



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL PETEĞİ ŞEKERLEMESİ

<https://yemek.name>

1 su bardağı toz şeker
½ su bardağı glikoz
1 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı karbonat

Kullanacağınız kalıbı hazırlamakla işe başlıyoruz. Altı mutlaka yağlı kağıt ile kaplanmak durumunda. Kolay çıkması açısından ben metal çember kullandım ve yağlı kağıt ile bir havuz yapıp, kalıbı içine yerleştirdim. Bu havuz tekniğini hazırlayacağınız keklerde de kullanabilirsiniz.

Kullanacağınız çember kalıptan daha büyük kestiğiniz yağlı kağıdın ortasına çemberi yerleştiriyorsunuz ve uçlarından kıvrırmaya başlayarak içe doğru, kalıbın yan duvarlarına doğru geliyorsunuz.

Bu şekilde çemberi, pişireceğiniz tarifler için hazırladığınız hamurlarda da rahatlıkla kullanabilirsiniz. Tarife tekrar dönersek, altını kapladığınız kalıbın, yan duvarlarını sıvıyağ ile çok az olarak sıvamanız, şekerin kalıptan çıkmasını çok kolaylaştıracaktır. İhmal etmeyin derim.

Diğer tarafta ocak üzerinde ve kısık ateşte içinde toz şeker, su ve glikoz bulunan kabı, şeker eriyinceye kadar, karıştırarak pişiyorsunuz. Şeker eridiğinde karıştırma işlemine son verilir ve şekerin kaynatılmasına başlanır.

Kaynama işleminin neticelenmesi için; şeker termometresi kullanıyorsanız derecenin 148°C'yi göstermesi, eğer ki kullanmıyorsanız, koyulaşarak renginin hafif karamel tonunu yakalaması gerekiyor. Bu aşama tamamlandığında hafif karamelize olan şeker, ocaktan alınır ve hiç bekletilmeden içine karbonat dökülerek karıştırılır. Şimdi bu kısımda dikkat edilmesi gereken nokta; karbonat, sıcak şeker ile buluştuğunda köpürecek ve hazırladığınız ölçünün 2 katı büyüklüğüne çıkacaktır. Küçük bir tencere kullanmanızı açıkçası bu yüzden tavsiye etmem. Bir diğer nokta bu kabarma işlemi gerçekleştiğinde hemen kalıba dökülmesi gerekiyor. Daha fazla karıştırma veya kalıba döküldükten sonra üzerinin düzeltilmesi, içerde oluşmakta olan gözenekli dokuyu bozmaktadır. Bu noktalara dikkat edilirse sonuç siz dahil herkesi şaşırtacaktır.

Kalıba dökülen şekerleme sıcak olduğu için, kimsenin ulaşamayacağı bir yere kaldırarak soğumaya bırakılır. Tam soğuduktan sonra kalıptan rahatlıkla çıkacak ve kesilerek servise hazır hale gelecektir. İnce kesmek için uğraşmayın, şeker hemen dağılıyor. İri ufaklı parçalar halinde veya daha büyük olarak kesmek en iyi çözüm.

