



آموزش تارت با کرم پاتیسیر

مادر تارت‌ها را بشناسید

فائزه صدیقی

نویسنده

تارت‌ها یکی از دسرهای محبوب دنیای شیرینی به شمار می‌روند که از یک خمیر پایه کراست (Crust) و نوعی فیلینگ (انواع کرم‌ها) تشکیل می‌شوند و در انتها معمولاً روی آنها با میوه یا شکلات تزئین می‌شود. خمیر تارت قابلیت پر شدن با فیلینگ‌های متنوعی را دارد که از قدیمی‌ترین آنها می‌توان به کرم قنادی یا کرم پاتیسیر اشاره کرد. این کرم کلاسیک‌ترین کرم شیرینی‌پزی است و در واقع مادر کرم‌ها نام دارد و آشنا بودن با طرز تهیه آن بسیار مهم است. کرم قنادی یا پاتیسیر در بسیاری از قنادی‌ها برای داخل پیراشکی، شیرینی ناپلئونی، پنچیک، دونات و... استفاده می‌شود. این کرم در دمای محیط از ماندگاری بیشتری نسبت به کرم‌هایی با پایه خامه، کرم و پنیر خامه‌ای برخوردار است، مواد اولیه در دسترس دارد و به راحتی نیز تهیه می‌شود. پس امروز با من همراه باشید تا در کنار هم طرز تهیه تارت با کرم پاتیسیر را آموزش ببینیم.

مواد لازم برای تهیه خمیر تارت

آرد	۱۹۵ گرم، معادل یک و نیم پیمانه
کره	۱۰۰ گرم
شکر	یک چهارم پیمانه
تخم مرغ	یک عدد
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری
نمک	یک هشتم قاشق چای خوری

* 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.

نقوذ کمی بسته و کراست دیرتر نرم می‌شود. دقت کنید مریا زلاتین ندارد و ما به دنبال ماده ژلاتینی هستیم، پس مارمالاد یا کرم بریلو مناسب است و نیز می‌توانید به جای آنها از شکلات آب شده نیز استفاده کنید.

اکنون تارت آماده پر شدن با انواع

را بپزید. بعد از این مدت خمیر طلایی می‌شود، حالا سینی را از فر دریاورید و کاغذهای روغنی و حبوبات را از روی تارت بردارید. این حبوبات را در کیسه‌ای نگهداری کنید و برای دفعات بعدی پخت تارت از آنها استفاده کنید. تارت پخته شده را روی توری خنک‌کننده بگذارید تا کاملاً خنک شود.

تکنیک مهر و موم کردن خمیر سطح تارت خنک شده را باید قبل از پر کردن با نوعی مارمالاد یا بریلو پوشش داد، به این تکنیک مهر و موم کردن خمیر گفته می‌شود. علت استفاده از این تکنیک نرم نشدن خمیر و حفظ تازگی و تردی آن است زیرا هر نوع کرمی در تارت ریخته شود، بعد از یک روز رطوبت کرم، خمیر تارت را نرم می‌کند. با مالیدن یک ماده ژلاتین دار راه

کنید و روی قالب‌ها بگذارید. دقت کنید اگر کاتر گرد ندارید اصلاً مهم نیست با استفاده از دهنه لیوان یا فنجان و چاقو از خمیر جدا کنید. اگر از قالب تارت استفاده می‌کنید، خمیر را به اندازه شعاع قالب باز کنید و با کمک وردنه روی قالب بیندازید. اضافی خمیر را از دور قالب جدا کنید و با حوصله خمیر را با دست به دیواره‌ها پرس کنید.

مشکلات متداول در درست کردن تارت

بگذارید حالا که به این قسمت از کار رسیدیم نکته مهمی را برایتان بگویم. یکی از مشکلات متداول در درست کردن تارت، تغییر فرم خمیر در فر و پف کردن و دفرمه شدن آن است. برای اینکه این اتفاق نیفتد سه نکته باید رعایت شود:

● سوراخ کردن خمیر. خمیر داخل قالب را با استفاده از چنگال سوراخ‌سوراخ کنید تا بخار از خمیر خارج شده و پف نکند.

● ثابت کردن خمیر. خمیر تارت سبک است و در فر به راحتی پف می‌کند، تکان می‌خورد و تغییر شکل می‌دهد. برای رفع این مشکل علاوه بر سوراخ‌دار کردن خمیر، روی خمیر را با کاغذ روغنی بپوشانید و با حبوباتی که در منزل دارید یا سنگ‌ریزه‌های مخصوص پخت، تارت را پر کنید.

● سرد کردن خمیر قبل از پخت. قالبی که خمیر تارت داخل آن است با محافظ غذا بپوشانید و به مدت ۱۰ دقیقه در فریزر بگذارید. قصد ما از گذاشتن قالب‌ها در فریزر، یخ بستن کره موجود در خمیر است. کره فریز شده بعد از وارد شدن در فر شکل خودش را از دست نمی‌دهد و بدون تغییر شکل پخته می‌شود.

