
Corn syrup

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2002 razy.

Corn syrup to sód z kukurydzy. W postaci płynnej występuje w dwóch rodzajach: jasny i ciemny.

Ciemny syrop przypomina smakiem melasę, ale nigdy nie klonowy syrop, chyba że ktoś przywykł do sklepowych syropów klonowych, które są oszukaną i mają 80% i więcej corn syrup, a resztę klonowego.

Jasny corn syrup nie ma smaku jako taki, jest tylko strasznie słodki, tak jakby zrobić syrop z dużej ilości cukru i małej ilości wody.

Oba syropy mają konsystencję gęstej oliwy. Oba są używane do robienia ciast, dżemów, i innych słodkich produktów.

Corn syrup jest nieodzowny w przygotowaniu Pecan Pie, jednego z najwspanialszych ciast amerykańskich. Do tego ciasta jest konieczny corn syrup i pecans, orzechy podobne z wyglądu do włoskich, ale zupełnie inne w smaku. Jeżeli można to dostać w naszej ojczyźnie, dajcie znać, podam przepisy na dwa świetne pecan pies. Bez tych składników nie ma co, bo smaku się nie podrobi. :)

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)