



آموزش یک شیرینی برای عید

تلفیق سنت و مدرنیته با تلاشی شیرینی نخودچی!

مواد لازم جهت تهیه برشتوک نخودچی

آرد نخودچی ۱۵۰ گرم معادل یک پیمانه*
 پودر قند ۸۰ گرم معادل یک دوم پیمانه
 کره یا روغن جامد(نیمه جامد) ۱۰۰ گرم
 روغن مایع یک چهارم پیمانه
 هل آسیاب شده یک قاشق چای خوری
 شکلات تخته‌ای با طعم دلخواه ۱۰۰ گرم
 * اگر پیمانه‌های استاندارد شیرینی‌پزی را دارید از همان استفاده کنید، اما اگر به آن‌ها دسترسی ندارید یک لیوان دسته‌دار فرانسوی را معادل یک پیمانه در نظر بگیرید.

طرز تهیه برشتوک نخودچی

شکلات‌های تخته‌ای* را به روش بن ماری (حرارت غیرمستقیم) آب می‌کنیم. به این صورت که ظرف حاوی شکلات‌ها را روی بخار آب یا داخل ماکروفر می‌گذاریم و کم‌کم حرارت می‌دهیم تا شکلات‌ها آب شوند. در پایان کار می‌توانیم برای روان‌تر شدن آن، یک قاشق روغن مایع هم به آن اضافه کنیم اما نباید مقدار روغن زیادتر شود چون کیفیت نهایی کار کم می‌شود. (بگذارید همین اول کار در باره شکلات‌های تخته‌ای دو نکته را برایتان بگویم، اول اینکه طعم کیک و شیرینی‌هایی که در دستورشان شکلات‌های تخته‌ای وجود دارند تا حد زیادی به طعم شکلات‌های تخته‌ای وابسته است، پس در انتخاب این شکلات‌ها و کیفیت آن‌ها دقیق باشید. نکته دوم در انتخاب شکلات برای برشتوک نخودچی آن است که شما می‌توانید از انواع شکلات‌های تخته‌ای با طعم و رنگ‌های مختلفی که در بازار موجود است استفاده کنید و به این وسیله برشتوک‌های نخودچی شما می‌توانند بنا بر انتخابتان در نهایت ترکیب رنگین‌کمانی زیبایی

را برای پذیرایی شما به ارمغان بیاورند. شکلات‌ها که آب شدند باید آن‌ها را در قالب بریزیم. در این مرحله شما دو انتخاب دارید، اگر قالب‌های سیلیکونی مخصوص شیرینی دارید و قبلاً آن‌ها را از لوازم قنادی فروشی‌ها تهیه کرده‌اید، شکلات‌های آب شده را به کمک یک قاشق چایخوری تا حدود یک سوم هر قالب می‌ریزید و سپس قالب‌ها را در یخچال می‌گذارید تا شکلات‌ها ببنند و سفت شود. دقت کنید این قالب‌های سیلیکونی در شکل‌های بسیار متنوع در لوازم قنادی فروشی‌ها موجود است و برای استفاده نیاز به چرب کردن هم ندارند. شما می‌توانید به کمک این قالب‌ها که قیمت آنچنان بالایی هم ندارند، شکل‌های متنوعی از شکلات‌های مغزدار و انواع شیرینی‌های کوچک را درست کنید.

اما اگر قالب‌های سیلیکونی مخصوص شیرینی نداشتید ناامید نشوید، با شعار یا راهی خواهیم یافت یا راهی خواهیم ساخت می‌توانیم بر محدودیت‌ها غلبه کنیم. پیشنهاد من به شما در این شرایط استفاده از یک ظرف پیرکس است. کف ظرف پلاستیک فریزری می‌کشیم، باید لبه‌های پلاستیک از اطراف ظرف بیرون باشد تا بعداً به کمک آنها بتوانیم مواد را از ظرف خارج کنیم. حالا شکلات آب شده را کف ظرف پیرکس ریخته و ظرف را در یخچال می‌گذاریم تا شکلات‌ها ببنند و سفت شود. حالا به سراغ درست کردن مواد آردی برشتوک می‌رویم. ابتدا آرد نخودچی را الک می‌کنیم و سپس روی حرارت متوسط می‌گذاریم و تفت می‌دهیم تا بو و طعم خامی آن گرفته شود. آرد نخودچی به واسطه حرارت دیدن زود می‌سوزد

