JELATİN

Jelatin, hayvanların paça kısımlarıyla kemiklerinden elde edilen saydam ince yapraklar halindedir.
Katıksız haliyle, tatlı, şekerleme, salata ve elmasiyelerin hazırlanmasında kullanılır. Bunun dışında pasta ve dondurma yapımında da kullanılmaktadır.
Jelatin tatsız ve kokusuzdur; belirgin özelliği bir sıvının içinde eritildikten sonra soğukta bırakılırsa pelteleşip tutması, ısıtıldığı zaman eriyip sıvıya dönüşmesidir.
Jelatin proteindir; ama çok az miktarda kullanıldığından, besin değeri önemsizdir. Jelatin toz yada yaprak halinde bulunabilir. Her iki biçimde de, önce biraz su yada öteki sıvılar içinde yumuşatılıp sonra hafif ateşte eritilir. 500 gr'lık sıvıyı pelteleştirmek için 20 gr yaprak jelatin (4 yaprak) yada 15 gr toz jelatin (3 çorba kaşığı) gereklidir.
Sıcak günlerde yada buzdolabınız yoksa, yukardaki jelatin miktarını üçte bir oranında artırmak gerekir.
Genellikle jelatini doğrudan soğuk yada sıcak süte atmayıp (sütün pürtükleşmesini önlemek için) önce biraz sıcak suda eritip, soğuk (ama çok soğuk olmayan) süte eklemek gerekir.

© lezzetler.com tarif no:61075 • adı:JELATİN • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:08.05.2024 - 01:57