

Prevenir la corteza empapada

Escrito por braydenmulgrave - 13/04/2024 10:44

La perfecta cheesecake

Una de las cosas más desafiantes de hacer tarta de queso es que el mayor error solo se revela en el momento de servir, presumiblemente cuando los invitados están entusiasmados alrededor de la mesa de postres. Estamos hablando de una corteza empapada, lo cual es desgarrador; Esto puede suceder cuando el agua del baño maría se filtra en las grietas del molde desmontable.

Se sabe que envolver el molde desmontable en papel de aluminio ayuda, pero vaya un paso más allá y use envoltura de plástico (¡que no se derrite!) o bolsas de revestimiento para olla de cocción lenta como sello adicional.

=====