

მაკარონის ნაჭუჭის ნაბიჯ-ნაბიჯა

- ✓ გავაცალკევოთ ყვითრი და ცილა. საჭირო რაოდენობის ცილა მოვათავსოთ ორ ფიალაში.
- ✓ ფიალებს გადავაფაროთ პოლიეთილენის ფირი და დანის წვეტიტ რამდენიმეგან დავჩხვლიტოთ. უმჯობესია ცილები მოვამზადოთ წინდაწინ და ელასტიკურობის დასაკარგად და „გათხევადებლად“ რამდენიმე დღე (საუკეთესოა ერთი კვირა) გავაჩეროთ მაცივარში.
- ✓ მაკარონების მომზადების დღეს გააკეთეთ ორი ცალი საკონდიტრო ტომსიკა; ერთი ცომისათვის, მეორე — გულსართისათვის. ბოლოები მოაჭერით წვეტიდან 5 სმ-ზე.
- ✓ ბოლომდე ჩასვით სწორბოლოიანი თავაკი.
- ✓ ჰაერღუმლის ტაფაზე დააფინეთ ცვილულა ქაღალდი.
- ✓ ცალ-ცალკე აწონეთ ნუშისა და შაქრის პუდრები.
- ✓ აურიეთ ნუშისა და შაქრის პუდრები და გაცერით საშუალო სიმსხოს მტკიცში.
- ✓ „გათხევადებული“ ცილის პირველ ნაწილს შეურიეთ ინგრედიენტები რეცეპტის თანახმად.
- ✓ მოურევლად ჩაამატეთ ეს მასა შაქარ-ნუშის ნარევს.
- ✓ საჭირო რაოდენობის წყალი მოათავსეთ მომცრო ქვაბში და დაამატეთ შაქრის ფხვნილი, ნელ ცეცხლზე მიიყვანეთ 115°C -ზე. როგორც კი ნარევი ამ ტემპერატურას მიაღწევს, დაიწყეთ „გათხევადებული“ ცილის მეორე ნაწილის სწრაფი თქვეფით ბეზედ ამოყვანა. საკონდიტრო ფუნჯი ჩაასველეთ ცივ წყალში და მის დახმარებით ჩაწმინდეთ მდუღარე შაქრიანი წყლის კიდები.
- ✓ როცა შაქარი 118°C -ს მიაღწევს, გადმოდგით ცეცხლიდან და დაამატეთ სანახევროდ ბეზედ ამოყვანილ ცილას და განაგრძეთ თქვეფა კიდევ ერთი წუთი.
- ✓ შეამცირეთ თქვეფის სიჩქარე და კიდევ ორი წუთი განაგრძეთ ბეზის ამოყვანა. ამას იტალიური ბეზე ჰქვია.
- ✓ დაელოდეთ ბეზის 50°C -ამდე გაგრილებას (სადღაც 4-5 წთ).
- ✓ ბეზე დაასხით შაქარ-ნუშის ნარევს და ფიალის შუაგულში მდებარე მასის კიდებისაკენ ლაფერით გადატანითა და ფიალის ტრიალით შეაზილეთ მას.
- ✓ განაგრძეთ მორევა ფიალის ტრიალითა და ცომის კიდებისაკენ გადატანით. ცომი მზადაა მაშინ, როცა ბზინვას დაიწყებს. საშუალო სიბლანტის მასა უნდა იყოს.

