

Kiel sukcesi sian a mkremon?

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Unu el la demandoj, kiu regule revenas kiam oni parolas pri la bazoj de la bakejo, estas kiel sukcesi sian kirlitan kremon?
2. natura a spicita, pli firma a pli kreme, pli a malpli dol a.
3. mi donas al vi iujn miajn konsilojn en i tiu artikolo por sukcesi in perfekte.
4. Komencu per paroli ingrediencojn: Lika kremo kun 35% grasa enhavoGlazura sukeroNedeviga: aromo la via elektoLa lika kremo devas esti fridigita kaj vere bone malvarma kiam oni batos in; se vi legas i tiun artikolon meze de la somero en kuirejo kun 32°C, ne hezitu meti in kelkajn minutojn en la frostujon anta bati in, akompanite se eble de la batilo kaj la ujo, kiu servos por bati in.
5. Mi rekomendas uzi kremon kun 35% grasa enhavo por la plej bona rezulto ebla, kremo kun 30% ne tenos same bone, ne fari os same firma, kaj la kirlita kremo konservi os malpli longe post kiam i estas batita.
6. U magazenoj) a foje en malgrandaj boteloj en la fre a sekcio de iuj superbazaroj.
7. Se vi ne trovas kremon kun 35%, vi povas aldoni 10% de la pezo de la kremo en maskarpono por havi pli bonan tenon.
8. La glazura sukero fandi os pli bone ol grana sukero en la kirlita kremo; la la kvantoj, mi enerale kalkulas 10% de la pezo de la kremo en sukero, do da sukero por da kremo, da sukero, por da kremo, ktp.
9. Al vi adapti la kvantojn se vi atas la kirlitan kremon tre dol a a ne.
10. La aromoj: vanilekstrakto, vanilsemoj, kafoekstrakto, okoladaj pecoj, nuksoj purée (ekzemple aveloj a pistakoj), oran floro, migdala amaro.
11. estas multaj eblecoj por spici kirlitan kremon, sed i estas jam tre bona nature Ni transiru al la recepto: Batu la malvarman kremon malrapide is i komencas a mi.
12. Aldonu poste la sukeron kaj la aromon la via elekto se vi metas in kaj batu denove malrapide is atingi la deziratan teksturon.
13. Mi atas la kirlitan kremon sufi e firme, do mi batas in sufi e longe, sed atentu ne fari in dispecigita (dispecigi signifas ke la graso aparti as de la akvo) ar tiam neeble obteini kirlitan kremon, vi havos nur plu bati por akiri buteron.
14. Kompreneble, kiam mi diras ke mi atas la kirlitan kremon sufi e firme, mi parolas pri kirlita kremo por gustumi tiel, kia i estas.
15. Por po i in sur kukon/torton, estas pli bone konservi iom pli molan teksturon, kaj ankora pli molan se la batita kremo estas por miksi kun pastokremo por fari diplomatkremon, a okolado por fari a mon ekzemple.
16. En i tiu kazo, tro firma kirlita kremo pli malfacile miksi os kun la alia preparajo, kaj do estos bezonata pli da miksado kaj "disbati" la aervezikojn enhavitajn en la kirlita kremo por atingi homogenan preparon, kio estus kontra produkta.
17. Lasta detalo, kiel vi vidas sur la fotoj, mi uzis manbatilon por bati mian kirlitan kremon; vi povas anka uzi kuirroboto nature, a por la plej kura aj el vi, bati in mane kun batilo, tiam la preparado riskas esti pli longa Kaj jen, vi scias ion por ui kun hejma kirlita kremo!