

مارشمالو را کباب کنید



همانطور که تهیه مارشمالو راحت هست، خوب است بدانید که می‌توانید این تنقلات خانگی را کباب کنید. برای این روش می‌توانید از فر، باربیکیو یا اجاق گاز هم کمک بگیرید. اما این کار هم نیاز به یکسری ظرافت دارد.

● یادتان ماندن حرارت باعث سوختن قند روی لایه بیرونی مارشمالو شده و حالتی ترد، کبابی و کاراملی به آن می‌دهد.

● وسط مارشمالو با کبابی کردن روی آن نیز همچنان نرم و پفکی باقی می‌ماند و طعم و ترکیب دلپذیری ایجاد می‌کند.

روش‌های کبابی کردن

۱ استفاده از سیخ: مارشمالو را درون سیخ نازکی قرار دهید. اگر می‌خواهید از سیخ چوبی استفاده کنید، بهتر است آن را اول چند ساعتی درون آب قرار دهید تا در اثر حرارت نسوزد. اگر سیخ چوبی در منزل ندارید می‌توانید از سر چنگال نیز برای این کار استفاده کنید.

۲ استفاده از آتش: مارشمالو را روی آتش اجاق، زغال یا باربیکیو قرار دهید و آن را مرتب بچرخانید. کل پروسه کبابی کردن مارشمالو حدود یک تا ۲ دقیقه طول می‌کشد. وقتی قند اطراف مارشمالو سوخت و به رنگ کاراملی درآمد و برشته شد، نشانه این است که مارشمالو ترد کبابی شما آماده است.

۳ دستگاه گریل خانگی: در این صورت برشته‌گی مارشمالو شما کمتر از حالت روی آتش مستقیم خواهد بود. از این نوع مارشمالو می‌توانید برای تزئین کیک و دسر و نیز برای روی شیر کاکائو و هات‌چاکلت نیز استفاده کنید.

۴ ابتدا کف ظرف مورد نظرتان کاغذ روغنی بگذارید و سپس مارشمالوها را روی آن بچینید. فر را از قبل در دمای ۱۷۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید (المنت بالایی روشن باشد) و مارشمالوها را درون فر قرار دهید. بعد از گذشت یک تا ۲ دقیقه (یعنی تا زمانی که رنگ اطراف مارشمالو تغییر کند) مارشمالوها را از فر درآورده و آنها را بچرخانید و دوباره یک دقیقه در فر بگذارید تا طرف دیگر آنها نیز گریل شوند. مارشمالوی ترد و خوشمزه کبابی شما به همین سادگی حاضر می‌شود.

تهیه این خوردنی شیرین ویژه کودکان بسیار راحت است پف‌پفی‌های دوست‌داشتنی

مارشمالو یکی از تنقلات پرطرفدار در خانواده‌هاست. روش تهیه این پف‌پفی‌های جذاب بسیار ساده‌تر از چیزی است که فکرش را می‌کنید. در روزهایی که مدارس تعطیل شده و اعضای خانواده زمان بیشتری دور هم هستند بهتر است کمی خلاقیت به خرج دهید و این شیرینی خوشمزه را با کمک فرزندان تهیه کنید و در کنار دیگر اعضای خانواده با یک فنجان شربت بخورید. مدل کبابی این پف‌پفی رنگی هم طعم بی‌ظنری دارد. می‌توانید روش تهیه مارشمالوهای را که در ادامه می‌خوانید، امتحان کنید.

✓ مهديه تقوی‌راد

مارشمالوی ژله‌ای



روش تهیه

۱. ژلاتین را با یک لیوان سر خالی آب سرد ترکیب کنید و به مدت ۳۰ دقیقه کنار بگذارید. سپس ۴۰۰ گرم از شکر را به همراه وانیل، نمک و یک لیوان آب داخل یک قابلمه مناسب بریزید. قابلمه را روی حرارت ملایم قرار دهید تا آب جوش بیاید و شکر حل شود. سپس مخلوط ژلاتین و آب سرد را داخل یک کاسه فلزی بریزید و روی بخار آب قرار دهید.

