

Jinsi ya kutengeneza vizuri krimu ya kupiga?

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Moja ya maswali yanayoulizwa mara kwa mara tunapozungumzia msingi wa upishi wa keki, ni jinsi ya kufanikisha chantilly yako?
2. ya asili au yenye harufu nzuri, ngumu zaidi au laini zaidi, tamu zaidi au kidogo.
3. ninakupa vidokezo vyangu vyote katika makala hii ili ufanikishe vizuri kabisa.
4. Tuanze kwa kuzungumzia viungo:Krimu ya kioevu yenye mafuta 35%Sukari ya ungaHiari: harufu upendayoKrimu ya kioevu inapaswa kupozwa na kuwa baridi sana wakati wa kuipiga; ikiwa unasoma makala hii katikati ya kiangazi jikoni yenye joto la 32°C, usisite kuiweka kwenye friza kwa dakika chache kabla ya kuipiga, ikiwezekana pamoja na chuma na chombo ambacho kitaitumikia.
5. Nakushauri kutumia krimu yenye mafuta 35% kwa matokeo bora iwezekanavyo, krimu ya 30% haitashikilia vizuri, haitakuwa ngumu sana, na chantilly haitadumu muda mrefu mara baada ya kupigwa.
6. U) au wakati mwingine katika chupa ndogo katika sehemu ya baridi ya baadhi ya maduka makubwa.
7. Ikiwa huwezi kupata krimu yenye mafuta 35%, unaweza kuongeza 10% ya uzito wa krimu kwa mascarpone ili iweze kushikilia vizuri zaidi.
8. Sukari ya unga itayeyuka vizuri zaidi kuliko sukari ya chembechembe katika chantilly; kuhusu kiwango, kawaida huhesabu 10% ya uzito wa krimu kwa sukari, kwa hivyo ya sukari kwa ya krimu, ya sukari, kwa ya krimu, n.
9. k.
10. Wewe ndiye unayejua kuongezea viwango ikiwa unapenda chantilly iliyotamuka sana au la.
11. Harufu: harufu ya vanilla, chembe za vanilla, harufu ya kahawa, vipande vya chokoleti, purei za matunda makavu (hazelnut au pistachio kwa mfano), maji ya maua ya machungwa, almondi kali.
12. kuna njia nyingi za kuipa harufu nzuri chantilly, lakini tayari ni nzuri sana ikiwa safi Tuzungumzie mapishi:Piga krimu iliyo baridi kwa kasi ndogo hadi ianze kutoa povu.
13. Kisha ongeza sukari na harufu upendayo ikiwa unaweka na piga tena kwa kasi ndogo hadi upate muundo unaotaka Ninapenda chantilly iliyokomaa sana, kwa hivyo naipiga kwa muda mrefu, lakini tambua kwamba usiache ikatwe (kukata kunamaanisha kwamba mafuta yanatenganishwa na maji) kwani katika hali hii, haiwezekani kupata chantilly, utalazimika kuendelea kupiga kupata siagi.
14. Bila shaka, ninaposema napenda chantilly inayokomaa sana, ninazungumzia chantilly ya kula moja kwa moja.
15. Kwa kuweka juu ya keki/au tarti, ni bora kuwa na muundo laini zaidi, na laini zaidi ikiwa krimu iliyopigwa inapaswa kuchanganywa na krimu ya keki kutengeneza krimu ya diplomat, au chokoleti kutengeneza mousse kwa mfano.
16. Katika kesi hiyo, chantilly iliyokomaa sana itakuwa ngumu zaidi kuchanganya na mchanganyiko mwingine, na kwa hivyo itabidi uchanganye zaidi na "kuvunja" mapovu ya hewa yaliyomo kwenye chantilly ili kupata mchanganyiko wenye usawa, jambo ambalo litapinga lengo lako.
17. Jambo la mwisho, kama unavyoona kwenye picha, nimetumia chuma cha mkono kupiga chantilly yangu; unaweza pia kutumia mashine ya kupiga keki bila shaka, au kwa wale wenye nguvu zaidi kati yenu, piga kwa mkono na chuma, katika kesi hii maandalizi yanaweza kuchukua muda mrefu Na voilà, umejifunza kila kitu kuhusu kutengeneza chantilly ya nyumbani!