

وصفة الدراق



لنبدأ بالتعرف على مقادير وصفة الدراق

نحتاج لهذه الوصفة الى:

1000 جرام من هريس الدراق

1060 جرام من السكر

26 جرام من البكتين

200 جرام من الجلوكوز

16 جرام من ملح الليمون

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

والطبخ يكون لحرارة 107 سلسيوس

خطوات العمل:

1. نبدأ بغسل الدراق وتقطيعه وازالة البذور منه، بعدها س نقوم بطحنه الى ان يصبح عبارة عن هريس
2. سنضع هريس الدراق بوعاء على نار هادئة وننتظر الى ان ترتفع حرارته قليلا ما بين 50 و 60 مئوية
3. الآن 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 الى 108 درجة 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 الحرارة المطلوبة سنطفىء 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

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

