خامه سنگین چیست+ طرز تهیه

۲۳

آوریل, ۲۰۱۹

این خامه با وجود اینکه به خاطر درصد بالای چربی که دارد چندان سالم نیست، اما یکی از مهم‌ترین مواد اولیه در بسیاری از دستور پخت‌ها می‌باشد. درصد چربی این کرم بین ۳۶ تا ۴۰ درصد است.

این خامه با وجود اینکه به خاطر درصد بالای چربی که دارد چندان سالم نیست، اما یکی از مهم‌ترین مواد اولیه در بسیاری از دستور پخت‌ها می‌باشد. درصد چربی این کرم بین ۳۶ تا ۴۰ درصد است. ویژگی مهم خامه سنگین این است که شما به راحتی می‌توانید در منزل آن را درست کنید. همانطور که پیش از این گفتیم، با داشتن خامه سنگین می‌توانید انواع خامه‌ها و کرم‌های شیرینی‌پزی را درست کنید. خامه سنگین با توجه به چربی بالای آن برای هم زدن و فرم گرفتن بسیار مناسب است. به یاد داشته باشید که ممکن است این کرم در بعضی از دستور پخت‌ها با نام «خامه زده شده سنگین» مشخص شود.

انواع خامه ها و کرم ها در کیک‌پزی – خامه سنگین – کرم سنگین در پخت کیک

🔰طرز تهیه خامه سنگین

شما فقط به کره و شیر احتیاج دارید. کافیست ۲/۳ پیمانه شیر را با ۱/۳ پیمانه کره مخلوط کنید. رعایت نسبت بیان شده مهم است. بنابراین قصد تهیه هر مقدار کرم را دارید، باید با توجه به این نسبت شیر و کره را مخلوط کنید.

ابتدا کره را روی یک حرارت پایین آب کنید. توجه کنید که کره را مستقیما روی اجاق گاز قرار ندهید، چون به سرعت جوش می‌زند و می‌سوزد. کره فقط باید ذوب شود و به هیچ عنوان جوش نزند.

شیر را باید از مدتی قبل در دمای اتاق قرار دهید تا سرمای یخچال را از دست بدهد. بگذارید کره هم بعد از ذوب شدن خنک شود. در این مرحله کره را به شر اضافه کنید و هم بزنید. توجه کنید که میزان هم زدن این مخلوط هم مهم است. معمولا برای سرعت ملایم همزن، حدود ۳ دقیقه هم زدن توصیه شده است. بنابراین مخلوط را بیش از حد هم نزنید.

خامه سنگین شما آماده است. خامه را در یک ظرف در دار به مدت ۱ تا ۲ روز می‌توان در یخچال نگاه داشت.

۴.۷ / **۵** (**۸** votes)

برچسب‌ها:خامه سنگین, خامه سنگین چیست؟, خامه، انواع خامه، خامه سنگین، خامه ترش، خامه سنگین چیست؟، خامه ترش چیست؟, طرز تهیه خامه سنگین
دسته بندی: انواع خامه