PETITE GOURMETS

KORE

Squid Game Kore Dalgona Şekeri

Squid Game'den Korean Dalgona şekerini nasıl yapacağınızı öğrenin! Bu bal peteği tofisi sadece 2 malzeme gerektirir - şeker ve kabartma tozu. İpuçlarıyla kolay tarif.

5 min	5 min	10 min	1	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 tutam karbonat

Yapılışı

1. **Prepare Your Workspace**
   Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın ve kenara koyun. 1 tutam kabartma tozunu küçük bir kapta ölçüp hazır bulundurun ve kullanmak istediğiniz kurabiye kalıplarını da yanınızda tutun.

2. **Şekeri Eritin**
   Küçük, kalın tabanlı tencereye 2 yemek kaşığı tane şeker ekleyin. Orta-düşük ateşte, ahşap kaşık veya çubukla sürekli karıştırarak ısıtın.

3. Tüm şeker kristalleri eriyene ve karışım bal gibi açık amber renge dönüşene kadar 2-3 dakika karıştırmaya devam edin. Bu altın tona ulaştığında hemen ocaktan alın.

4. **Add Baking Soda**
   Sıcak karamelize şekere hızlıca 1 tutam kabartma tozu ekleyin ve karışım köpürene ve boyutunun iki katına çıkıp açık altın kahverengi renge dönüşene kadar 10-15 saniye hızla karıştırın.

5. **Şekeri Şekillendirin**
   Köpüklü karışımı hazırladığınız pişirme kağıdının üzerine hemen dökün, kaşığın arkasını kullanarak yaklaşık 1/8 inç kalınlığında ince, düz bir tabaka halinde yayın.

6. Yüzey hafifçe tutup ama hala dokunulduğunda sıcak hissedilene kadar 15-20 saniye soğumaya bırakın. Kurabiye kalıplarını sıcak şekere nazikçe bastırarak şekiller oluşturun, tamamen kesmemeye dikkat edin.

7. **Soğutun ve Servis Yapın**
   Şeker sert ve çıtır olana kadar 3-5 dakika tamamen soğumaya bırakın. Pişirme kağıdından dikkatlice soyun ve hemen servis edin veya 2 güne kadar hava geçirmez kapta saklayın.

Besin Değerleri

90	23g	23g	159mg
KALORI	KARBONHIDRAT	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Eşit ısı dağılımı sağlamak ve şekerin sıcak noktalarda yanmasını önlemek için kalın tabanlı tencere kullanın.

Başlamadan önce kabartma tozunu ölçüp hazır bulundurun, çünkü şeker doğru karamelizasyon noktasına ulaştığında zamanlama çok önemlidir.

Eşit erime sağlamak ve şekeri taneli yapabilecek kristalleşmeyi önlemek için şekeri nazikçe ve tutarlı bir şekilde karıştırın.

Karamelize şeker için ideal renk açık amber rengidir - çok koyu olursa şeker acı tadacak, çok açık olursa yeterince aroması olmaz.

Kabartma tozu eklerken ve karıştırırken hızlı çalışın, çünkü karışım hızla köpürecek ve saniyeler içinde donmaya başlayacaktır.

Şekil vermeden önce şekerin tam olarak 15-20 saniye soğumasını bekleyin - daha uzun süre beklerseniz çalışması çok zor hale gelir.

Dekoratif şekiller yaparken yapışmayı önlemek için yağ spreyi sıkılmış kurabiye kalıpları veya kalıplar kullanın.

Birden fazla parti yapıyorsanız, yanmış şekerin bir sonraki partiyi etkilemesini önlemek için partiler arasında tavanızı iyice temizleyin.