

Idealne ubicie białek z cukrem do BEZY PAVLOVA



Opis wskazówki

Przed ubiciem białek, należy przetrzeć OCTEM miskę w której będziemy ubijać białka.

Pierwszą minutę ubijamy na najwyższych obrotach, kolejno zmniejszamy. Ubite Białka są gładkie i lśniące

Pierwsza wskazówka: Aby idealnie ubić białka należy miskę w której będą one ubijane przetrzeć OCTEM. Do tak odtłuszczonej miski wbijamy białka. Druga wskazówka: Przez 1 minutę należy je miksować na jak najwyższych obrotach, Kolejno należy dosypać łyżkę cukru i miksować na połowie obrotów robota przez 30 sec. Należy tak miksować do momentu wspania całego potrzebnego cukru. Ostatnie ubijanie należy miksować również przez 1 minutę. Ubite białka są gładkie i lśniące. Idealne np. do Bezy Pavlova :)