بیسکوئیت‌های خانگی رفیق شیرین راه

یک خوراکی خوشمزه و مقوی برای گردش طولانی در نمایشگاه کتاب

فائزه صدیقی
نویسنده

یکی از گزینه‌های بی‌دنگ و فنگ و تقریباً به صرفه برای خرید، بیسکوئیت‌ها و کوکی‌ها هستند. بیسکوئیت و کوکی‌ها انتخاب‌های خوبی برای همراهی راحت شما در گردش، تفریح، محیط کار و نیز برای هدیه دادن هستند. به همین جهت امروز تصمیم دارم دستور پخت یک بیسکوئیت بسیار خوشمزه و آسان را با هم تمرین کرده و انجام دهیم تا شما بتوانید هر زمان که تمایل داشتید با پختن آن یک خوراکی خوشمزه، زیبا، سالم، خانگی و مقرون به صرفه برای مصرف شخصی خود یا هدیه دادن به دوستان و نزدیکانتان داشته باشید که هم از درست کردن و هم از خوردن آن لذت ببرید.

بیسکوئیت دو رنگ خانگی

دستور پخت این بیسکوئیت فوق‌العاده راحت است و خود بیسکوئیت هم طعمی خوشمزه و دلنشین دارد. آنچه این بیسکوئیت را به طور خاص متمایز می‌کند، راحت و بی‌دنگ و فنگ درست کردن خمیر بیسکوئیت است. این خمیر به حدی ساده، بی‌آلایش و راحت است که بچه‌ها هم به راحتی از پس درست کردن آن بر می‌آیند و این یکی از گزینه‌های بسیار مثبت این خمیر است، زیرا شما می‌توانید با خیال راحت از صفر تا صد درست کردن آن را به دست بچه‌ها بسپارید تا با درست کردن آن هم به مهارت دست‌ها و هم تقویت اعتماد به نفس آنها کمک کرده باشید و البته خاطره‌ای بسیار شیرین در دوران کودکیشان برای همیشه در ذهنشان حک شود. این بیسکوئیت‌ها را به دو شکل می‌توان درست کرد، یکی در حالتی که شما تمایل ندارید از قالب بیسکوئیت استفاده کنید و ترجیح می‌دهید با دست بیسکوئیت‌ها را شکل دهید و یکی هم برای حالتی که می‌خواهید از قالب‌های مخصوص شیرینی پزی استفاده کنید. در ادامه هر دو این حالت‌ها را می‌بینیم.

مواد لازم برای تهیه بیسکوئیت خانگی

آرد دو و نیم پیمانه*
کره ۲۰۰ گرم
شکر ۱۲۰ گرم
تخم مرغ یک عدد
وانیل یک چهارم قاشق چای‌خوری
بکینگ پودر یک چهارم قاشق چای خوری
شکلات ۴۰ گرم
پودر کاکائو یک قاشق غذاخوری

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.

دستور پخت بیسکوئیت خانگی

در پخت کیک و شیرینی‌ها بهتر است مواد اولیه به دمای محیط رسیده باشند، بنابراین مواد بیسکوئیت را از قبل در دمای محیط می‌گذاریم. البته در بعضی دستورها به طور مشخص اشاره می‌شود که بعضی مواد اولیه باید سرد باشند، در آن صورت آن ماده اولیه را تا زمان مصرف در یخچال نگه می‌داریم. برای درست کردن این بیسکوئیت، کره باید کاملاً نرم و هم‌دما با محیط بوده و شکر نیز بهتر است که ریز دانه باشد. ابتدا مواد خشک شامل آرد سفید و بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده و چند باری این مخلوط را الک می‌کنیم. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی بیسکوئیت کمک می‌کند و باعث می‌شود بیسکوئیت بافت سبک‌تری داشته باشد. این مخلوط را کنار می‌گذاریم تا بعداً به مایه بیسکوئیت اضافه کنیم.

کره، شکر و وانیل را با همزن یا غذاساز آن‌قدر هم می‌زنیم تا یک کرم لطیف ایجاد شود.

نکته: اگر می‌خواهید از همزن دستی استفاده کنید، می‌توانید شکر را با پودر شکر جایگزین کنید و به این ترتیب دیگر نیازی به همزن برقی نخواهد بود.

تخم مرغ را به مخلوط کره و شکر اضافه کرده و به خوبی با همزن مخلوط می‌کنیم. هم‌اکنون آرد و بکینگ پودر را هم اضافه کرده و فقط در حدی که خمیر شکل بگیرد مخلوط می‌کنیم.

اگر می‌خواهید که بیسکوئیت دو رنگ داشته باشید نیمی از خمیر را جدا کرده و درون یک کاسه دیگر قرار می‌دهید. من تصمیم دارم قسمت دوم خمیر را کاکائویی کنم، برای همین از شکلات ذوب شده و پودر کاکائو استفاده خواهم کرد، اما شما می‌توانید با اضافه کردن زعفران آب شده، آب یا پودر لبو، پودر اسفناج و یا رنگ‌های خوراکی، بیسکوئیت‌های رنگارنگ و متنوعی درست کنید.

شکلات را روی حرارت غیر مستقیم مثلاً روی بخار آب(روش بن ماری) یا داخل ماکروفر ذوب کرده و به همراه پودر کاکائو به نیمی از خمیر که جدا کرده بودیم اضافه می‌کنیم و با نوک انگشت خوب مخلوط می‌کنیم تا خمیر شکلاتی به درستی شکل بگیرد. دقت کنید که بیش از حد خمیر را ورز ندهید وگرنه به روغن می‌افتد و خمیر خراب می‌شود.

