

كيفية صنع الكراميل في المنزل

يمكن لتحضير الكراميل محلية الصنع ان تبدو فكرة مروعة. ولكن هذا لا يحدث على الإطلاق عند اتباع هذه النصائح! ولكن تأكد من ان تتبع هذه النصائح خطوة خطوة!

ما هو الكراميل؟

صنع الكراميل يشبه صنع الحلوى ، وهذا هو السبب في أنها يمكن أن تبدو مخيفة - ولكنها في الحقيقة ليست كذلك! تبدأ بالربط بين السكر والملح والماء في مقلاة صغيرة وتغليها لتذوب السكر. هذا هو الجزء العملي: فأنت تريد خفقه من حين لآخر حتى تثق في أن السكر قد تم إذابته بالكامل. ثم ، قم بزيادة درجة الحرارة واترك خليط السكر والماء يطهى ، مما يجعله لونه ذهبياً.

كيف أعرف أن الكراميل جاهز لإطفاء الحرارة؟

إليك الطريقة الأسهل للتذكر دائماً عند الانتهاء: تريد أن يكون المزيج لونه ذهبياً بعمق يشبه قرشاً نحاسياً. بمجرد أن ترى ذلك ، أطفئ الحرارة!

كيف تصبح كريمية؟

بعد طهي خليط السكر والماء ، يمكنك التحريك بالزبدة والقشدة الثقيلة ، وهذا ما يجعله الكراميل الذي تعرفه وتحبه. كن حذراً! سيكون مزيج السكر ساخناً جداً ويخفق هذا المزيج دائماً ، لذلك يجب توخي الحذر.

هل أحتاج إلى ميزان حرارة حلوى؟

حسناً ، إليكم هنا الحقيقة الباردة الصعبة: لا ، لقد قمت بتقشير الكراميل عدة مرات ، لكنها ستقلل من الإجهاد. ينتقل الكرمل من ملمس لطيف وحريري إلى ... جيد ... طوفي (!) في غضون دقيقة أو دقيقتين ، لذلك من المهم جداً مراقبة درجة الحرارة. إذا كنت لا تراقب درجة الحرارة باستخدام ميزان حرارة الحلوى ، فإن خيارك الآخر هو إجراء اختبار الألوان.

كم يدوم الكرمل محلية الصنع؟

يمكنك تخزينها في وعاء لمدة تصل إلى أسبوعين في الثلاجة .



ماذا يجب أن أستخدم صلصة الكراميل؟

كل شيء! انها وصفة متعددة الإستخدام! تناولها مع التفاح كريسب ، اليقطين الشوكولاته تشيز كيك ، فطيرة التفاح . أو ، لنكن صريحين ، نحب أن نأكله مباشرة من الجرة بملعقة .

الغلة: 1 كوب

وقت الإعداد: 0 ساعة 5 دقائق

الوقت الإجمالي: 0 ساعات 10 دقائق

مكونات:

- 1 ج. السكر المحبب
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة الملح كوشير
- $\frac{1}{4}$ ج. ماء
- $\frac{1}{4}$ ج. كريمة ثقيله
- 4 ملعقة كبيرة. زبدة ، مكعبه

الاتجاهات

في مقلاة صغيرة على نار متوسطة ، أضف السكر والملح وتغطى بالماء . يُغلى المزيج على نار متوسطة الحرارة مع التحريك باستمرار حتى يتم إذابة السكر حوالي 5 دقائق. زيادة الحرارة إلى متوسطة عالية وطهيها حتى ذهبية عميقة ، دون التقليب ، من 4 إلى 5 دقائق أكثر. (إذا كنت تستخدم ميزان حرارة حلوى ، فإنك تريد أن تصل إلى 350 درجة) .

مرة واحدة الكراميل هو لون النحاس العميق ، وإيقاف الحرارة ويقلب على الفور في كريم والزبدة. سوف الخليط فقاعة حتى نكون حذرين! اتركها تبرد قليلاً في المقلاة ، ثم انقلها إلى وعاء لتبرد تماماً .

اصول كلمة الكراميل

الكلمة الإنجليزية تأتي من الكراميل الفرنسي ، مستعار من كاراميلو الإسبانية (القرن الثامن عشر) ، ربما من الكرمل البرتغالي. على الأرجح تأتي من "قصب السكر" في وقت متأخر من الكالاميل اللاتيني ، وهي عبارة عن قصور في قصب القصب ، والقصب نفسه ، من اليونانية κάλαμος. أقل احتمالاً ، انها تأتي من cannamella اللاتينية في القرون الوسطى ، من قصب السكر 'canna' + 'mella'. وأخيراً ، تقوم بعض القواميس بتوصيله إلى "كعكة حلوة".