

كريمة الزبدة الإيطالية



كريمة الزبدة بميرانغ الإيطالية

المكونات:

226 جرام من السكر

113 جرام من الماء

1/4 ملعقة صغيرة من الملح

4 بياض بيض (120 جرام)

340 جرام من الزبدة غير المملحة في درجة حرارة الغرفة

ملعقة صغيرة من الفانيليا

الطريقة

تأكد من أن جميع الأدوات التي ستستخدمها نظيفة تمامًا وخالية من أي آثار للدهون قبل خفق بياض البيض. يمكنك مسحها بقليل من عصير الليمون أو الخل الأبيض

في قدر صغير، أضف الماء والسكر بدون تقليب واغلي المزيج على نار متوسطة إلى عالية. أدخل مقياس حرارة الحلوى بحذر واستمر في الطهي على نار متوسطة إلى عالية حتى يصل الشراب إلى درجة حرارة 115° مئوية

عندما تصل درجة حرارة محلول السكر إلى حوالي 110° مئوية، ابدأ في خفق بياض البيض في الخلاط باستخدام ملحق المضرب على سرعة عالية. ثم أضف الملح إلى بياض البيض

عندما يصل بياض البيض إلى قمم ناعمة ويصل الشراب إلى 115° مئوية، اسكب الشراب ببطء وثبات على بياض البيض المخفوق بينما يستمر الخفق على سرعة منخفضة

استمر في خفق المزيج حتى يصبح قوامه ثابتًا ويبرد تمامًا. عادةً ما أقوم بتبريد الميرانغ في الثلاجة لمدة 15 دقيقة

بمجرد أن يبرد الميرانغ، استبدل ملحق المضرب بملحق المسطح، واخفق الزبدة الطرية والفانيليا تدريجيًا حتى تصبح كريمة الزبدة خفيفة وهشة. قد يستغرق ذلك حتى 5 دقائق. إذا بدت الكريمة متكتلة أو مائية، استمر في الخفق، وستتماسك