

وصفة الموز وجاندويا البندق



لنبدأ بالتعرف على مقادير وصفة الموز وجاندويا البندق

نحتاج لهذه الوصفه الى:

- 875 جرام من هريس الموز
- 900 جرام من السكر
- 19 جرام من البكتين
- 100 جرام من الجلوكوز
- 15 جرام من ملح الليمون

ملاحظة: يمكن استبدال بكتين التفاح بالبكتين الاصفر اذا اردنا ان استخدام الوصفه كحشوة كريمة للبونبون

والطبخ يكون لحرارة 118 سلسيوس

خطوات العمل:

1. يجب التأكد من ازالة الاطراف السوداء من كل حبة موز وبعد ذلك يتم طحنه ليصبح هريساً
2. نخلط البكتين مع السكر حتى ما يتكتل عند اضافته ونضيفه مع تحريك جيد لهريس عند اضافته
3. عند بدء الغليان نضيف الجلوكوز ونرفع الحرارة لتصبح متوسطة ونحرك بشكل جيد وننتظر الى ان تصل الحرارة 107 درجة مئوية
4. عند الوصول للحرارة المطلوبة نبعد مصدر الحرارة ونضيف ملح الليمون المخلوط مع الماء المغلي بمقدار: 15 ملح ليمون + 15 ماء مغلي

بينما تتجهز حشوة الموز سنبدأ بتحضير حشوة الجاندويا:

1. نخلط 500 غم بندق مع 200 غم سكر ناعم
2. نضيف 30 غم زيت نباتي للوصول للقوام المطلوب
3. نضيف 300 غم شوكولاتة الحليب المذابة ونقوم بعملية التيمبرنج للمزيج
4. بعدما انهيتم عملية التيمبرنج نضيف الاطار الثاني فوق حشوة الموز ونصب الجاندويا ونتركه حتى يبرد

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

