

عن البروتينات والمارينج

الأدوات والمواد

- وعاء للخفق
- 4 بياض البيض
- ½ كوب من السكر
- مضرب شبكي للبيض
- ميزان مطبخي
- رشّة ملح

مراحل التجربة

خفق البياض مع السكر

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

خفق بياض البيض بدون السكر

1. زنوا 2 من بياض البيض وضعوها في وعاء نظيف.
2. ابدؤوا في خفق البياض بسرعة منخفضة مع إضافة رشّة من الملح. يمكنكم فعل ذلك بمساعدة مضرب شبكي يدوي أو كهربائي.
3. عندما تلاحظون بدء تكوّن 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 تتكون عند إخراج المضرب على صورتها وتظلّ 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 قבלات المارينج بأيّ حجم وشكل تريدونه.
2. اخبزوا قבלات المارينج لمدة ثلاث ساعات عند 110 درجة مئوية.
3. في نهاية الخبز، أطفئوا الفرن واركبوا المارينج ليبرد تمامًا من الداخل، دون فتح باب الفرن.
4. أخيرًا، أخرجوا قבלات المارينج من الفرن وحرروها بعناية من ورق الخبز.