- ✓ ცომის ნახევარი ლაფერის დახმარებით გადაიტანეთ საკონდიტრო ტომსიკაში.
- ✓ **მნიშვნელოვანია, რომ** : ცომი ტომსიკაში უნდა მოათავსოთ ლაფერიდან ტომსიკის გვერდებზე ჩაფხეკით. ტომსიკის ზედა ბოლო მტკიცედ დაიჭირეთ ხელში, მეორე ხელის ცერა და საჩვენებელი თითები წაუჭირეთ ტომსიკას უფრო ქვევით და მოჭერით ჩაასრიალეთ ბოლოსაკენ. **ცომში არ უნდა დარჩეს ჰაერის ბურთულები ან ცარიელი სივრცე!**
- ✓ ტომსიკის თავისუფალი ზედა ბოლო რამდენჯერმე მოახვიეთ ისე, რომ ცომს ზემოთ წამოსასვლელი გზა მოუჭრათ.
- ✓ ტომსიკის თავაკი ცვილულაქაღალდიანი ტაფის ზედაპირის მართობულად დაიკავეთ ზედაპირიდან 2 სმ-ის მანძილზე და დაიწყეთ ნაჭუჭების დასმა (სანაჭუჭე ცომის დიამეტრი ნაჭუჭის სასურველ ზომაზე ოდენვ უფრო პატარა უნდა იყოს).
- ✓ როდესაც ტაფას შეავსებთ, ცომზე წარმოქმნილი წვეროების გასაგლუვებლად ასწიეთ ტაფა და რამენიმეჯერ მსუბუქად დაარტყით ჩაისტილოგადაფენილ მაგიდას.
- ✓ ცვილულა ქაღალდის ოთხივე კუთხის ქვეშ დადეთ სულ ცოტა ცომა და ქაღალდის კუთხეებს თითით დააწეკით, რათა ქაღალდი მიეკრას ტაფას.
- ✓ ნაჭუჭები 30 წუთის განმავლობაში გააჩერეთ ოთახის ტემპერატურაზე ქერქის წარმოქმნამდე. შეამოწმეთ თითის დადებით, ცომი თითს არ უნდა ეკრობოდეს.
- ✓ 180°C-ზე გამთბარ ღუმელში (მბრუნავი სითბო) შედგით და აცხვეთ 12 წუთის მანძილზე (ტემპერატურა თავად არეგულირეთ თუ საჭიროა, ნაჭუჭებმა ფერი არ უნდა იცვალონ ცხობისას). ცხობის მანძილზე საჭიროა ღუმლის კარის ორჯერ სწრაფად გამოღება, რათა ღუმელში დაგროვილ ორთქლს მიეცეს გამოსვლის საშუალება. პირველად გააღეთ 8 წუთის, მეორედ კი — ათი წუთის შემდეგ.
- ✓ ღუმლიდან გამოდგმისათანავე გადმოასრიალეთ ცვილულა ქაღალდი ტაფიდან მაგიდაზე, რათა ნაჭუჭები მოშორდეს სითბოს და შეწყვიტოს ცხობა. აცადეთ ნაჭუჭებ გაცივება.
- ✓ მოაცილეთ ქაღალდს და დააწყვეთ სუფთა ცვილულა ქაღალდზე ბრტყელი ზედაპირით ზევით (შეგიძლიათ მაცივარში შეინახოთ 48 საათი ან საყინულეში უფრო მეტი დროით).

შოკოლადის გულსართის ნაბიჯ-ნაბიჯა

ნებისმიერი გულსართისათვის საჭიროა ცხელი სითხის სამჯერად დასხმა მასაზე და მასის მომზადების დაწყება ფიალის ცენტრში და წრიული მოძრაობით მისი გაგანიერება კიდეებისაკენ.

- ✓ ხერხისპირიანი დანით დააქუცმაცეთ შოკოლადი.
- ✓ დაქუცმაცებული შოკოლადი გადაიტანეთ სითბოგამძლე თასში. თასზე უფრო პატარა ქვაბში ჩაასხით წყალი. დაადგით ზედ თასი (თასის ძირი არ უნდა ეხებოდეს ქვაბის ფსკერს) და შემოდგით ნელ ცეცხლზე.
- ✓ ქვაბში წყალმა არ უნდა იდუღოს როგორც შოკოლადი დნობას დაიწყებს, ნელა მოურიეთ ლაფერით. თხლად და წვრილად დაქუცმაცებული შოკოლადი 2-3 წუთში უნდა გალღვეს მთლიანად. მთელი შოკოლადის გალღობისთანავე თასი გადმოდგით ქვაბიდან და ნელი მორევით აქციეთ ერთგვაროვან მასად.
- ✓ მუდმივი მორევის პირობებში დუდილამდე მიიყვანეთ თხელი არაჟანი.
- ✓ არაჟნის მესამედი ჩაასხით შოკოლადიანი თასის შუაგულში და ურიეთ რამდენიმე წუთი, თუ მასა აიჭრა, ნუ შეშინდებით.
- ✓ ცხელი არაჟნის მეორე მესამედი ჩაამატეთ ისევ თასის შუაგულში და ურიეთ შუაგულშივე, სანამ შუაგული კრემისებრი გახდება. მორევის დიამეტრი ნელ-ნელა გაზარდეთ თასის სიგანემდე.
- ✓ ცხელი არაჟნის დარჩენილი მესამედიც ჩაამატეთ თასის შუაგულში და წრიული მოძრაობით შეაზილეთ (ჯერ შუაგულში ურევთ და მერე თანდათან გააფართოვებთ მორევის არე).
- ✓ გულსართი გადაიტანეთ ვრცელ ჭურჭელში (ყველაზე კარგია ფაიფურის ან მინის ვარცლი), გულსართს გადააფარეთ პოლიეთილენის ფირი (ვარცლის კიდე კი ნუ შემოაკრავთ ფირს, არამედ პირდაპირ გულსართზე გადაჭიმეთ და ხელისგულით გაასწორეთ). გააცივეთ გულსართი და შემდეგ შედგით მაცივარში.