پس

در

فائزه صدیقی نویسنده

نگاهی به دور و اطراف خانه می‌اندازم، ماه اسفند رسیده و خانه تکانی از رنگ گردن به من نزدیک‌تر است! همیشه حس دوگانه‌ای به خانه تکانی داشته‌ام. از طرفی سختی آن باعث می‌شد از شروعهش شانه خالی کنم و از سمت دیگر فکر کردن به نتیجه آن و لذت چشیدن طعم نظم و تمیزی همه جانبه خانه برایم انگیزه‌ای قوی بود برای شروع و انجام دادن آن. اسفند همیشه خاطرات دوست‌داشتنی دیگری را هم برایم به همراه داشت. وقتی چشم‌انم را می‌بستم و به حال و هوای عید کودکی‌هایم فکر می‌کردم، یک بو و مزه بیشتر از همه برایم تداعی می‌شد. بوی خوشمزه شیرینی نخودچی‌های خانه مادربزرگ. شیرینی‌هایی که در آن سن کودکی از خوردنش غرق لذت می‌شدم. اما اگر بخواهم همه واقعیت را برایتان بگویم، باید به این هم اشاره کنم که خوردن شیرینی نخودچی‌های کودکی غیر از لذت برایم استرس هم داشت، چون آن شیرینی‌های ریزنقش و زیبا که همیشه با نظم و ترتیب یک جانشسته بودند، آن قدر ظریف و حساس بودند که به اشاره‌های میان انگشتان بازپوش کودکی‌هایم خرد می‌شدند و ترس افتادن این اتفاق همیشه با من بود.

اما حالا که سال‌ها از پس هم گذشته و دیگر کودک نیستیم به کشف دلپذیری رسیده‌ام که هم لذت خوردن شیرینی نخودچی کودکی‌هایم را تجربه کنم و هم از استرس خرد شدن این خوردنی‌های دلبر و ظریف‌رهای پیدایم کنم. این روزها برشتوک نخودچی درست می‌کنم، شیرینی که انگار حاصل تلفیق شیرینی نخودچی‌های سنتی کودکی‌م با عنصر جذاب و امروزی شکلات است و این ترکیب، معجزه‌ای را شکل داده که نتیجه آن هم طعم دلبرانه شیرینی نخودچی را دارد و هم با ترکیب شکلات از آن شکنندگی دلبرانه‌هایی پیدا کرده است. بیابید و شما هم در پخت این خوشمزه دوست‌داشتنی با من همراه باشید.



قالب‌های سیلیکونی شکلات یا قالب پیرکس را از یخچال خارج می‌کنیم و از مواد آماده شده شیرینی نخودچی، داخل قالب و روی شکلات‌ها می‌ریزیم و تا فضای خالی نماند، دقت کنید در این مرحله گرم بودن مواد باعث می‌شود لایه رویی شکلات آب شده و شکلات به مواد شیرینی بچسبد، پس اگر مواد سرد باشد این اتفاق نمی‌افتد و برشتوک نخودچی شما بافت منسجمی پیدا نمی‌کند، به همین منظور اگر می‌خواهید برشتوک‌ها را در تعداد بالا درست کنید و قالب کم دارید و یا به هر علت دیگری کار پر کردن قالب‌ها طولانی‌تر شود، مواد برشتوک را مجدداً روی حرارت بگذارید تا داغ شود و بعد روی شکلات‌ها بریزید.

پس از این مرحله، قالب‌ها را برای حدود یک تا دو ساعت مجدد داخل یخچال قرار می‌دهیم تا مواد سفت شده و شیرینی فرم مناسب خود را بگیرد. پس از این زمان قالب‌ها را خارج می‌کنیم. اگر مواد را

در قالب‌های سیلیکونی مخصوص شیرینی ریخته باشید، شیرینی‌ها به راحتی و با یک فشار کوچک به پشت قالب از آن خارج می‌شود و می‌توانید آن‌ها را درون ظرف سرو بگذارید. اما اگر مواد را در ظرف پیرکس ریخته‌اید، ابتدا لبه‌های پلاستیک کف ظرف را که از طرفین آن آویزان است گرفته و به سمت بالا بکشید تا کل مواد به کمک پلاستیک زیرین آن از ظرف جدا شود، سپس آن را روی سطح صافی گذاشته و با چاقوی تیزی به اشکال دلخواه برش زده و در ظرف سرو می‌چینیم.

این شیرینی ماندگاری مطلوبی داشته و طعم آن بسیار به شیرینی نخودچی سنتی نزدیک است، ضمن اینکه، ترکیب شکلات و شیرینی نخودچی سنتی و تلفیق این طعم‌ها با یکدیگر، تقریباً برای هر سلیقه‌ای مطلوب و دل‌پسند است.

لحظات شیرین زندگی‌تان هر روز بیشتر از روز قبل باشد.



این روزها برشتوک نخودچی درست می‌کنم، شیرینی که انگار حاصل تلفیق شیرینی نخودچی‌های سنتی کودکی‌م با عنصر جذاب و امروزی شکلات است و این ترکیب، معجزه‌ای را شکل داده که نتیجه آن هم طعم دلبرانه شیرینی نخودچی را دارد و هم با ترکیب شکلات از آن شکنندگی دلبرانه‌هایی پیدا کرده است

