

وصفة الفراولة مع زبدة الفول السوداني



لنبدأ بالتعرف على مقادير وصفة الفراولة مع زبدة الفول السوداني

نحتاج لهذه الوصفه الى:

- 1000 جرام من هريس الفراولة
- 1110 جرام من السكر
- 24 جرام من البكتين
- 200 جرام من الجلوكوز
- 15 جرام من ملح الليمون

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 الفراولة اذا اضفنا اليه البكتين بشكل مباشر
2. سنضع الفراولة 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 سنخلط 15 غرام من ملح الليمون

مع 15 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 البارشمنت وننتظر ساعتين الى ان يبرد

لنبدأ بصناعة زبدة الفستق Penut Butter

1. سنبدأ بتحميمص الفستق على حرارة 180 مئوية؛ لإظهار النكهة وإطالة العمر الافتراضي
2. من اجل التقشير سنضع الفستق داخل وعاء محكم الاغلاق ونملأ الوعاء لغاية 3/2
3. لتقشير الفستق سنضعه على صنيه وباستخدام مجفف الشعر او المروحة سندع القشر بعيدا عن الفستق المحمص
4. الان سنضع الفستق داخل محضر الطعام ونضيف الى كل كيلو 250 جرام من زبدة الكاكاو المذابة و200 غرام من السكر الباودر
5. تدريجيا ورشه صغيره من الملح لتعزيز النكهة

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