۲. پس از آنکه ژلاتین به‌طور کامل حل شد، مواد درون قابلمه را مدام هم بزنید و ژلاتین را کم‌کم به قابلمه اضافه کنید و به وسیله همزن دستی یا برقی با دیگر مواد ترکیب کنید. چند قطره رنگ خوراکی را در صورت تمایل اضافه کنید. حالا با دور تند همزن مواد را ترکیب کنید تا رنگش روشن و حجمش بیشتر شود به‌طوری که حدوداً به ۴ برابر مقدار مواد اولیه برسد. پس از ۱۰ تا ۲۰ دقیقه مارشمالو حجیم شده را داخل یک ظرف مناسب بریزید و با سلفون بپوشانید، سپس با کمی روغن مایع روی سلفون را چرب کنید و مواد را داخل ظرف بریزید تا خنک شود.

۳. با خنک شدن، روی مواد را با سلفون بپوشانید و به مدت ۶ ساعت در یخچال قرار دهید تا مارشمالو آماده شود. سپس ظرف را از یخچال خارج کنید و مارشمالو را به‌صورت دلخواه برش دهید. پس از برش‌زدن مارشمالوها، پودر نارگیل و ۳۰ گرم شکر باقیمانده را ترکیب کنید، سپس مارشمالوها را درون مخلوط شکر و نشاسته بغلتانید.

اگر از پودر ژلاتین استفاده می‌کنید مواد را با همزن بیشتر از زمان تعیین شده، هم نزنید، زیرا باعث چسبناک شدن مارشمالو و آسیب رساندن به همزتان می‌شود.

مواد لازم
● شکر: ۴۳۰ گرم ● پودر یورق ژلاتین: ۲۰۰ گرم ● وانیل: ۵ گرم ● نمک: یک دووم قاشق غذاخوری ● پودر نارگیل: ۳۰ گرم

زمان آماده‌سازی ۷ ساعت

تعداد نفرات ۱۰ نفر



مارشمالوی اسپرسو

زمان آماده‌سازی ۴۵ دقیقه

تعداد نفرات ۱۲ نفر



مواد لازم
● آب: یک فنجان ● پودر اسپرسو: یک نیم قاشق چای‌خوری ● پودر ژله: ۱۰۰ گرم ● شکر: یک و نیم فنجان ● شربت ذرت: یک فنجان ● پودر قند: یک سوم فنجان ● وانیل: نصف قاشق چای‌خوری

روش تهیه
۱. نصف فنجان آب را با پودر ژله ترکیب کنید. سپس برای ۳۰ دقیقه استراحت دهید.
۲. در یک قابلمه نصف فنجان آب باقی‌مانده، پودر اسپرسو، شکر و شربت را روی حرارت متوسط مخلوط کنید. هم بزنید تا حل شود، شعله حرارت را روی متوسط بگذارید و اجازه دهید مخلوط به دمای جوش برسد و بعد از آن راز روی حرارت بردارید.

۳. مایع آماده‌شده را به مخلوط آب و ژله اضافه کنید. در ادامه عصاره وانیل را هم با مواد مخلوط کنید. حالا همه مواد را داخل مخلوط‌کن بریزید و با درجه متوسط حدود ۶ دقیقه مخلوط کنید تا خمیر مارشمالو به‌دست بیاید.

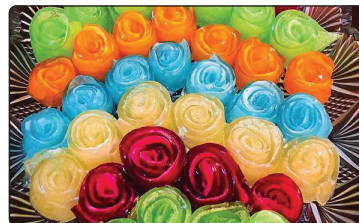
۴. با کمی روغن مایع روی سلفون را چرب کنید و مواد را داخل ظرف بریزید تا خنک شوند. بعد از حدود ۵ دقیقه کمی پودر شکر و اسپرسو را روی مارشمالو بپاشید. حالا ترکیب را بین ۳ تا ۶ ساعت داخل یخچال قرار دهید تا فرم اصلی مارشمالو را پیدا کند و در نهایت به شکل دلخواه برش بزنید.

