



آوزش نان پنچیک با مغزی کرم پاتیسیر

یک نان لطیف و پنبه‌ای

فازنه صدیقی



نان پنچیک از نان‌های بسیار خوشمزه ای است که بافتی لطیف و پنبه‌ای دارد. این نان بسیار لذیذ است و به راحتی درست می‌شود. نان پنچیک کمی شبیه پیراشکی است با این تفاوت که به جای سرخ شدن در روغن، داخل فر درست می‌شود و به همین دلیل انتخاب سالم‌تری برای یک عصرانه یا دورهمی خوشمزه است. شما می‌توانید نان پنچیک را با کرم مخصوص پاتیسیر که امروز به شما یاد خواهیم داد سرو کنید و یا از انواع کرم‌فیل‌ها و خامه‌ها برای طعم‌دار کردن آن استفاده کنید و آن را در بین نان قرار دهید. با من همراه باشید تا طرز تهیه نان پنچیک با مغزی کرم پاتیسیر را در کنار هم یاد بگیریم.



مواد لازم جهت تهیه خمیر نان پنچیک

شیر یک پیمانه
شکر یک قاشق مرباخوری
پودر خمیر مایه ... یک قاشق غذاخوری
تخم مرغ یک عدد
نمک نصف قاشق چایخوری
روغن مایع یک سوم پیمانه
آرد ۳ پیمانه
شکر ۳ تا ۴ 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.

مراحل آماده‌سازی خمیر

برای درست کردن خمیر، ابتدا باید خمیرمایه را به عمل بیاوریم. پودر خمیرمایه را می‌توانید از نانواپی‌ها به صورت فله‌ای و یا از سوپرمارکت‌ها یا لوازم شیرینی‌فروشی‌ها به صورت بسته‌بندی تهیه کنید. هر چه خمیرمایه شما تازه‌تر باشد احتمال درست‌تر عمل آمدن خمیرمایه و در نتیجه پف بهتر و بیشتر خمیر بیشتر می‌شود.

عمل آوردن خمیرمایه

برای عمل آوردن و آماده‌سازی خمیرمایه ابتدا یک لیوان شیری که در دستور داشتیم را کمی گرم می‌کنیم تا در حدی ولرم شود که اگر انگشتان را داخل شیر بزنیم نسوزد. سپس یک قاشق مرباخوری شکر را به شیر اضافه کرده و هم می‌زنیم. توجه کنید این مقدار شکر باعث شیرینی خمیر شما نمی‌شود و تنها برای تغذیه خمیرمایه شما مورد استفاده قرار می‌گیرد. پودر خمیرمایه را به مخلوط شیر و شکر اضافه می‌کنیم و در حد مخلوط شدن هم می‌زنیم. حالا در ظرف را گذاشته و برای اطمینان بیشتر یک پارچه روی آن می‌کشیم تا نور به آن نرسد و سپس برای حدود ده دقیقه ظرف را در محل نسبتاً گرمی می‌گذاریم. دقت کنید بالای ظرف باید مقداری فضای خالی داشته باشد تا پس از عمل آمدن خمیرمایه و کف کردن آن از ظرف سرریز نشود.

پس از این مرحله به سراغ آماده‌سازی بقیه مراحل خمیر می‌رویم. برای این منظور یک کاسه نسبتاً بزرگ برداشته و تخم مرغ را در آن می‌شکنیم و کمی آن را هم می‌زنیم تا از حالت لختی در بیاید، سپس نمک و روغن را اضافه کرده و مجدد کمی هم می‌زنیم. در این مرحله چون می‌خواهیم خمیر شیرینی داشته باشیم سه تا چهار قاشق غذاخوری شکر به خمیر خود اضافه می‌کنیم و مواد را به خوبی مخلوط می‌کنیم. پس از آن، خمیرمایه‌ای را که عمل آمده و پف کرده است به این مخلوط اضافه می‌کنیم و خوب هم می‌زنیم. حالا نوبت اضافه کردن آرد است. چند نکته را باید در مورد آرد مصرفی خود در نظر بگیرید و آن این است که اولاً

جنس آرد انتخابی شما می‌تواند آرد سفید شیرینی‌پزی یا انواع آردهای سبوس‌دار باشد. خمیری که با آرد سفید تهیه می‌شود سبک‌تر است ولی خاصیت غذایی آن نیز کمتر است. همچنین توجه کنید برای مقدار آرد نمی‌توان اندازه دقیقی ارائه کرد و این به جنس آرد بستگی دارد. حدوداً سه پیمانه آرد نیاز داریم اما بعد از اضافه کردن دو و نیم پیمانه آرد و ورز دادن، اگر همچنان خمیر چسبناک بود مابقی آرد را کم اضافه می‌کنیم، اما بسیار مهم است که چسبندگی خمیر را با ورز دادن زیاد خمیر بگیریم و نه با زیاد اضافه کردن آرد، چون هر چه آرد بیشتری اضافه کنیم از لطافت و سبکی نهایی خمیر کم می‌شود.

