Вопрос (31 января 2015)

У меня не получаютс флежпеки из овсяных хлопьев. Сегодня делала: хлопья + сливочное масло, сахар, мед, сухофрукты, яблоко. Пекла по рецепту при 180С 15 минут, допекала еще 15 минут. В итоге они мягкие и разламываются. Надо еще печь или дело в рецепте и соотношениях? Хочу получить батончик. Подскажите, пожалуйста, как их правильно печь.
Спасибо.

Комментарии (7)

kinda_cook 31 января 2015 21:03

постою послушаю, у меня тот же вопрос :)

manyakotic 1 февраля 2015 13:13

Мне кажется дело в пропорциях, однажды у меня получились не флэпджеки,а гранола, но я пропорции не запоминаю, делаю по готовым рецептам всегда, еще мне кажется, что патока или golden syrup или кленовый сироп лучше использовать, чем мед.

eastflower 1 февраля 2015 16:19

Мариночка, спасибо! Попробую с патокой.

filifera 1 февраля 2015 15:55

Лен, батончики flapjack никогда не делала, впервые узнала о них, когда увидела твой вопрос:))), но тут, ах, такая возможность порассуждать логически (любимое занятие:)), что не могу удержаться.Нашла рецепты, в которых значится и сахар, и golden syrup (ну, про кленовый сироп молчу, при нынешних ценах тратить его на батончики - сплошное расточительство:). Нашла еще, что golden syrup - это производная от инвертного сиропа, а инвертный сироп делается из глюкозы. Стало быть, предполагаю, что можно заменить golden syrup глюкозой. Как бы делала я: карамелизировала бы сахар и глюкозу до светлой карамели, добавила масло, а потом уже смешала с остальными ингредиентами. Если такую штуку запечь (кстати, при темп. 180 град. пекут 25-30 мин.), то никак она мягкой быть не должна (если вспомнить, например, как мы делаем пралине). Вот как-то так мне видится…

eastflower 1 февраля 2015 16:20

Леночка, спасибо! Вот, значит, где была ошибка - заменила мед на golden syrup, буду пробовать с глюкозой. Карамелизовать не буду, так как она схватится и будет тяжело смешивать продукты. Спасибо!

filifera 1 февраля 2015 18:38

Лена, вот еще что нашла: Golden syrup состоит из 56% инвертного сиропа и 44% сахарозы, т.е. проще говоря, сахара. Так что лучше, наверно, указанное количество golden syrup заменить на 60% инвертного сиропа, а 40% взять сахара (в дополнение к уже указанному).

eastflower 1 февраля 2015 19:53

спасибо большое! Попробую сделать.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

