

لنبدأ بالتعرف على مقادير وصفة المانجو والبيكان

نحتاج لهذه الوصفة الى:



1000 جرام من هريس المنجا

1123 جرام من السكر

24 جرام من البكتين

232 جرام من الجلوكوز

17 جرام من ملح الليمون

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

والطبخ يكون لحرارة 109 سلسيوس

خطوات العمل:

1. نقشر المنجا ونقطعها ونضربها على الخلاط الى ان يصبح قوامها سائل
2. سنبدأ بخلط البكتين مع السكر حتى لا يظهر كتل في المانجو اذا اضفنا اليه البكتين بشكل مباشر
3. سنضع المانجو بوعاء على نار هادئة ومنتظر الى ان ترتفع حرارته قليلا ما بين 50 و 60 مئوية
4. الان سنضيف السكر المخلوط مع البكتين على مراحل ثم نرفع حرارة الطهي ليصبح على نار متوسطة ونحرك جيدا الى ان يبدأ الخليط بالغليان
5. عند البدء بالغليان سنضيف الجلوكوز او شراب الذرة ونحرك جيدا ثم ننتظر الى ان تصل حرارة الخليط ال 109
6. بينما ننتظر الى ان يصل الخليط الى الحرارة المطلوبة سنخلط 18 جرام من ملح الليمون مع 18 جرام من الماء المغلي ونحرك جيدا الى ان يذوب ملح الليمون في الماء
7. عند وصول الخليط الى حرارة المطلوبة سنطفي مصدر الحرارة ومن ثم نضيف خليط ملح الليمون والماء ونحرك بشكل جيد
8. الان سنقوم بصب الخليط على ورق البارشمينت ومنتظر ساعتين الى ان يبرد
9. بعدها نضيف لكل كيلو من الحشوة الجاهزة 50 جرام من الزيت النباتي ونتركهم في الخلاط الى ان يصبح قوامهم كريمي

لوصفة جاندويا البيكان نحتاج:

- 100 غرام سكر مكرمل مطحون او سكر باودر
- 400 بيكان محمص
- 400 شوكولاتة حليب
- 50 زيت جوز الهند او زيت نباتي

لوصفة السكر المكرمل نحتاج:

- 200 جرام سكر
- 100 جرام ماء
- 25 جرام جلوكوز " اختياري "
- الطهي لحرارة 160-170 مئوية

وبهذه المكونات والخطوات نكون قد حصلنا على الحشوة يمكننا تقديمها كقطع منفردة او كحشوة داخل قطع الشوكولاتة الشهية.

