طرز تهیه موس بیسکویت و کارامل رژیمی

کارامل چیست ؟

کارامل یک محصول شیرینی‌پزی نارنجی رنگ متوسط تا تیره است که با گرم کردن انواع قندها ساخته می‌شود. می توان از آن به عنوان طعم دهنده در پودینگ‌ها و دسرها، به عنوان پر کردن جایزه‌ها یا به عنوان یک بستر بستنی و کاستاری استفاده کرد.اما در این آموزش بجای شکر از شکر مصنوعی و رژیمی استفاده شده است.

فرآیند کاراملسازی شامل گرم کردن قند به آرامی تا حدود 170 درجه سانتیگراد (340 درجه فارنهایت) است. با گرم شدن قند ، مولکول‌ها تجزیه می‌شوند و مجدداً با ترکیب رنگ و طعم مشخص ترکیب می‌شوند.

انواع آب نبات ، دسر ، تاپینگ و شیرینی‌جات با کارامل ساخته شده است: برشته ، نوگت ، پرالین ، کرمی برولی ، کریم کارامل و سیب کارامل. بستنی‌ها گاهی اوقات طعم‌دار هستند یا حاوی گرداب‌های کارامل هستند.

مواد لازم برای موس بیسکویت و کارامل رژیمی :

پودر ژلاتین	1 قاشق غذاخوری
آب	1/3 پیمانه
شیر عسلی	یک قوطی
بیسکویت وانیلی کامور	120 گرم
خامه صبحانه	دو عدد 200 گرمی

طرز تهیه موس بیسکویت و کارامل رژیمی :

قوطی شیر عسلی را داخل قابلمه بزرگ پر از آب سه ساعت می جوشانیم و توجه داشته باشید آب قابلمه کم نشود چون قوطی نباید از آب بیرون بماند بعد اجازه بدهید تا قوطی به دمای محیط برسد در این حالت شیر عسلتان کاراملی می شود، ژلاتین را با آب سرد بن ماری

کنید.

خرید آنلاین بیسکویت وانیلی کامور

شیر عسل کارامل شده را در کاسه بریزید، سپس بیسکویت وانیلی کامور را پودر کرده و اضافه کنید، خامه را کمی هم بزنید تا یک دست شود و به شیر عسلی و بیسکویت اضافه کنید، بعد ژلاتین بن ماری شده از حرارت افتاده را اضافه کرده و هم بزنید.

در قالب دلخواه ریخته و سه ساعت در یخچال بگذارید تا خودش را بگیرد. در آخر می توانید با پودر کاکائو و میوه آن را تزیین کنید.

لینک کوتاه:https://kamvar.co/?p4777

برگرفته از چه نیوز