

Jak ubić białko na sztywno?



Opis wskazówki

Ubicie białek jaj jest często nie lada sztuką. Potrzebna jest precyzja i nieco wprawy, dlatego nie warto się zniechęcać, bo przecież trening czyni mistrza.

Zanim rozpoczniemy proces oddzielania żółtka od białka, warto upewnić się co do temperatury jajka. Powinna być ona pokojowa, dlatego jeśli macie mocno schłodzone jajka, odczekajcie chwilę, a dopiero następnie przejdźcie do kolejnego etapu. Oddzielenie żółtka od białka Dla wielu jest to najtrudniejszy krok, ale bez obaw – każdy dojdzie do wprawy. Kluczem jest dokładne oddzielenie żółtka od białka, gdyż tylko dzięki temu, będziemy mogli ubić białka na sztywną pianę. Najszybszym, a jednocześnie najtrudniejszym sposobem, jest przebicie skorupki jajka w połowie i delikatnie przelewanie żółtka z jednej połówki skorupki do drugiej. Jeśli jednak ten sposób się nie sprawdza, warto wykorzystać plastikową butelkę. Po wbiciu jajka do miseczki, należy nacisnąć butelkę, aby upuścić z niej nieco powietrza i przyłożyć do żółtka krawędź szyjki butelki. Delikatnie rozluźniając zaciśniętą wcześniej butelkę, żółtko powinno się zassać do środka. I gotowe! Dodatki Wbrew pozorom, do białek jaj można dodać nie tylko szczyptę soli, ale również inne składniki. Odrobina octu sprawi, że białko będzie ustabilizowane i lepiej się ubije, a niewielki dodatek wody przyczyni się do zwiększenia objętości piany. Pamiętajcie jednak o tym, by wlewać ją bardzo powoli, ostrożnie i stopniowo. Zbyt duża ilość wody nie pozwoli na prawidłowe ubicie piany. Zdarzają się również przepisy, w których białka ubija się z cukrem. Wówczas należy najpierw nieco ubić pianę, a dopiero później stopniowo dodawać cukier. Ubicie piany Białka należy ubić trzepaczką albo mikserem. Oczywiście wybór miksera jest zdecydowanie bardziej popularny z bardzo prostego względu – zdecydowanie szybciej pozwala na ubicie białek. Należy również pamiętać o tym, aby nie przesadzić z czasem ubijania białek, żeby piana nie opadła. Pamiętajcie, że nie do każdego przepisu wymagana jest sztywno ubita piana, dlatego warto kontrolować ten proces, aby w efekcie cieszyć się z udanego dania.