

وصفة الاناناس



لنبدأ بالتعرف على مقادير وصفة الاناناس

نحتاج لهذه الوصفة الى:

1000 جرام من هريس الاناناس

705 جرام من السكر

25 جرام من البكتين

250 جرام من الجلوكوز

18 جرام من ملح الليمون

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

والطبخ رح يكون لحرارة 107 مئوية

خطوات العمل:

1. بداية نخلط البكتين مع السكر حتى لا يظهر كتل في الاناناس إذا اضفنا اليه البكتين بشكل مباشر

2. سنضع الاناناس بوعاء 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 18 غرام من ملح الليمون مع 18 غرام من الماء المغلي ونحرك جيدا الى ان يذوب ملح الليمون في الماء

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

7. الان سنقوم بصب الخليط على ورق البارشمينت وننتظر ساعتين الى ان يبرد

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

