaming together butter and confectioners sugar with milk or cream. If desired, vanilla extract or another flavoring may be added. American buttercream is typically made from a ratio of 2:1 sugar to butter by weight. This ratio makes this style of buttercream the sweetest of all the styles. American buttercream is also sometimes referred to as “crusting buttercream” because it forms a thin crust after being exposed to air for some time, which can be desirable in some situations. Skill Level: Beginner Characteristics: ivory color, relatively thick texture, easy to pipe, very sweet flavor, forms thin crust when exposed to air Best for: simple cakes and cupcakes such as this classic white cake, last minute frosting needs, base for intricate designs, when crusting is desired American Buttercream Recipe Note: A lighter variation on this buttercream can be made by whipping the butter with marscarpone cheese. Swiss meringue buttercream, also known simply as Swiss buttercream, is perhaps the buttercream most commonly used in professional pastry kitchens. This style of buttercream gets its name because it starts out with the process of making Swiss meringue. Swiss meringue buttercream is somewhat more difficult than American buttercream because it involves a double boiler to heat the egg whites and sugar. This mixture is beaten into a meringue and then butter and flavorings are added. Swiss meringue buttercream is silky smooth and less sweet than American buttercream. Because of the cooked sugar, it also does not form a crust and is a relatively stable style of buttercream. It is also a very pale ivory color which makes it perfect for adding color. Skill Level: Intermediate Characteristics: pale white color, fairly stable, silky smooth texture, not overly sweet, strong butter flavor, remains soft when exposed to air Best for: layer cakes, creating a silky smooth finish, frosting that will be colored like for Succulent Cupcakes, when jams or curds will be used as flavoring Swiss Meringue Buttercream Recipe Italian meringue buttercream, also known simply as Italian buttercream, is the most stable of all of the buttercreams but also the most difficult to make. This style of buttercream gets its name because it starts out with the process of making Italian meringue. The element of Italian meringue buttercream that makes it so difficult to make is that a boiling hot sugar syrup must be streamed into the egg whites as they are whipped. This process requires the baker to take great care not to burn themselves and to cook the sugar syrup to a very specific temperature. Skill Level: Advanced Characteristics: pale white color, most stable of all the buttercreams, luxurious mouthfeel, lightest texture, not overly sweet, remains soft when exposed to air Best for: standing up to higher temperatures, frosting that will be colored, intricate designs Italian Meringue Buttercream French buttercream is a lesser well-known style of buttercream. In contrast to the meringue style buttercreams, French buttercream utilizes yolks instead of egg whites. Because of this, French buttercream is naturally yellow in color. The process of making French buttercream is almost identical to making an Italian meringue buttercream. You must heat your sugar to 240 degrees F and pour it into the mixer while the egg yolks are beating. This buttercream tastes very similar to a custard, like pastry cream. Skill Level: Advanced Characteristics: Yellow color due to egg yolks, very rich in flavor, slightly sweet, not very stable- does not hold up to heat well, tastes similar to pastry cream, very silky smooth Best for: Using as a filling in a cake, topping a cupcake, as a base for a fruit tart instead of custard French Buttercream Recipe German buttercream, also known as creme mousseline, is a custard-based buttercream. The recipe starts exactly the same way a pastry cream does by mixing whole eggs with cornstarch and sugar and then pouring warm cream into the mixture. This mixture is then cooked until thickened. The custard is then beaten into butter Skill Level: Intermediate Characteristics: Light yellow in color due to using whole eggs, softer than meringue buttercreams or american buttercreams, does not hold up well in hot temperatures, lightly sweet in flavor, very silky smooth, very buttery in flavor Best for: Filling a cake, piping on top of cupcakes Creme Mousseline Recipe (German Buttercream) Russian buttercream is one of the lesser-known styles of buttercream. Some also refer to it as sweetened condensed milk buttercream because that is exactly how it’s made! Two ingredients: whipped butter and sweetened condensed milk. This style of buttercream has a very strong milk flavor and is the texture of a slightly thicker whipped cream. It is much lighter than all of the other buttercreams. Skill Level: Beginner Characteristics: Very white in color, does not hold up well for long periods of time or in heat well at all, much ligher in texture than other buttercreams Best for: For cakes or cupcakes that will be served quickly, or as a filling between layers Russian Buttercream Recipe Korean buttercream (also known as glossy buttercream or G.G. glossy buttercream) is the newest style of buttercream taking the internet by storm. This style of buttercream was developed G.G. More who has a YouTube Channel G.G. Cakraft. This style of buttercream gained popularity for the way it makes beautiful piped buttercream flowers. Korean glossy buttercream is exactly the same as Italian meringue buttercream with one small change. The butter in Korean buttercream is cold when it is beaten in. This one change completely changes the texture and look of the final buttercream. Skill Level: Advanced Characteristics: Very glossy in consistency, almost transparent in color, holds its shape very well, withstands heat very well Best for: Piping buttercream flowers for cupcakes and cake toppers, doing intricate buttercream designs Korean Buttercream Recipe You can flavor any style of buttercream. Here a few flavoring ideas! Vanilla Buttercream: Beat in 2 tsp vanilla extract to any recipe above. “Wedding Cake” Buttercream: Beat in 1 tsp vanilla extract and 1/2 tsp almond extract to any recipe above. Chocolate Buttercream: Beat in 8 oz melted and cooled dark or bittersweet chocolate to any recipe above. Lemon Curd Buttercream: Fold in 1 cup of lemon curd to any recipe above. Strawberry, Raspberry, or Blackberry Buttercream: Fold in 1 cup of seedless preserves into any recipe above. Checkout my latest article on How to Flavor Buttercream! The video below does not include Korean buttercream.