



SPONGE DECOR

2020

TEODORA PANA

bunatatileluteo@gmail.com

contact@bestoryteller.ro

www.bestoryteller.ro



www.instagram.com/bestoryteller.ro

www.facebook.com/bestoryteller

Rețetă Sponge decor



Sunt Teodora si apreciez enorm ca ti-ai rezervat din timpul tau sa citesti acest material. Iti promit ca nu-ti va lua mult timp ca sa-l parcurgi. Daca esti aici inseamna ca doresti sa obtii rezultate cat mai bune pentru pasiunea ta.



SPONGE DECOR – REȚETĂ

Sponge decor

Sponge decor este un blat comestibil, pufos, aerat și extrem de rapid de realizat! El aparține gastronomiei moleculare, dar îl poți prepara și tu acasă extrem de rapid și fără ustensile pompoase.

Eu îl folosesc la decorul torturilor, la decorul fructelor prăjituri și la decorul paharelor dulci din cadrul diferitelor evenimente. Rețeta este una versatilă în sensul că poți jongla cu aromele, cu diverse sucuri de fructe și alte ingrediente. Adăugând și colorant alimentar poți realiza nuanțe diferite de blat pufos! Folosind acest blat de decor comestibil poți aduce culoare evenimentelor dulci!

Ingrediente

- Unt 100 gr
- Făină 100 gr
- Ouă 2 buc
- Zahăr pudră 100 gr
- Suc fructe sau lapte 4 linguri
- Praf de copt 12 gr
- Estente după gust
- Colorant alimentar

Tipsuri

- Untul și ouăle să fie la temperatura camerei.
- Folosiți unt gras.
- Puteți folosi un colorant gel, este ușor de folosit.
- Veți avea nevoie de cuptor cu microunde.
- Se poate realiza chiar și fără a folosi sifonul special de frișcă.
- Un sponge corect copt este moale, pufos, aerat și plăcut la gust.
- Un sponge copt în exces va fi tare, uscat și bun de aruncat nu de savurat.

Mod de lucru

- Untul și zahărul pudră se înspumează foarte bine cu ajutorul unui mixer .
- Se adaugă ouăle pe rând și se omogenizează foarte bine astfel încât compoziția să-și păstreze volumul.
- Cerneți făina împreună cu praful de copt și apoi amestecul se adaugă peste compoziția cu ou și omogenizați ușor. Adăugați și restul ingredientelor (esențe după gust, lapte/suc de fructe) și omogenizați.

- Se adaugă colorantul dorit și se omogenizează. Adăugați treptat colorant până la obținerea nuanței dorite. Dacă doriți să realizați mai multe culori se împarte compoziția de blat în mai multe părți și adăugați coloranții doriți.
- În pahare rezistente termic se adaugă 2-3 linguri de compoziție și introduceți la cuptorul cu microunde max 1 minut setat la puterea 600-650 W. Veți observa că blatul va crește foarte mult și de aceea este de dorit să aveți și pahare ușor înalte (gen de cafea sau plastic rezistent). Puteți deschide ușa cuptorului cu microunde să vă asigurați că totul este ok fără nicio problemă. Nu va fi afectat blatul. Puteți face și testul scobitoarei să vă asigurați că blatul este copt corect.
- Un sponge corect copt este pufos, moale și aerat!
- Un sponge incorect copt sau copt în exces va fi tare și uscat și îl puteți arunca. Nu mai este plăcut la gust. Tocmai de aceea dacă doriți să verificați starea lui puteți deschide ușa cuptorului cu microunde cu mare încredere.
- Se pot introduce mai multe pahare cu compoziție în același timp în cuptorul cu microunde.
- După ce blatul este copt se va scoate din pahar astfel: prin răsturnarea paharului cu gura în jos apăsând în același timp ușor pe lateralul paharului cu palma, astfel încât blatul să cadă ușor din pahar. Veți observa că va avea o formă cilindrică, blatul ia forma paharului.
- Rupeți blatul în bucăți de diferite dimensiuni (în funcție de nevoi).
- Se poate folosi ca atare sau îl puteți congeala (rupt în bucăți) și scoateți când aveți nevoie. Se congeală într-un recipient închis ermetic.











Vă aștept cu impresii și experiențe dulci!