

وصفة التفاح الأخضر

لنبدأ بالتعرف على مقادير وصفة التفاح الأخضر



نحتاج لهذه الوصفه الى:

- 1000 جرام من التفاح الأخضر المقشر والمهروس
- 1114 جرام من السكر
- 26 جرام من البكتين
- 220 جرام من الجلوكوز
- 16 جرام من ملح الليمون

ملاحظة: البكتين المناسب هو فقط بكتين التفاح وبإمكاننا استبدال شراب الجلوكوز بشراب الذرة ويمكن استبدال بكتين التفاح بالبكتين الاصفر اذا اردنا ان استخدام الوصفة كحشوة كريمية للبونبون

والطبخ يكون لحرارة 107 سلسيوس

خطوات العمل:

1. بداية اذا كان التفاح مفرز يجب ان ننتظر الى ان نفاك التجميد عنه وسنبدأ بخلط البكتين مع السكر حتى لا يظهر كتل في الاناناس اذا اضفنا اليه البكتين بشكل مباشر
2. سنضع التفاح المهروس في وعاء على نار هادئة وننتظر الى ان ترتفع حرارته قليلا ما بين 50 و 60 مئوية
3. الان سنضيف السكر المخلوط مع البكتين على مراحل ثم نرفع حرارة الطهي ليصبح على نار متوسطة ونحرك جيدا الى ان يبدأ الخليط بالغليان
4. عند البدء بالغليان سنضيف الجلوكوز او شراب الذرة ونحرك جيدا ثم ننتظر الى ان تصل حرارة الخليط ال 108 مئوية

5. بينما ننتظر الى ان يصل الخليط الى الحرارة المطلوبة سنخلط 16 غرام من ملح الليمون مع 16 غرام من الماء المغلي ونحرك جيدا الى ان يذوب ملح الليمون في الماء

6. عند وصول الخليط الى حرارة المطلوبة سنطفي مصدر الحرارة ومن ثم نضيف خليط ملح الليمون والماء ونحرك بشكل جيد

7. الان سنقوم بصب الخليط داخل قالب السليكون ونحاول رجه قليلا ان أمكن لنضمن خروج الهواء من داخل القالب ثم ننتظر ساعتين الى ان يبرد

لاطالة عمر التفاح الافتراضي:

يجب ترك التفاح المغطى بالسكر البني لمدة يوم كامل بمكان جاف مكشوف ثم نضيف اليه السكر العادي في اليوم الثاني ونكرر اضافة السكر العادي باليوم الثالث من ثم نقوم بوضعه بعلبه محكمة الاغلاق

وبهذه المكونات والخطوات نكون قد حصلنا على حشوة الموز الطبيعي مع جاندويا البندق، يمكننا تقديمها كقطع منفردة او كحشوة داخل قطع الشوكولاتة الشهية.