پس از گذاشتن قالب‌ها در فریزر، فر را روشن می‌کنیم تا گرم شود. لازم است برای کار با فر 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 باید در فرهای برقی مثل مایکروفر یا سایر نمونه‌ها برای پخت انتخاب کنیم حدوداً بیست 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 ۲۱۰ درجه بگذارید ولی اگر فر برقی دارید با دمای ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد آن را روشن کنید تا گرم شود. بعد از ۱۰ دقیقه تارت را از فریزر خارج کنید و در فر گرم شده بگذارید. تارت را پنج دقیقه در حرارت ۲۱۰ درجه سانتی‌گراد بپزید و بعد حرارت را روی ۱۸۰ درجه تنظیم کرده و یک ربع هم در این دما آن

دستور پخت خمیر تارت

در پخت کیک و شیرینی‌ها بهتر است مواد اولیه به دمای محیط رسیده باشند، بنابراین مواد تارت 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. شکر موجود در این دستور بهتر است ریزدانه باشد.

برای درست کردن این تارت می‌توانید از کره حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی سوپرمارکتی (مارگارین) یا مخلوط هر دو استفاده کنید. دقت کنید برای تهیه تارت، کره سنتی، کره لاکتیکی، کره کم‌چرب، روغن جامد و روغن صاف قابل استفاده نیستند. این کره باید کاملاً نرم و هم‌دما با محیط باشد و از آنجا که کره‌ها در ایران بسیار سریع شل می‌شوند، بهتر است کره را حدوداً ۱۰ دقیقه تا یک ربع زودتر از یخچال خارج کنید.

ابتدا مواد خشک شامل آرد سفید و نمک را با هم مخلوط کرده و چند باری این مخلوط را الک می‌کنیم. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی تارت کمک می‌کند و باعث می‌شود تارت بافت سبک‌تری داشته باشد. این مخلوط را کنار می‌گذاریم تا بعداً به مایه تارت اضافه کنیم.

کره و شکر را با همزن یا غذاساز آن قدر هم می‌زنیم تا یک کرم پفکی لطیف ایجاد شود. دقت کنید بین کار مواد را با لیسک از دیواره‌های ظرف به وسط جمع کنید.

تخم مرغ و وانیل را به مخلوط کره و شکر اضافه کرده و به خوبی با همزن مخلوط می‌کنیم. در بین کار چند باری مواد دور ظرف را با قاشق یا لیسک جمع می‌کنیم (دورگیری) تا اگر تخم مرغ به دور ظرف پاشیده شده است با این دورگیری آنها را به مواد کیک اضافه کنیم تا هم بخورند و در نهایت کیک بوی زهم ندهد.

دقت کنید هدف ما از اضافه کردن تخم مرغ حجم دادن به خمیر نیست، پس لازم نیست با دور تند همزن مخلوط را هم بزیند. هم‌اکنون آرد و نمک را هم اضافه کرده و با دور کند همزن یا با لیسک مواد را فقط و فقط در حدی هم بزیند که یکدست شوند. دقت کنید هم زدن بیش از حد، خمیر را به روغن انداخته و خراب می‌کند. وقتی مواد مخلوط شد، هم زدن را متوقف کرده و آن را به میز کار انتقال بدهید و تنها در حد فرم گرفتن و یکدست شدن با نوک انگشتان ورز بدهید تا خمیر جمع شود.

اکنون خمیر را داخل کیسه ضخیمی بریزید و آن را در کیسه صاف کنید و به مدت نیم‌ساعت در یخچال بگذارید. بعد از اتمام زمان استراحت، قالب یا قالب‌ها را آماده کنید. برای این مواد از یک قالب تارت ۲۳ سانتی، یا ۱۲ قالب تارتلت (تارت کوچک) یا ۴ قالب تارت متوسط استفاده کنید. قالب یا قالب‌ها را چرب کنید و در سینی شیرینی‌پزی بگذارید. سطح کار را کمی آردپاشی کرده، از خمیر مقداری جدا و با وردنه باز کنید. با کاتر گرد سایز بزرگ از خمیر جدا



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 چای خوری

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، کره و وانیل را به مواد اضافه کرده و هم می‌زنیم تا کرم یکدست شود. پس از آن کرم پاتیسیر آماده است.

پس از خنک شدن کرم، آن را داخل تارت ریخته و سطح کرم را صاف می‌کنیم و در صورت تمایل با تکه‌های میوه یا شکلات آن را تزئین می‌کنیم. بهتر است تارت را قبل از سرو در یخچال بگذارید.

عمر تارت به کرم استفاده شده در آن بستگی دارد. تارت با کرم پاتیسیر تا ۴ روز در یخچال ماندگاری دارد. هر چند این تارت خوشمزه‌تر از این حرف‌ها است که بودنش در یخچال به روز دوم هم برسد! از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما بسیارم تشکر می‌کنم. امیدوارم لحظات شیرین زندگیتان هر روز بیشتر از روز قبل باشد.

دقت کنید برای تهیه تارت، کره سنتی، کره لاکتیکی، کره کم‌چرب، روغن جامد و روغن صاف قابل استفاده نیستند. این کره باید کاملاً نرم و هم‌دما با محیط باشد و از آنجا که کره‌ها در ایران بسیار سریع شل می‌شوند، بهتر است کره را حدوداً ۱۰ دقیقه تا یک ربع زودتر از یخچال خارج کنید

