KURABİYE PİŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Milli Eğitim Bakanlığı

Kurabiye yapımında iyi sonuç almada kullanılan araçların önemi büyüktür. Hamuru hazırlamada, kalın teflon tepsiler veya bisküvi için özel tepsiler ile bisküvi ve kurabiye fırınlarının kullanılması önem taşır.
Fırınınızı ortalama 10 dakika önceden ısıtınız. Yağlı hamurla hazırlanan ürünleri asla soğuk fırına koymayınız.
Kurabiyeler kısa sürede pişer. Ürün pişerken sık sık kontrol ediniz.
Pişen ürünleri fırın ısısında bırakmayınız. Hemen çıkardığınız bisküvi ve kurabiyelerinizi spatula yardımı ile kaldırınız. Bu işlemi yapmazsanız ürünler pişmeye devam ederek altı yanabilir.
Piştikten sonra kurabiyeler tel ızgaranın üzerine konulmalıdır. Bu işlem kurabiyelerin nemli olmasını önler.
Fırından çıkan tepsiye tekrar ürün koyup pişirmeyiniz. Hamurunuz eriyerek yayılır ve bozulur. Yeni pişirme işlemi için başka soğuk tepsi kullanınız.
Tepsilerinizin koyu renkli olmamasına dikkat ediniz. Çünkü koyu renkli tepsiler, ısıyı çok emer ve yanıklara sebep olur. Parlak, ağır alüminyum tepsileri, beyaz emaye tepsileri ve koyu renkli olmayan yapışmaz teflon tepsileri tercih ediniz. Fırın tepsilerini gereğinden fazla yağlamayınız. Aksi takdirde kurabiye ve bisküvileriniz yayılır.
Kurabiyeleri pişirme esnasında çok düşük ve çok yüksek ısı kullanılmamalıdır.
Bisküvi kurabiye hamurları 150-200 °C arasında orta sıcaklıktaki fırında üstü pembeleşene kadar pişirilir. Bazı ürünler, özelliğine göre beyaz renkte pişirilir. Örneğin un kurabiyesi gibi.
Birden fazla tepsilere hazırlanmış kurabiyeleri, fırına girinceye kadar üstünü örterek soğuk oda veya buzdolabında bekletiniz.
Keserek konan kurabiyelerin en az 3?4 cm ara ile yerleştiriniz. Tarifte verilen fırın ısısına ve süresine dikkat ediniz. Kesilmiş kurabiyelerin altı kızarıp yan kenarları da hafif kızardıklarında pişmiştir.
Fırının ısısının düşük olması kurabiyede istenmeyen yayılmalara neden olur. Yüksek ısı ise yayılmayı önler ama kurabiyenin çabuk yanmasına neden olur. O nedenle uygun ısının seçilmesi çok önemlidir.
Çok yumuşak hamur ile hazırlanan ürünler, pişme sırasında yayılır. Bu nedenle hamurun şekillendirmesi ve kıvamı pişme sırasında yayılmayı önleme amaçlı olmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:137286 • adı:Kurabiye Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar • gönderen:teoman gür • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:16