

آسان‌ترین روش تهیه میوه حبه‌ای و پودر میوه

میوه خشک حبه‌ای به‌عنوان یکی از خوراکی‌های لوکس و خوشمزه مورد توجه و استقبال زیادی قرار گرفته است و جلوه زیبایی به میز پذیرایی خانواده‌ها می‌دهد.

همچنین استفاده از پودرهای میوه که طعم دلپذیری دارند، به‌عنوان جایگزین شکر و طعم‌دهنده‌های مصنوعی در انواع محصولات غذایی از جمله بستنی، ماست، دسر، نوشیدنی و غلات صبحانه رایج شده است. در ادامه روش تهیه این تنقلات را مرور می‌کنیم.

میوه خشک حبه‌ای

- میوه‌ها را پس از شستن، هسته‌گیری و اسلایس کردن، داخل دستگاه میوه خشک‌کن یا فر قرار داده و با تنظیم دما و زمان مناسب آنها را خشک کنید.
 - پس از خارج کردن میوه‌های خشک با کمی آب‌جوش مخلوط کرده و له کنید.
 - سپس داخل چرخ گوشت بریزید و یک تا دوبار آنها را چرخ کنید.
 - سپس کمی ژلاتین و گلوکز به آن اضافه کنید تا یک خمیر تقریباً سفت به دست آید.
 - خمیر را روی سینی‌های مخصوص بریزید و دوباره داخل دستگاه قرار دهید تا به حد مناسب خشک شود.
 - سپس آن را در ابعاد یک در یک سانتی‌متری برش بزنید و بسته‌بندی کنید. البته قالب‌هایی هم در بازار وجود دارد که خمیر خود را می‌توانید درون آنها بریزید و در دستگاه خشک‌کن قرار دهید.
 - پس از خشک‌شدن به‌صورت حبه‌ای از این قالب جدا می‌شود.
- این قالب‌های مقاوم نسبت به حرارت را می‌توانید از فروشگاه‌های لوازم قنادی تهیه کنید.



پودر میوه خشک

اولین قدم در تولید پودر میوه، خشک کردن میوه است. بعضی از میوه‌ها مثل پرتقال و توت‌فرنگی را اسلایس و توسط دستگاه میوه خشک‌کن، خشک کنید اما برای تهیه یک پودر میوه با کیفیت، بهتر است خمیر میوه را خشک کرده و سپس آن را آسیاب کنید.

- بهتر است میوه‌هایی نظیر انار، آلبالو، شاتوت و... را با یک میکسر بسیار قوی میکس کنید.

- سپس روی توری و سینی‌های دستگاه خشک‌کن پهن کنید و درون دستگاه قرار دهید تا خشک شوند.

- برای این کار می‌توانید از آسیاب‌های قوی یا آسیاب گهواره‌ای رومیزی استفاده کنید و پودر میوه آماده شده را در ظرف دردار نگه دارید.