

عن البروتينات والمارينج

الادوات والمواد

- | | |
|-----------------|----------------|
| وعاء للخفق | 4 بياض البيض |
| مضرب شبكي للبيض | ½ كوب من السكر |
| ميزان مطبخى | رشة ملح |

مراحل التجربة

خفق البياض مع السكر

1. زنو 2 من بياض البيض وضعوها في وعاء نظيف.
2. زنو السكر بكمية مضاعفة من وزن بياض البيض (إذا لم يكن بحوزتكم ميزان مطبخى، ضعوا في الوعاء نصف كوب من السكر).
3. ابدؤوا في خفق البياض بسرعة منخفضة مع إضافة رشة من الملح. يمكنكم فعل ذلك بمساعدة مضرب شبكي يدوى أو كهربائي.
4. عندما تلاحظون بدء تكون الرغوة، ارفعوا سرعة الخفق وأضيفوا السكر بشكل تدريجي.
5. استمروا بالخفق لمدة 5 دقائق إضافية حتى الحصول على رغوة بيضاء لامعة وكثيفة جدًا، بحيث تحافظ الأشكال التي تكون عند إخراج المضرب على صورتها وتظل ثابتة في مكانها.

خفق بياض البيض بدون السكر

1. زنو 2 من بياض البيض وضعوها في وعاء نظيف.
2. ابدؤوا في خفق البياض بسرعة منخفضة مع إضافة رشة من الملح. يمكنكم فعل ذلك بمساعدة مضرب شبكي يدوى أو كهربائي.
3. عندما تلاحظون بدء تكون الرغوة؛ ارفعوا سرعة الخفق، لكن هذه المرة لا تضيفوا السكر.
4. استمروا بالخفق لمدة 5 دقائق إضافية حتى الحصول على رغوة بيضاء، بحيث تحافظ الأشكال التي تكون عند إخراج المضرب على صورتها وتظل ثابتة في مكانها.

ترغبون بتحويل الرغوة إلى حلوى مارينج؟

1. باستخدام ملعقة صغيرة أو بمساعدة كيس التزيين، ضخّوا الرغوة في صينية خبز كبيرة مغطاة بورق الخبز أو مدهونة بقليل من الزبدة. يمكن أن تكون قبلاط المارينج بأي حجم وشكل تريدونه.
2. اخبزوا قبلاط المارينج لمدة ثلاثة ساعات عند 110 درجة مئوية.
3. في نهاية الخبز، أطفئوا الفرن واتركوا المارينج ليبرد تماماً من الداخل، دون فتح باب الفرن.
4. أخيراً، أخرجوا قبلاط المارينج من الفرن وحرروها بعناية من ورق الخبز.