10 نصائح لنجاح الآيس كريم محلية الصنع

شهر يوليو هو شهر الآيس كريم الوطني ، ونحن متحمسون جدا لنخبركم كيفية صنع الآيس كريم الخاص بك محلية الصنع أسهل مما قد تفكر!

خلال فصل الصيف والأيام الحارّة ، تعتبر المثلجات او الآيس كريم ، الوجبة الأفضل للتخلص من حرّ درجات الحرارة العالية. هناك الكثيرون اللذين يفضلون شراء الآيس كريم الجاهز من السوق وهناك من يحب أن يصنعه في البيت. إذا فكرت يوماً في صنع الآيس كريم بنفسك في البيت ، فلا تتردد أبداً ، لأن ذلك أسهل مما تظن!

يمكنك جعل هذا الآيس كريم في خطوات سهلة. ولا بد من أنك قمت بذلك من قبل! ولكن إذا وجدت أن هناك نتائج نهائية غير مرغوب فيها فذلك لأنك لا بد من أنك لا تعلم بعض الأسرار التي من هدفها إنجاح هذه العملية.

هذا الآيس كريم ناعم بشكل لا يصدق ودسم لن تعرفه أبداً. بشكل جاد. دسم. يجب أن تثق بي في هذا. أنا لا أقودك!

1. أوعية معظم صانعي الآيس كريم تستغرق 24 ساعة على الأقل لتجميدها. اعتاد على تخزين وعاء صانع الآيس كريم الخاص بك في الثلاجة ، ملفوفة بإحكام في كيس من البلاستيك. بهذه الطريقة يكون دائما على استعداد لتحضير هذه الحلوى.
2. خلاط الآيس كريم الخاص بك لا يمكن أبدا أن يكون باردا جدا. ضع الجزء الأساسي منه ، اي الخفاق نفسه ، في وعاء لبن قديم فارغ بحجم ربع الكوارت وبرده في الثلاجة بين عشية وضحاها.
3. لا تبالغ في تعبئة صانع الآيس كريم! عبئ وعاء صانع الآيس كريم حتى ثلاثة أرباعه لأفضل النتائج. قد تبدو فارغة قليلاً ، ولكن ثق بي ، إذا قمت بملء الوعاء إلى الأعلى ، فإن الآيس كريم لن يهدأ بشكل صحيح.
4. بغض النظر عن تعليمات الوصفة ، عندما تقاوم صفار البيض للحصول على كريمات الثلج القائمة على الكاسترد ، لا تصب أكثر من 3 أو 4 ملاعق كبيرة من الكريمة الساخنة في صفار البيض قبل أن تعيدها إلى القشدة. واذهب ببطء شديد. ليس

هناك ما هو أسوأ من ذلك ، ثم خلق تدافع عرضي.

5. كما هو الحال مع الشرب ، عند استخدام الكحول كعنصر في الاعتدال الآيس كريم هو المفتاح. أي شيء أكثر من 1/4 كوب (في الوصفة التي تنتج ربع غالون) يتداخل مع قدرة الآيس كريم على التجميد.

6. إضافة مقتطفات (الفانيليا ، القيقب ، اللوز ، وما إلى ذلك) بعد أن تبرد العجين الآيس كريم ، ولكن قبل متماوج ، للحصول على أفضل نكهة.
7. إضافة المزيج ، مثل رقائق الشوكولاته والمكسرات وقطع الحلوى ، فقط في الدقيقة الأخيرة من متماوج. يجب أن يتم بالفعل الآيس كريم. أنت فقط تريد توزيع المزيج بالتساوي.
8. الحاويات الضحلة المسطحة هي الأفضل لتجميد وتخزين الآيس كريم. بينما في أمريكا يتم بيع الآيس كريم عادة في حاويات مستديرة طويلة ، في إيطاليا يتم الاحتفاظ بالجيلاتي في تلك المنخفضة ، المستطيلة ، مما يعزز حتى الاتساق.
9. لمنع تكوين بلورات الثلج ، قم بتغطية السطح بطبقة من البلاستيك أو ورق الشمع قبل إغلاق الحاوية.
10. كريمات الثلج محلية الصنع تبقي جيدا لمدة تصل إلى أسبوع. بعد ذلك ، يبدأون في فقدان نكهة ونسيج دسم. تناول الطعام بسرعة – يمكنك دائمًا تقديم المزيد!