حالا فر را روشن می‌کنیم تا گرم شود.

بگذارید حالا که به این قسمت از کار رسیده‌ایم نکته مهمی را برایتان بگویم که اوایل کار بارها باعث ناامیدی من از کیک و شیرینی‌پزی می‌شد! دمای پخت در فرهای گازی و برقی در پخت کیک و شیرینی یکی نیست و به طور معمول دمایی که در فرهای برقی مثل ماکروفر یا سایر نمونه‌ها باید برای پخت انتخاب کنیم حدوداً ۲۰ درجه کمتر از دمای فرهای گازی است. این عدد می‌تواند با توجه به فضا و اندازه فر برقی شما پنج درجه کمتر یا بیشتر باشد. اما در دستورهای آشپزی و شیرینی‌پزی عموماً به این مورد اشاره‌ای نمی‌شود و تنها یک دما که برای فر گازی است بیان می‌شود و اگر شما نکته تفاوت دمایی را ندانید در نهایت کیک و شیرینی سوخته و سفت تحویل می‌گیرید!

پس با این توضیحات اگر فر شما گازی است آن را روی دمای ۱۸۰ درجه بگذارید ولی اگر فر برقی دارید با دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد آن را روشن کنید تا گرم شود.

حالا برای درست کردن بیسکوئیت خانگی دو رنگ بایستی چهار گلوله کوچک، حدوداً به اندازه نصف بند انگشت، از خمیر وانیلی و چهار گلوله کوچک به همان اندازه از خمیر شکلاتی درست کنیم، سپس گلوله‌های خمیری را یکی درمیان و چسبیده به هم کف دستمان می‌چینیم.

این قسمت از کار برای بچه‌ها بسیار جذاب است. بهتر است یک تکه کاغذ روغنی کوچک کنار دستشان بگذارید تا گلوله‌های خمیر را روی آن قرار بدهند. اگر بچه‌ها مشغول درست کردن این بیسکوئیت هستند می‌توانند برای راحتی به جای هشت گلوله فقط با شش یا چهار گلوله خمیری کار کنند.

حالا با کمک دست دیگرمان خمیرها را دورانی و به صورت ساعت گرد کف دستمان به حرکت در می‌آوریم. ترجیحاً فقط دو بار گردش می‌کنیم. خیلی خیلی راحت است. دقیقاً مثل زمانی که می‌خواهید یک خمیر را کف دستتان بچرخانید تا گرد و کروی شود. حالا خمیرهای آماده شده را داخل سینی روی کاغذ روغنی قرار داده و به مدت ۱۰ دقیقه درون فر می‌پزیم.

نکته: دقت کنید ضخامت خمیر بیسکوئیت‌های آماده شده که داخل فر قرار می‌دهید مشابه یکدیگر باشد، در غیر این صورت در نهایت بعضی بیسکوئیت‌ها ممکن است بسوزد و برخی دیگر هنوز کامل نپخته باشد.

ممکن است که در نهایت همه کوکی‌ها دقیقاً یک شکل و منظم نباشند اما بچه‌ها معمولاً آن قدر جذب خمیربازی خواهند شد که شکل، فرم و اندازه کوکی برایشان اصلاً مهم نخواهد بود. به علاوه اینکه بیسکوئیت‌های خانگی بسیار خوشمزه هستند.

شما حتی می‌توانید با کمک رنگ دهنده‌های دیگری که بالاتر به آنها اشاره کردم بیسکوئیت‌های رنگارنگی را با همین شکل و فرم و یا با حالت‌های دیگر تهیه کنید و از خوردن یا هدیه دادن آن لذت ببرید. برای نمونه شما می‌توانید گلوله‌های خمیر را به شکل یک گل در کف دست خود در آورده و سپس در سینی فر بچینید و در نهایت باغی پر از گل‌های بیسکوئیتی رنگارنگ و زیبا داشته باشید.

همان طور که ابتدای کار اشاره کردم می‌توانیم این بیسکوئیت‌ها را به کمک قالب‌های فانتزی نیز به اشکال مختلف درست کنیم. برای این منظور مقدار دلخواهی از خمیر را به کمک وردنه روی سطح کار باز می‌کنیم و بعد قالب‌های فانتزیمان را برای آنکه به خمیر نچسبد ابتدا داخل آرد می‌زنیم و سپس روی خمیر گذاشته و فشار می‌دهیم تا خمیر به شکل قالب مورد نظرمان برش بخورد و سپس آن را به سینی فر منتقل می‌کنیم و به مدت ۱۰ دقیقه درون فر می‌پزیم.

پس از پخت سینی را از فر خارج کرده و اجازه می‌دهیم بیسکوئیت‌ها کامل خنک شوند و سپس به ظرف سرو منتقل می‌کنیم. همچنان می‌توانید با کمک شکلات آب شده یا چیزهایی از این دست بیسکوئیت‌ها را تزئین کنید.

از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگیتان هر روز بیشتر از روز قبل باشد.

> شما می‌توانید با خیال راحت از صفر تا صد درست کردن این بیسکوئیت‌ها را به دست بچه‌ها بسپارید تا با درست کردن آن هم به مهارت دست‌ها و هم تقویت اعتماد به نفس آنها کمک کرده باشید و البته خاطره‌ای بسیار شیرین در دوران کودکیشان برای همیشه در ذهنشان حک شود