
Chałwa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3951 razy.

Jest to jedna z najciekawszych technologii cukierniczych.

Skład:

sezam prażony albo orzechy arachidowe prażone,

zmielone masa karmelowa sporządzona z cukru, syropu skrobiowego i ewentualnie w wysokogatunkowych chałwach miodu,

bakalie

(ewentualnie) dodatki aromatyzujące (etylowanilina)

Do gorącej masy karmelowej wrzuca się zmielony sezam i miesza ręcznie w misce od zewnątrz do środka, a po połączeniu składników zarzuca (przechyla, wylewając polpłynną masę a spływający jeźor zarzuca z powrotem do miski). Tworzy się struktura kapilarnych rurek w masie karmelowej wypełnionych sezamem (stąd to cudowne uczucie chrupania, tłustości i elastyczności przy gryzieniu). Pozostaje wykonczenie czyli porcjowanie, ubijanie w formach i pakowanie.

From: "Paweł Matczak" <madziar@polbox.com>

Dokładniej - robi się ją ze zmielonych nasion oleistych (chałwa sojowa??? smacznego!) i WATY CUKROWEJ - cukier musi być w postaci długich cienkich włókien. Do tego przyprawy (wanilia, co jeszcze kto lubi) i sprasować - w zależności od indywidualnych upodobań.

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)