

Wie gelingt die perfekte Schlagsahne?

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Eine der Fragen, die regelmäßig auftauchen, wenn man über die Grundlagen der Pâtisserie spricht, ist, wie man es schafft, eine perfekte Sahne zu machen?
2. Natur oder aromatisiert, fester oder cremiger, mehr oder weniger süß.
3. In diesem Artikel gebe ich Ihnen all meine Tipps, um sie perfekt zu gelingen.
4. Fangen wir mit den Zutaten an: Flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt Puderzucker Optional: Aroma Ihrer Wahl Die flüssige Sahne muss gekühlt und wirklich gut kalt sein, wenn Sie sie schlagen; wenn Sie diesen Artikel mitten im Sommer in einer Küche bei 32°C lesen, zögern Sie nicht, sie für ein paar Minuten im Gefrierschrank zu stellen, bevor Sie sie schlagen, vorzugsweise zusammen mit dem Schlagbesen und dem Behälter, die zum Aufschlagen verwendet werden.
5. Ich empfehle, Sahne mit 35% Fettgehalt für das beste Ergebnis zu verwenden, eine Sahne mit 30% wird nicht so gut halten, nicht so fest werden, und die Sahne wird sich weniger lange halten, nachdem sie geschlagen wurde.
6. Man findet sie in einigen Geschäften in -Packungen (Grand Frais, U-Geschäfte) oder manchmal in kleinen Flaschen im Kühlregal in einigen Supermärkten.
7. Wenn Sie keine Sahne mit 35% finden, können Sie 10% des Gewichts der Sahne in Mascarpone hinzufügen, um eine bessere Stabilität zu erreichen.
8. Sahne usw.
9. Sie können die Mengen anpassen, wenn Sie Sahne sehr süß mögen oder nicht.
10. Die Aromen: Vanilleextrakt, Vanillekörner, Kaffeeextrakt, Schokoladenstücke, Nussmus (zum Beispiel Haselnuss oder Pistazie), Orangenblüte, Bittermandel... es gibt viele Möglichkeiten, um Sahne zu aromatisieren, aber sie ist auch natur schon sehr gut Kommen wir zur Zubereitung: Schlagen Sie die kalte Sahne bei niedriger Geschwindigkeit, bis sie beginnt, schaumig zu werden.
11. Fügen Sie dann den Zucker und das Aroma Ihrer Wahl hinzu, wenn Sie es verwenden, und schlagen Sie weiter bei niedriger Geschwindigkeit, bis Sie die gewünschte Textur erreichen Ich mag meine Sahne ziemlich fest, also schlage ich sie recht lange, aber ich achte darauf, sie nicht "abzusetzen" (absetzen bedeutet, dass sich das Fett vom Wasser trennt), denn in diesem Fall ist es unmöglich, eine Sahne zu bekommen, Sie müssten dann weiterschlagen, um Butter zu erhalten.
12. Natürlich meine ich, wenn ich sage, dass ich die Sahne ziemlich fest mag, eine Sahne, die man direkt genießen kann.
13. Um sie auf einen Kuchen/eine Torte zu spritzen, ist es besser, eine etwas weichere Textur zu behalten, und noch weicher, wenn die geschlagene Sahne mit einer Konditorcreme vermischt wird, um eine Diplomatencreme zu machen, oder mit Schokolade, um eine Mousse zu machen.
14. In diesem Fall wäre eine zu feste Sahne schwieriger mit der anderen Zubereitung zu mischen, und somit müsste man mehr mischen und die in der Sahne enthaltenen Luftblasen "zerdrücken", um eine homogene Zubereitung zu erhalten, was kontraproduktiv wäre.
15. Ein letztes Detail, wie Sie auf den Fotos sehen, habe ich für meine Sahne einen Handbesen benutzt; Sie können natürlich auch eine Küchenmaschine verwenden, oder für die Mutigeren unter Ihnen, sie von Hand mit einem Besen schlagen, in diesem Fall könnte die Zubereitung länger dauern Und voilà, jetzt wissen Sie alles, um sich mit einer hausgemachten Sahne zu verwöhnen!