

وصفة الرازبري مع البستاشيو



لنبدأ بالتعرف على مقادير وصفة الرازبري مع البستاشيو

نحتاج لهذه الوصفة الى:

- 510 جرام من هريس توت العليق (الرازبري)
- 595 جرام من السكر
- 13 جرام من البكتين
- 100 جرام من الجلوكوز
- 8 جرام من ملح الليمون
- بضع قطرات من نكهة او زيت الورد حوال 3 غرام

ملاحظة: البكتين المناسب هو فقط بكتين التفاح وبإمكاننا استبدال شراب الجلوكوز بشراب الذرة ويمكن استبدال بكتين التفاح بالبكتين الاصفر اذا اردنا ان استخدام الوصفة كحشوة كريمية للبونبون

والطبخ يكون لحرارة 107 سلسيوس

خطوات العمل:

1. سنبدأ بخلط البكتين مع السكر حتى لا يظهر كتل في الرازبري اذا اضفنا اليه البكتين بشكل مباشر
2. سنضع الرازبري وزيت الورد 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 107

5. بينما ننتظر الى ان يصل الخليط الى الحرارة المطلوبة
6. سنخلط 8 غرام من ملح الليمون مع 8 غرام من الماء المغلي ونحرك جيدا الى ان يذوب ملح الليمون في الماء
7. عند وصول الخليط الى الحرارة المطلوبة سنطفي مصدر الحرارة ومن ثم نضيف خليط ملح الليمون والماء ونحرك بشكل جيد
8. الان سنقوم بصب الخليط على ورق البارشمنت وننتظر ساعتين الى ان يبرد

لوصفة البستاشيو نحتاج:

- 350 جرام من الفستق الحلبي المحمص والمقشر
- 100 جرام من السكر الباودر
- 50 جرام زبدة كاكاو
- 50 جرام زيت نباتي او زيت جوز الهند
- ملعقة حليب باودر يفضل كامل الدسم

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

