SUFLE NEDİR

Fransız mutfağının önemli tatlılarından biridir. Yapımı dikkat ve özen isteyen sufleler tatlı ve tuzlu olarak hazırlanabilir. Suflelerin sıcak olarak servis edilmesi gerektiğinden, yenileceği anda pişirilmelidir. Sufleler 150 derece civarındaki fırın ısısı veya ocak üzerinde benmari usulü ile pişirilebilir. Ben mari usulü pişirmede (büyük tencerenin içine yarısına kadar su koyulur, başka bir kaba yerleştirilen tatlılar da bu kabın içine yerleştirilerek su dolu tencerenin içine koyulur). Kapağı çok sıkı kapatılmalıdır. Aksi halde hava ile temas ederse söner. Bu yöntemle pişirilen suflenin üstü fırın ızgarasında kızartılmalıdır.
Sufleler pişirilerek bekletilmez.Sufleler birer kişilik kalıplarda pişirildiğinde servisi daha kolay olur. En çok kakaolu, kahveli, çikolatalı, elmalı çeşitleri tercih edilmektedir.
Genellikle sufleler iki şekilde hazırlanır.
Birincisinde; ölçülü un, tereyağı veya margarinle kavrularak diğer malzemeler tekniğine uygun ilave edilir.
İkincisinde, un kavrulmadan tekniğine uygun olarak malzemeler ilave edilerek hamur hazırlanır. Bu iki teknikle hazırlanan sufle örneklerini aşağıda göreceksiniz. Sufle yapımında buğday ununun yanı sıra patates unu ve nişasta çeşitleri kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:97009 • adı:Sufle Nedir • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.05.2024 - 23:40