



MPS CREATOR CONTENT

*Inch. Mariana Radulescu*

# **Bezele fara coacere**

*Reteta gratuita*



## Bezele fara coacere (tip Zefir sau Marshmallow)



Se pregătește în avans tot ce este necesar :tava se așază bezele, hartie de copt,pos, dui,esente, colorant,etc-nu e timp de pierdut, bezeaua se poate întări destul de repede.

Deci vom prepara siropul în paralel bezeaua.

Nu se fac separat!

În timp ce siropul fierbe , bezeaua se mixează în robot.



### Primul pas : Siropul

Așa cum am menționat și la zefire ,este cel mai important pas ! De el depinde reușita sau eșecul zefirelor/bezelei.

#### Ingrediente

400 g zahăr tos

250 g apă rece

10 g Agar-Agar Bloom 900

## Prepararea siropului

1. Într-o cratita cu peretii dublii se pun toate ingredientele si se asteapta 4-5 min pentru a se hidrata agar-agarul.

2. Încălziți amestecul la foc mediu, amestecând constant ,urmarind cresterea temperaturii spre 115°C-120°C .Sub nicio forma sub acest parg dar nici peste.

Tips: unele retete urmaresc timpii de fierbere.

Am avut cele mai bune rezultate urmarind temperatura care este in stransa legatura cu consistenta siropului.

Cand trece de 115 grade Celsius, se simte la mana ca se ingroasa si de pe spatula pica greu siropul. Amestecati continuu.

Cand ultimele picaturi nu cad de pe spatula(lingura)ci se preling si raman fara sa cada,siropul este gata si are sigur in jur de 118 grade Celsius.

!!!! Nu continuati cu pasul urmator daca siropul nu arata ca o miere groasa.

In imaginea aceasta inca mai trebuie lasat siropul sa fiarba .

Temperatura era abia 112 grade Celsius





## Pasul 2 Bezeaua

### Ingrediente

80 g albus la temperatura camerei

Esenta preferata

Colorant hidrosolubil la alegere

### Mod de preparare

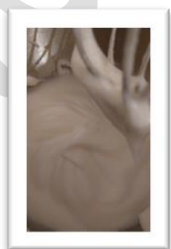
Trebuie mentionat faptul ca prepararea bezelei incepe cand siropul este pe foc(pasul1) si incepe sa dea primele clocote.

In acel moment se pune in bolul mixerului albusul la temperatura camerei.

Se porneste mixerul la viteza medie si se mixeaza pana se formeaza o spuma usoara dar se continua mixarea.

E semn ca totul este in regula.

Intre timp siropul pregatit la pasul 1 trebuie sa fi ajuns la acea consistenta mierii, ultimele picaturi sa nu cada de pe spatula si sa aibe temperatura de 118 maxim 120 grade Celsius.



Cand am obtinut temperatura si fluiditatea necesara asa cum e descrisa la pasul nr 1, luam vasul de pe foc, marim viteza mixerului si turnam siropul in fir subtire peste bezea.

Atentie: nu se toarna siropul direct pe peretele bolului si se fereste telul mixerului pentru a nu forma cristale de zahar care ar putea deteriora textura bezelei



Deci : se fixeaza cu ochiul o zona marginala a bolului unde este bezea adunata si se toarna incet, constant acolo, in timp ce paleta mixerului se invarte la viteza maxima.

Din moment ce se termina siropul se continua mixarea inca 2-3 min( eu am avut situatii in care a durat chiar si 3 minute jumătate).

Dar nu timpul este foarte important aici, este doar cu titlu de orientare.

Este gata cand telul mixerului se incarca cu bezea.



In acest moment bezeaua este aerata ,este imposibil sa cada de pe paletel mixerului nici macar prin scuturare.Va fi nevoie de o spatula.

Se adauga esenta preferata.Se omogenizeaza repede.

Se aduna repede in mijlocul bolului bezeaua ( acolo e mai cald).Pe margini tinde sa se intareasca mai repede (favorizeaza peretele metalic al bolului).

Se lucreaza repede ca se intareste .

Daca se doreste culoare , se separa cantitatea de bezea dorita si se coloreaza.

Incarcam posurile pregatite la primul pas ,si se poseaza exact asa cum doreste fiecare in parte.

Imediat dupa posare se pot adauga diferite decoruri si betisoarele de sustinere a bezelelor.

La nevoie se pot fixa aceste betisoare in bezele si dupa uscare .

In cca 30-60 min (in functie de umiditatea din atmosfera) se poate cerne zahar pudra si chiar se pot folosi pentru decor sau se pot servi.

Totusi ,uscarea completa este la cca 4 ore.

### **Recomandare**

Pentru a păstra bezelele proaspete și gustoase, este recomandat să le depozitați într-un recipient etanș la temperatura camerei.

Evitați expunerea la umiditate excesivă sau la temperaturi foarte ridicate, deoarece acestea pot afecta textura și consistența desertului.

Bezelele pot rezista până la 7 zile în aceste condiții.

Dacă doriți să păstrați bezelele pentru o perioadă mai lungă, le puteți congela, asigurându-vă că sunt bine învelite în folie de plastic și depozitate într-un recipient etanș.

Decongelarea se face la temperatura camerei.

Mai jos cateva poze pentru inspiratie



## Alergenii în alimentație: Ce trebuie să știi și cum să îi eviți



### 1. De ce este important să fim atenți la alergeni

Alergiile alimentare pot provoca reacții de la ușoare (erupții cutanate) până la severe (șoc anafilactic). Dacă vinzi produse alimentare, este esențial să informezi corect clienții despre posibili alergeni.

### 2. Ce sunt alergenii alimentari?

Alergenii sunt ingrediente care pot provoca reacții alergice. În Uniunea Europeană, 14 alergeni principali trebuie declarați pe etichete și în meniuri:

Lapte, Ouă, Arahide, Fructe cu coajă lemnoasă (nuci, migdale, alune de pădure, fistic, etc.), Gluten (grâu, orz, secară), Soia, Pește, Crustacee (creveți, homari) Moliște (midii, scoici, caracatiță), Muștar, Lupin, Țelină, Susan, Dioxid de sulf și sulfiți (prezenți în vinuri și unele fructe uscate)

### 3. Cum să eviți contaminarea în bucătărie?

Separă ustensilele folosite pentru ingrediente care conțin alergeni.

Curăță bine suprafețele și folosește echipamente dedicate pentru preparate fără alergeni.

Depozitează separat ingredientele pentru a preveni contaminarea încrucișată.

Informează clar clienții /prietenii/membrii familiei despre posibili alergeni din produsele tale.

### 4. Alternativa pentru alergici

Înlocuiește laptele cu băuturi vegetale (migdale, cocos, ovăz).

Înlocuiește ouăle cu piure de mere, semințe de in amestecate cu apă sau aquafaba (apă de năut).

Alege făină fără gluten dacă gătești pentru cei cu intoleranță la gluten.

### 5. De ce etichetarea corectă este esențială?

Poti salva vietii!