

وصفة المسفلورا

لنبدأ بالتعرف على مقادير وصفة المسفلورا (الباشن فروت)



نحتاج لهذه الوصفه الى:

1000 جرام من سائل الباشن فروت

1125 جرام من السكر

60 جرام من البكتين

232 جرام من الجلوكوز

33 جرام من ملح الليمون

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

والطبخ يكون لحرارة 112 سلسيوس

خطوات العمل:

1 التحريك المستمر بعد اضافة السكر مهم جدا ومن الضروري ان نتأكد ان التحريك يكون على حرارة متوسطة

2. سنبدأ بخلط البكتين مع السكر حتى لا يظهر كتل في الاناناس اذا اضفنا اليه البكتين بشكل مباشر

3. سنضع المسفلورا 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 112

6. بينما ننتظر الى ان يصل الخليط الى الحرارة المطلوبة سنخلط 33 غرام من ملح الليمون مع 33 غرام من الماء المغلي ونحرك جيدا الى ان يذوب ملح الليمون في الماء

7. عند وصول الخليط الى حرارة المطلوبة سنطفىء 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

وبهذه المكونات والخطوات نكون قد حصلنا على حشوة المسفلورا الطبيعية، يمكننا تقديمها كقطع منفردة او كحشوة داخل قطع الشوكولاتة الشهية.

