

چند راه حل برای پیشگیری از چسبیدن ژله به ظرف

14 آذر 1401

یکی از علت های چسبیدن ژله به ظرف روغن نزدن به قالب ژله می باشد.

برای اینکه ژله و یا هر نوع دسر به راحتی از ظرف جدا شود باید قالب پلاستیکی و یا سیلیکونی را با برس روغن مالی کنید و سپس شکر بپاشید و نیم ساعت داخل فریزر بگذارید و بعد مایع ژله را داخل آن بریزید . اگر قالب فلزی دارید فقط آنرا خیس کنید و در فریزر گذاشته تا یک لایه نازک یخ ببندد و بعد مایه ژله را بریزید .

استفاده از آب داغ

وقتی دسر کاملا بست ، یک ظرف محتوی آب داغ (جوش) آماده کنید قالب دسر رو پانزده تا بیست ثانیه داخل اون قرار بدید بعد برش گردونید تو ظرف مورد نظرتون.اگه کمتر ازاین زمان تو آب داغ قرار بدید لایه بیرونی دسر کامل آب نمیشه بنابراین کامل جدا نمیشه اگه هم زمان زیاد بشه دسر بیش از مقدار مورد نیاز آب میشه .

یک تجربه: ظرف محتوی آب داغ رو خیلی بزرگ انتخاب نکنید ، یه بار برای مهمونی کلی دسر تهیه کرده بودم ، دیدم مامانم یه قابلمه بزرگ آب داغ گذاشته رو گاز ، منم تنبلیم گل کرد گفتم ازهمین آب داغ استفاده کنم ، دو طرف قالب رو گرفتم و فرو بردم تو آب داغ ، یهو بخارش خورد به دستم و قالب از دستم ول شد افتاد تو قابلمه بزرگ پر از آب جوش ، تا به خودم بجنبم دو تا کفگیر بیارم و قالب رو از تو ش دربیارم دسر نازنینم تقریباً" تو آب حل شد!

استفاده از حوله گرم و سشوار

بعد از بستن دسر اون رو به همراه قالب تو یه ظرف دمر کنید ، حوله ای رو که از قبل گرم کردید بپیچید دور قالب وقتی دسر از قالب جدا شد وافتاد تو ظرف ، حوله رو بردارید تقریباً" یک دقیقه زمان میبره.به همین ترتیب میتونید از سشوار هم استفاده کنید ، سشوار رو بزارید رو آخرین درجه ش و مرتب همه جای قالب بگیرید تا دسر از قالب جداشده و بیفته تو ظرف .

نحوه خارج کردن ژله از قالب:

ابتدا مطمئن شوید که ژله کاملا بسته است.

قبل از خارج کردن چند لحظه در آب ولرم قرار دهید و با نوک انگشت خیس و یا یک کارد ژله را از

دیواره ژله جدا کنید.

قالب را کمی تکان می دهیم تا کف ژله هم از قالب جدا شود.

این کار را چند بار تکرار می کنیم.

نکته 1: ظرف مورد نظر را کمی مرطوب کنید تا اگر ژله موقع برگشتن در جایی که می خواهیم قرار بگیرد قرار نگرفت بتوانیم راحت جابجایش کنیم.

نکته 2: همانطور که گفتیم ممکن است لازم باشد این کار را 2-3 بار انجام دهید.

نکته 3: توصیه می کنیم یک ساعت قبل از زمان پذیرایی ژله را از قالب خارج کنید، زیرا ممکن است در اثر حرارت ظرف آب گرم سطح روی ژله کمی شل شده و لازم باشد مدتی دیگر در قرار بماند تا فرم اولیه خود را به دست آورد.