

ЖЕЛАТИН

Как правильно развести желатин? Если он порошковый или гранулированный, то:

1. Для начала подготовьте необходимое количество желатина.
2. Залейте порошок небольшим количеством холодной воды (не ледяной, а прохладной). Воды не должно быть слишком много. Так, на одну чайную ложку желатина вполне хватит половины или даже трети стакана воды.
3. Теперь нужно подождать примерно 40-60 минут. Желатин должен набухнуть, а полученный состав должен напоминать прозрачное желе.
4. Теперь нужно получившуюся после набухания массу нагреть до такого состояния, чтобы желатин полностью растворился (будет казаться, что перед вами обычная вода). Но нагревать нужно медленно и аккуратно. Лучше всего для этих целей использовать не газовую конфорку плиты, а водяную баню. Возьмите кастрюлю, налейте в неё воды, доведите эту воду до кипения, затем убавьте огонь до минимума. Погрузите в воду ёмкость с желатином так, чтобы жидкость немного не доходила до краёв, но полностью закрывала ёмкость. Постоянно размешивайте желатин, а как только он растворится полностью, снимайте его с бани.
5. Далее соедините желатиновый раствор с остальными продуктами (согласно рецепту).
6. Охладите блюдо и наслаждайтесь.

Соблюдаем пропорции

Чтобы развести желатин правильно, важно соблюдать пропорции и использовать нужное количество. Если у вас имеется рецепт, следуйте указаниям, данным в нём. Если же вы на кухне предпочитаете импровизировать и творить шедевры, то узнайте основные правила. Вообще, точное количество желатина будет зависеть от желаемой консистенции готового блюда. Вариантов несколько:

- Если вы хотите получить **дрожащее нежное желе**, то на **1 литр жидкости используйте 20 граммов желатина**.
- Для **желе, которое будет хорошо держать форму**, на литр жидкой составляющей блюда потребуется **около 40 граммов желатина**.
- Желаете **резать желе ножом**? Тогда не жалейте желатина и **возьмите 60 граммов на 1 литр = 30грамм на 1/2 литра**

Как отмерить нужное количество?

Кухонные измерения – это отдельная тема. Конечно, импровизация – это здорово, но только не в случае сыпучих компонентов, количество которых в общей массе должно быть мизерным. Идеальный вариант – использовать высокоточные кухонные весы. Но если такого прибора у вас нет, то помните следующее:

- В одной чайной ложке (без горки) уместается всего 6 граммов порошкового желатина.
- В одной столовой ложке примерно 15 граммов.
- В десертную ложку вмещается около 10-11 граммов желатина.
- В гранёный стакан входит приблизительно 200 граммов порошка.
- В чайном стакане примерно 250 граммов.
- Если вы решили использовать листовой желатин, то помните, что масса одного листа равна примерно 2 граммам гранулированного желатина. Получается, что столовая ложка порошка – это то же самое, что 6 листов.

Чем можно заменить?

Можно ли желатин заменить чем-то другим? Вполне. Отличным заменителем может стать агар-агар, который тоже активно используется в кулинарии. Но стоит помнить о том, что желирующие свойства агар-агара превосходят свойства желатина, так что данной добавки потребуется меньше. Так, 5 граммов агар-агара – это примерно 7,5 граммов желатина (приблизительно 4 листа). Это значит, что на литр жидкости потребуется примерно 2 чайных ложки, то есть около 10-12 граммов.

Рекомендации

Напоследок полезные советы:

- Кипятить желатиновый раствор ни в коем случае нельзя! В этом случае он просто потеряет свои свойства и не придаст блюду нужную консистенцию.
- Желатин с истёкшим сроком годности использовать не рекомендуется. Быть может, он разбухнет и даже загустеет, но вот блюдо может испортить, придав ему непонятный и неприятный привкус.
- Если вы готовите желеобразное блюдо с резаными компонентами, то режьте их как можно мельче, так как при застывании желатиновая масса может скользить по крупным кускам, и в итоге консистенция будет отличаться от желаемой.
- Охлаждать блюда нужно постепенно, лучше в холодильнике. Не пытайтесь ускорить процесс, не убирайте ёмкость в морозильную камеру. В этом случае желатин просто закристаллизуется, и у вас ничего не получится.
- Не превышайте рекомендованные дозировки, вы просто испортите блюдо.