

یک ایده خوشمزه یلدایی؛ تهیه مارشمالو به شکل هندوانه

طرز تهیه مارشمالو خانگی به شکل هندوانه را به شما به صورت مرحله به مرحله با ذکر تمام نکاتی که در تهیه آن باید بدانید را آموزش خواهیم داد تا بتوانید آن را برای شب یلدا خود و عزیزانتان تهیه کنید.

به گزارش سایت خبری پرسون، مارشمالو یکی از تنقلات بسیار خوشمزه و پرطرفداری است که در انواع مختلفی در بازار یافت می‌شود. مارشمالو یا همان پفپی را می‌توانید در منزل با مواد اولیه ساده و در دسترسی به راحتی انجام می‌شود. تهیه آن به صورت خانگی بسیار مقرون به صرفه‌تر و بهداشتی‌تر از محصولات کارخانه‌ای است. فقط برای تهیه آن چند نکته مهم را باید رعایت کنید تا پفپی‌های بسیار خوشمزه و لطیفی داشته باشید.

طرز تهیه مارشمالو؛ راحت، سریع و خوشمزه

طرز تهیه مارشمالو خانگی به شکل هندوانه را به شما به صورت مرحله به مرحله با ذکر تمام نکاتی که در تهیه آن باید بدانید را آموزش خواهیم داد تا بتوانید آن را برای شب یلدا خود و عزیزانتان تهیه کنید.

مراحل تهیه مارشمالو به شکل هندوانه

مدت زمان آماده‌سازی این مارشمالو ۲۰-۳۰ دقیقه زمان می‌برد.

مقدار مواد اعلام شده یک بشقاب میوه‌خوری مارشمالو به شما می‌دهد.

درجه سختی تهیه این مارشمالو در دسته بندی متوسط قرار دارد.

مرحله اول | ترکیب پودر ژلاتین، شکر و آب

در اوایل مرحله درون ظرف مناسبی پودر ژلاتین و شکر را با هم ترکیب کنید.

حال ۱ پیمانه آب جوش به مواد بیفزایید و بهم زنید تا دانه های پودر ژلاتین کاملاً در آب حل شود.

توجه: در افزودن مقدار مواد دقت کنید و آب را متناسب با جنس پودر ژلاتین‌تان به آن بیفزایید.

برخی از پودرهای ژلاتین کیفیت بالاتری دارند و با افزودن مقدار کمتری آب جوش خاصیت ژله‌ای آن‌ها فعال می‌شود.

اگر از درصد ژلاتین‌تان اطلاعاتی در دسترس ندارید برای بالاتر رفتن دقت کار می‌توانید از یک بسته پودر ژله آلورا استفاده کنید، پودر ژله را با یک پیمانه آب جوش و شکر ترکیب کنید و به سراغ مرحله دوم روید.

(هر بسته ژله پودری ۱۰۰ گرم است) که برای تهیه این نوع مارشمالو یک بسته کامل نیاز دارید.

مرحله دوم | همزدن مواد

در دومین مرحله به کمک همزن برقی ترکیب مواد بالا را بهم زنید.

ابتدا چند دقیقه‌ای با درو کم سپس با دور تند مواد را بهم زنید.

مواد را تا جایی بهم زنید که حالت پفکی شکل به خود گیرند.

اگر از پودر ژلاتین استفاده کنید ترکیب شما چند درجه‌ای رنگش روشن‌تر می‌شود.

اگر از ژله آلورا استفاده کردید در این حالت ترکیب شما باید کاملاً سفید و پفکی شود.

مرحله سوم | رنگ کردن مواد

در سومین مرحله مواد را به ۲ قسمت تقسیم کنید.

در یکی از بخش‌ها چند قطره رنگ خوراکی قرمز بریزید و به خوبی مواد مارشمالو را بهم زنید تا رنگی یکسان به خود گیرند.

در ظرف دیگر مقداری رنگ سبز ریخته و آن را هم به خوبی ترکیب کنید.

مرحله چهارم | قیف کردن و پایپ کردن مواد

مواد رنگ شده مارشمالو را درون قیف‌های پلاستیکی بریزید.

حال درون سینی یا بشقاب بزرگی مقداری آرد نشاسته بریزید، ظرف را تکان دهید تا سطح آرد یکسان شود حال با کمک قاشق سوپ‌خوری یا اسکوب زن یا هر وسیله مشابهی که در دسترس دارید.

درون آرد نشاسته گودال‌های ایجاد کنید.

مرحله پنجم | استراحت دادن مارشمالو

سر قیف را با کمک قیچی برش زنید و مقداری از مواد مارشمالو قرمز را در مرکز دایره سفیدتان بریزید.

این کار را تا پر شدن همه دایره‌هایتان پیش روید.

سپس ظرف را به مدت ۱۰ دقیقه درون یخچال استراحت دهید تا مارشمالو سفت شود.

ظرف را از یخچال خارج کنید و با مقداری مارشمالو سبز دور دایره‌های قرمز را خطی بیندازید. (قسمت پوست هندوانه)

مجدد ظرف مارشمالو را به یخچال منتقل کنید و ۱۰ دقیقه زمان دهید تا مارشمالو سبز خود را به خوبی بگیرد.

مرحله ششم | الک کردن و تزیین مارشمالو

حال از آرد نشاسته به روی مارشمالوها بریزید و آن‌ها را زیر و رو کنید تا حالت چسبندگیشان با کمک آرد نشاسته گرفته شود.

پس از اینکه تمام قسمت‌های مارشمالو شما با آرد نشاسته به خوبی کاور شد آن‌ها را درون الک بریزید و کمی تکان دهید تا آردهای اضافه آن‌ها بریزد و رنگ و طرح مارشمالو شما نمایان شود.

پس از الک کردن مارشمالوها آن‌ها را با کمک چاقو تیزی برش زنید.

حال با کمک ماژیک خوراکی چند نقطه سیاه روی سطح قرمز مارشمالو به عنوان هسته هندوانه‌ها بکشید.

۳ نکته طلایی که در تهیه مارشمالو خانگی باید بدانید!

بسیار دقت داشته باشید اگر از پودر ژلاتین استفاده می‌کنید مواد را با همزن زیاد از حد بهم نزنید، زیرا باعث چسبناک شدن مارشمالو و آسیب رساندن به همزنتان می‌شود.

اگر از پودر ژلاتین برای تهیه این مارشمالو های جذاب استفاده کردید می‌توانید با انواع اسانس میوه‌ای یا وانیلی طعم بهتری به مارشمالوهایتان دهید.

به جای نشاسته ذرت می‌توانید از مقداری پودر نارگیل استفاده کنید.

به همین راحتی و با طی کردن چند مرحله آشپزی، مارشمالوهای جذاب و خوشمزه‌تان آماده سرو و پذیرایی کردن است.