آرد را الکی می‌کنیم تا سبک و یکدست شود و بعد کم‌کم به مخلوط موادی که داشتیم اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم. بعد از اضافه کردن دو و نیم پیمانه آرد، شروع به ورز دادن خمیر می‌کنیم و این کار را برای حدود ده دقیقه ادامه می‌دهیم. اگر دیدیم که خمیر بیش از حد چسبناک است مابقی آرد را هم کم‌کم اضافه می‌کنیم و به ورز دادن ادامه می‌دهیم. دقت کنید که نحوه ورز دادن خمیر نکته بسیار مهمی است که در نتیجه نهایی کار کاملاً تأثیر دارد. از بهترین و ساده‌ترین روش‌های ورز دادن خمیر آن است که آن را یک گلوله بزرگ در نظر بگیرید و مرتب یک گوشه آن را از زیر کمی به جلو بکشید و سپس روی بقیه خمیر برگردانید و این کار را دور تا دور گلوله خمیر ادامه دهید. همچنین می‌توانید گلوله خمیر را بلند کرده و محکم و مرتب روی سطح کار خود بکوبید.

پس از حدود ده دقیقه، خمیر تقریباً آماده است. آن را در دست گرد کنید تا شبیه یک چانه بزرگ شود و در ظرف تمیز بزرگی بگذارید و یک پلاستیک سر ظرف بکشید. برای اطمینان بیشتر یک پارچه روی آن



بهتر است همیشه موقعی که خمیر نان را درون فر می‌گذاریم، جهت حفظ رطوبت خمیر یک ظرف آب همراه آن داخل فر بگذاریم تا خمیر بهتر پخته شود و در نهایت کیفیت بهتری داشته باشد

بگذارید حالا که به این قسمت از کار رسیده‌ایم نکته مهمی را برایتان بگویم که اوایل کار بارها باعث ناامیدی من از کیک و نان‌پزی می‌شد! دمای پخت در فرهای گازی و برقی در پخت کیک و شیرینی و نان یکی نیست و به طور معمول دمای که در فرهای برقی مثل ماکروفر یا سایر نمونه‌ها باید برای پخت انتخاب کنیم حدوداً بیست درجه کمتر از دما 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 نان‌پزی عموماً به این مورد اشاره‌ای نمی‌شود و تنها یک دما که برای فر گازیست بیان می‌شود و اگر شما نکته تفاوت دمایی را ندانید در نهایت نان و شیرینی سوخته و سفت تحویل می‌گیرید!

پس با این توضیحات اگر فر شما گازی است آن را روی دما ۱۸۰ درجه بگذارید ولی اگر فر برقی دارید با دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد با آن کار کنید.

نکته: بهتر است همیشه موقعی که خمیر نان را درون فر می‌گذاریم، جهت حفظ رطوبت خمیر یک ظرف آب همراه آن داخل فر بگذاریم تا خمیر بهتر پخته شود و در نهایت کیفیت بهتری داشته باشد. پس از پخت نان‌های پنچیک، سینی را از فر درآورده و در دمای محیط می‌گذاریم تا نان‌ها کاملاً خنک شوند. در این فاصله کرم داخل پنچیک‌ها را درست می‌کنیم.

طرز تهیه کرم پاتیسیر

یک پیمانه شیر را با یک سوم پیمانه شکر، یک قاشق غذاخوری نشاسته ذرت و دو قاشق غذاخوری آرد سفید مخلوط کرده و روی حرارت ملایم گذاشته و مرتب هم می‌زنیم. سپس یک زرده تخم مرغ به آن اضافه کرده و به هم زدن ادامه می‌دهیم تا کم‌کم مخلوط سفت شده، خودش را بگیرد و به غلظتی همچون ماست برسد. پس از آن حرارت را خاموش کرده، و وانیل را به مواد اضافه کرده و هم می‌زنیم تا کرم یکدست شود. پس از آن کرم پاتیسیر آماده است. بعد از خنک شدن، نان‌های پنچیک را برش زده و از کرم پاتیسیر داخل آن قرار می‌دهیم. برای تزئین نهایی نیز می‌توانید همانند حالت سنتی روی پنچیک‌ها پودر قند الکی کنید و آن را سرو کنید. از اینکه این آموزش را تا سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگی‌تان هر روز بیشتر از روز قبل بوده و تنور آشپزخانه دوست داشتنتان به گرمای زندگی‌تان باشد.



مواد لازم جهت تهیه کرم پاتیسیر

شیر یک پیمانه
شکر یک سوم پیمانه
نشاسته ذرت یک قاشق غذاخوری
آرد سفید ۲ قاشق غذاخوری
زرده تخم مرغ یک عدد
کره ۲۵ گرم
وانیل یک هشتم قاشق چایخوری

