

Krem antiyi nasıl ba arılı bir ekilde yapabilirsiniz?

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Sıkça kar ıla tı ımız sorulardan biri, pastacı ın temellerine geldi imizde nasıl mükemmel bir krem anti yapılaca ıdır?
2. Do al veya aromalı, daha sert veya daha krem si, azıcık tatlı ya da daha az tatlı.
3. Bu makalede, mükemmel bir krem anti için tüm tavsiyelerimi veriyorum.
4. Malzemelerden bahsederek ba layalım:%35 ya oranlı sıvı kremaPudra ekeri ste e ba lı: tercih etti iniz aromaSıvı krema buzdolabında so utulmu ve gerçekten iyi so uk olmalıdır; e er bu makaleyi yaz aylarında, 32°C'lik bir mutfakta okuyorsanız, çırpmadan önce birkaç dakika dondurucuda bekletmekten çekinmeyin; mümkünse çırpma teli ve kabı da so utun.
5. En iyi sonuç için %35 ya oranlı krema kullanmanızı öneririm, %30'luk bir krema o kadar iyi tutunmaz, o kadar sert olmaz ve çırpılmı halde daha az dayanır.
6. Bazı ma azalarda 'lik (Grand Frais, U ma azaları) karton kutularda veya bazı süpermarketlerin so uk reyonlarında küçük i elerde bulunabilir.
7. E er %35 krema bulamazsanız, daha iyi bir tutunma için krema a ırlı ının %10'u kadar mascarpone ekleyebilirsiniz.
8. Pudra ekeri, kristal ekerden daha iyi çözülecektir; miktar olarak genellikle kremanın a ırlı ının %10'u kadar eker hesaplarım, yani krema için eker, krema için eker gibi.
9. E er çok tatlı bir krem anti seviyorsanız, miktarları ayarlayın.
10. Aromalar: vanilya özütü, vanilya tanecikleri, kahve özütü, çikolata parçaları, kuru yemi püreleri (fındık veya antep fıstı ı gibi), portakal çiçe i, acı badem.
11. Krem antiyi tatlandırmak için birçok seçenek var, ama do al haliyle de çok lezzetli Tarife geçelim:So umu kremayı, köpürmeye ba layana kadar dü ük hızda çırpın.
12. Daha sonra ekeri ve aromayı ekleyin ve istedi iniz kıvama gelene kadar dü ük hızda çırpmaya devam edin Krem antiyi oldukça sert seviyorum, bu yüzden uzun süre çırpıyorum, ancak dikkatli olun çünkü ya ile suyun ayrıldı ı zaman krem anti yapamazsınız ve çırpmaya devam ederseniz sadece tereya ı elde edersiniz.
13. Tabii ki, oldukça sert bir krem anti seviyorum derken bunu tek ba ına tatmak için söylüyorum.
14. Bir pastaya/tarta krem anti sıkılacaksa, biraz daha yumu ak bir doku tercih edilir ve e er krem anti bir pasta kremasına kar ı tırılacaksa ya da bir mousse yapılacaksa (örne in bir krem diplomat ya da çikolata), çok daha yumu ak kalması daha iyidir.
15. Bu durumda, çok sert bir krem anti di er kar ımla kar ı tırılmayı zorla tırır, bu da havadaki baloncukların ezilmesine ve homojen bir kar ım için daha fazla kar ı tırmaya neden olur, bu da ters etki yapar.
16. Gördü ünüz gibi, krem antimi yapmak için el çırpıcısı kullandım; tabii ki mutfak robotu da kullanabilirsiniz ya da daha cesur olanlarınız için elle çırpma (bu durumda hazırlık biraz daha uzun sürebilir) Ve i te bu kadar, ev yapımı bir krem anti ile kendinizi ödüllendirmek için her eyi ö rendiniz!