BİSKİVİ HAMURU HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Milli Eğitim Bakanlığı

Bisküvi ve kurabiye hamurları fazla yoğrulmamalıdır. Fazla yoğrulduğunda yapısındaki yağı bırakır (kusar), sertleşir ve gevrekliğini kaybeder.
Malzemeler katılar ve sıvılar olmak üzere ayrı ayrı ölçülerek hazırlanmalıdır.
Hamur hazırlarken tarifin dışında un eklenmez. Fazla un hamuru katılaştırır.
Ürün kalitesini olumsuz şekilde etkiler.
Hamuru açarken çok az miktarda un kullanın. Bisküvi ve kurabiyeleri kestikten sonra unun fazlasını kuru bir yumurta fırçası ile temizleyebilirsiniz.
Hamuru, sertleşmesi için daima soğutun. Bu işlem strece sarılarak buzdolabında yapılmalıdır.
Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao hamur hazırlamadan önce mutlaka elenmelidir.
Hamur hazırlamada kullanılan malzemelerin kalitesine dikkat edilmelidir. İyi kalitedeki malzemeler ürün kalitesini doğrudan etkiler.
Çalışma sırasında ortamının serin olmasına dikkat edilmelidir.
Ürünlerin üzerine yumurta sürmek gerekirse yumurta sarısını iyice çırpınız.
Daha sonra yumurtanın akmamasına dikkat ederek iyi kalitede kıl fırça ile sürünüz.
Çikolatalı tariflerde çikolatayı keskin bıçakla kıyarak veya parçalayarak benmari usulü eritmeye özen gösteriniz.
Bisküvi ve kurabiyeleri eritilmiş çikolata ile kaplamadan önce çikolatanın soğumaya başladığından emin olun.
Çikolata çok sıcak veya ılık olursa bisküvilerin içi ıslanır ve dokusu bozulur.
Tariflerde kullanılacak fındık, fıstık, ceviz, badem gibi yardımcı gereçleri kullanmadan önce tatlarını tazelemek için kenarları hafif yüksek tepsiye tek kat koyarak fırınlayınız. (Örneğin; fındıkları 175 -185 C derece ısıtılmış fırında, 6-9 dakika fırınlayınız.) Soğutarak tariflerde kullanınız (Bu işlemi kalın tabanlı teflon tavada da soteleyerek yapabilirsiniz.)
Hamur hazırlamada ayırdığınız yumurta aklarını buzdolabında hatta derin dondurucuda saklayabilirsiniz.
Sakladığınız yumurta akları ile mereng ve makaron yapabildiğiniz gibi çeşitli gereçleri kullanarak da omlet olarak değerlendirebilirsiniz.
Bisküvi ve kurabiyeleri kestiğinizde kesme aletini una batırın; hamuru düz kesmek için sertçe bastırın.
Kalan hamur parçalarını azaltmak için bisküvi ve kurabiyeler birbirine yakın kesilmelidir. Hamuru bir kez açmak en iyisidir.

© lezzetler.com tarif no:137262 • adı:Biskivi Hamuru Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar • gönderen:göz göz • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:30