می‌توانید پودر اسپرسو را با قهوه دم‌کرده قوی جایگزین کنید. کافی است یک فنجان قهوه را به جای یک فنجان آب جایگزین کنید.

مارشمالوی رولی

زمان آماده‌سازی یک ساعت

تعداد نفرات ۵ نفر



مواد لازم
● پودر ژله: یک بسته ● آب سرد: ۱/۲ پیمانه ● مارشمالو: یک و نیم پیمانه

روش تهیه
۱. پودر ژله را با آب جوش و سپس آب سرد کاملاً مخلوط کنید تا مایع شفاف داشته باشید. مارشمالوها را به کاسه محتوی پودر ژله و آب اضافه کنید. سپس کاسه را روی بخار آب جوش قرار دهید و اجازه دهید تا در ژله حل شود.

۲. داخل سینی یا ظرف لبه‌دار را کمی چرب کنید و مارشمالو را داخل آن بریزید. ظرف را به مدت یک ساعت در یخچال قرار دهید تا مارشمالو ژله‌ای سفت شود.
۳. ظرف را از یخچال خارج کنید. با کمک یک چاقو تیز اطراف مارشمالوی ژله‌ای را از ظرف جدا کرده و با احتیاط شروع به رول کردن مواد کنید.

۴. با کمک یک چاقوی تیز رول را به تکه‌های منظم تقسیم کرده و درون ظرف بچینید. روی رول‌ها را با ترافل‌های رنگی یا مایه‌رنگ خوراکی تزئین کنید.

هنگام رول کردن مراقب باشید ترکیب ژله و مارشمالو ترک برندارد یا بریده نشود. برای اینکه بتوانید رول را به صورت گل تویه کنید می‌توانید آن را به صورت دایره برش زده و رول کنید.

مارشمالوی هندوانه‌ای

زمان آماده‌سازی ۳ ساعت

تعداد نفرات ۸ نفر



مواد لازم
● پودر ژله آلونورا: یک بسته ● آب جوش: یک لیوان ● شکر: دو قاشق غذاخوری ● رنگ خوراکی قرمز و سبز: هر کدام یک قاشق غذاخوری ● نشاسته ذرت: ۵۰ گرم

روش تهیه
۱. پودر ژلاتین و شکر و یک پیمانه آب جوش را ترکیب کنید. با همزن بزنید تا پودر ژلاتین و شکر کاملاً مخلوط شود و حالت پفکی بگیرد. مواد را به دو بخش تقسیم کنید. در یکی چند قطره رنگ خوراکی قرمز بریزید و هم بزنید. در ظرف دیگر مقداری رنگ سبز ریخته و ترکیب کنید.

۲. درون سینی یا بشقاب بزرگی مقداری آرد نشاسته بریزید. سر قیف‌ها را با کمک قیچی برش بزنید و مقداری از مارشمالو قرمز را در مرکز دایره‌های سفید بریزید. سپس ۱۰ دقیقه درون یخچال بگذارید تا مارشمالو سفت شود. ظرف را از یخچال خارج کنید و با مقداری مارشمالو سبز دور دایره‌های قرمز را خطی ببندید. تا قسمت پوست هندوانه شکل بگیرد. مجدداً ظرف را به یخچال منتقل کنید و ۱۰ دقیقه زمان دهید تا بگیرد.
۳. مارشمالوها را برش بزنید و به کمک مایه‌رنگ خوراکی چند نقطه سیاه روی مارشمالو به‌عنوان هسته هندوانه‌ها بکشید.

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