

Bagaimana cara membuat krim kocok yang sempurna?

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Salah satu pertanyaan yang sering muncul ketika membahas dasar-dasar pembuatan kue adalah bagaimana cara membuat krim kocok yang sempurna?
2. alami atau beraroma, lebih kuat atau lebih lembut, lebih atau kurang manis.
3. saya akan memberikan semua saran saya dalam artikel ini agar Anda dapat membuatnya dengan sempurna.
4. Mari kita mulai membicarakan bahan-bahan: Krim cair dengan kandungan lemak 35% Gula bubuk Opsional: aroma pilihan Anda Krim cair harus didinginkan dan benar-benar dingin ketika akan dikocok; jika Anda membaca artikel ini di musim panas di dapur yang suhunya 32°C, jangan ragu untuk meletakkannya beberapa menit di freezer sebelum dikocok, jika memungkinkan bersamaan dengan alat kocok dan wadah yang akan digunakan untuk mengocoknya.
5. Saya merekomendasikan menggunakan krim dengan kandungan lemak 35% untuk hasil terbaik, krim dengan kandungan lemak 30% tidak akan sebaik, tidak akan sekuat, dan krim kocok akan lebih cepat basi setelah dikocok.
6. U) atau kadang-kadang dalam botol kecil di bagian pendingin beberapa supermarket.
7. Jika Anda tidak dapat menemukan krim dengan kandungan lemak 35%, Anda dapat menambahkan 10% dari berat krim dalam bentuk mascarpone untuk mendapatkan hasil yang lebih baik.
8. Gula bubuk akan lebih mudah larut dalam krim kocok dibandingkan dengan gula pasir biasa; untuk takarannya, saya biasa menghitung 10% dari berat krim dalam bentuk gula, jadi gula untuk krim, gula untuk krim, dll.
9. Anda bisa menyesuaikan jumlahnya jika Anda suka krim kocok yang sangat manis atau tidak.
10. Aroma: ekstrak vanila, biji vanila, ekstrak kopi, serpihan cokelat, pure kacang (misalnya hazel atau pistachio), air bunga jeruk, almond pahit.
11. Ada banyak kemungkinan untuk memberi aroma krim kocok, tapi krim kocok alami sudah sangat enak Berikut resepnya: Kocok krim dingin dengan kecepatan rendah hingga mulai berbusa.
12. Kemudian tambahkan gula dan aroma pilihan Anda jika menggunakannya, dan kocok lagi dengan kecepatan rendah hingga mendapatkan tekstur yang diinginkan Saya suka krim kocok yang cukup kuat, jadi saya mengocoknya cukup lama, tetapi hati-hati agar tidak membuatnya terlalu kental (terlalu kental artinya lemaknya pisah dari airnya) karena dalam kasus ini, mustahil mendapatkan krim kocok, Anda hanya akan mendapatkan mentega.
13. Tentu saja, ketika saya mengatakan saya suka krim kocok yang cukup kuat, saya berbicara tentang krim kocok yang dimakan langsung.
14. Untuk dekorasi kue/tart, lebih baik menyimpan teksturnya yang sedikit lebih lembut, dan bahkan lebih lembut jika krim kocok akan dicampur dengan krim kue untuk membuat krim diplomat, atau cokelat untuk membuat mousse misalnya.
15. Dalam kasus ini, krim kocok yang terlalu kuat akan lebih sulit untuk dicampur dengan persiapan lain, sehingga perlu lebih banyak pencampuran dan "menghancurkan" gelembung udara dalam krim kocok untuk mendapatkan persiapan yang homogen, yang akan kontraproduktif.
16. Detail terakhir, seperti yang Anda lihat di gambar, saya menggunakan pengocok tangan untuk mengocok krim kocok saya; Anda tentu bisa menggunakan mixer, atau untuk Anda yang lebih berani, kocok dengan tangan menggunakan pengocok, dalam kasus ini persiapan mungkin memakan waktu lebih lama Dan itu dia, Anda tahu segalanya untuk menikmati krim kocok buatan sendiri!

