DONDURMA YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Dondurma yapmak için öncelikle bir süre dinlendirilmiş günlük ve taze bir süte ihtiyaç var. Keçi ya da manda sütü dondurma yaparken inek sütüne kıyasla daha iyi performansı verir, dondurmanızın kıvamı daha koyu olur. Laktoz tüketmiyorsanız bitkisel sütlerle de dondurma yapabilirsiniz. Bitkisel sütler arasında kıvamı en uygun olan ise Hindistan cevizi sütüdür. Dondurma için sütün yanı sıra gerçek ve doğal salebe ihtiyacınız var. Ancak marketlerde satılan aromalı tozlar yerine aktarlarda satılan gerçek salepleri tercih etmelisiniz. Salep sütün koyulaşmasını ve kıvam almasını sağlar. Dondurmanıza tarifine göre ayrıca yumurta sarısı ve krema da ekleyebilirsiniz. Benmari usulü pişirdiğiniz yumurta sarılarını ve kremayı blender'la ezilip süte eklemeniz gerekir. Krema yerine yoğurt da kullanılabilir. Dondurma için ayrıca bir aroma ya da tat verici kullanabilirsiniz. Bu renkli bir meyve, Antep fıstığı ya da badem gibi bir yemiş ya da kakao oranı yüksek bir bitter çikolata olabilir. Dondurmayı yaparken uzun uzun çırpmanız gerekir. Dondurma makineleri bu işi kendiliğinden yapar ama makineniz yoksa da mikserle aynı işi yapabilirsiniz. İyice kabaran dondurmayı kapağı kapalı halde dondurucuda 3-5 saat bekletmelisiniz. Sorbe gibi meyve bazlı dondurmaları ise bekletirken arada çıkarıp karıştırmanız daha iyi olur.

© lezzetler.com tarif no:174714 • adı:Dondurma Yapımının Püf Noktaları • gönderen:gül • indirme tarihi:12.05.2024 - 07:27