



Waitrose
COOKS' INGREDIENTS

**A SPOONFUL OF
CREAM OF
TARTAR**

[UK](#)

Przedmiotem aukcji jest Cream of Tartar, Kamień Winny
Produkt wegetariański

skład : 100% cream of tartar
produkt Naturalny bez sztucznych barwników, konserwantów i aromatów
poj. netto 140g

Cream of tartar (kamień winny) jest bardzo pomocnym w kuchni artykułem, utrwala i nadaje objętości ubitym białkom jaj. Jest regulatorem kwasowości niektórych producentów proszków do pieczenia. Może być również używany do uzyskania kremowej konsystencji w słodkich deserach np. do lukru, ponieważ zapobiega tworzeniu się kryształów, a także do nadania objętości i puszystości wypiekom.

W przeciwieństwie do chemicznie uzyskiwanego proszku do pieczenia Cream of Tartar jest środkiem naturalnym, który jest produktem ubocznym procesu fermentacji winogron przy produkcji wina. Dlatego polecany jest przy robieniu ciast i ciasteczek dla dzieci.

Jako naturalny zamiennik proszku do pieczenia przy dodaniu sody oczyszczonej, jeśli chcemy zastąpić 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, to musimy użyć 1/3 łyżeczki sody i 1/2 łyżeczki cream of tartar.