

Как пересчитать альбумин? А сколько нужно взять альбумина вместо белка? Такие вопросы постоянно прилетают на эфирах и в сторис, так что пора раскрыть все карты!))

◆ Альбумин - это обезвоженный белок, который можно восстановить водой или пюре

◆ Альбумин разводится 1 к 6-1 к 10 (все пропорции имеют место на существование, в разных источниках, у разных производителей пропорции различаются)

◆ разводите теплой водой, оставляете на 10-20 минут и ваш белок готов для взбивания

◆ В чем отличие альбумина от смесей? Во многих есть кислота+ загуститель (камедь) или еще добавляют сразу сахарную пудру и ароматизатор.

Тут уже смотрите чем удобнее пользоваться вам - если у меня есть смеси, я использую их. Если есть альбумин- использую его))

Единственное - я не люблю альбуфикс, у него просто отвратительный ароматизатор 🤢

◆ Как я делаю пересчет? Если у меня в рецепте 70г белка и я хочу развести альбумин 1:7, то, получается, делаю пропорцию $70 \cdot 1/7$ получаю 10г альбумина и 60г воды

У меня в сторис случились дебаты о правильности расчетов - возможно, это не правильно, но мне так удобнее считать и по рецепту все получается))

◆ Самое крутое в альбумине - это то, что можно сделать фруктовые крышечки для макарон. Будут в новогоднем интенсиве 😊

Стало немного понятнее с разведением и пересчетом? 😊

Зефир «Малиновый милкшейк»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Белок - 70г (Альбумин 10г вода 60г)
Сахар-70г

СИРОП:

Малиновое пюре без косточек - 140г

Яблочное пюре-100г

Вода - 80 г

Агар - агар - 9 г (900)

Сахар - 370г

✓ Сразу подготавливаем место для отсадки

✓ Соединяем сахар с альбумином, заливаем чуть теплой водой. Оставляем на 10 минут

✓ Мешок с насадкой(закрытая звезда)

Если нет мешка и насадки, можно взять небольшую форму и залить ее.(предварительно растелить в форму пергаментную бумагу)

✓ малину пробиваем блендером в пюре.Просеиваем через сито. отмеряем и переливаем в сотейник. Сюда же вливаем воду, яблочное пюре и агар агар и сахар и хорошо перемешиваем.

✓ Ставим сотейник на плиту на средний огонь, помешивая доводим сироп до кипения. Оставляем вариться до 102 градусов. Если нет термометра, то варим 5 минут на среднем огне, помешивая.

✓ Снимаем сироп с огня и хорошо перемешиваем.

✓ Включаем миксер на среднюю скорость и вливаем тонкой струйкой горячий сироп к взбитому белку(миксер не выключаем)

✓ Когда весь сироп добавили, включаем миксер на максимальную скорость и взбиваем еще минуты 3. Масса станет пышной, плотной. Массу перекладываем в мешок(или в форму) и отсаживаем на пергамент.(старайтесь быстро делать, т. к зефир быстро схватывается)

✓ Оставляем зефир при комнатной температуре стабилизироваться на 3-5 часов

✓ Когда зефир будет готов, присыпаем его сахарной пудрой и срединяем половинки и еще раз посыпаем сахарной пудрой весь зефир, лишнюю пудру стряхи.

✓ Зефир получается как в магазине, только без лишней химии