



# آموزش دسر سرد و خوشمزه با طعم ملون

# خلاق خوشمزه‌هایی از خاندان کدویان

فازده صدیقی  
نویسنده

هر چقدر هوا گرم‌تر می‌شود انگار تمایل آدم‌ها به خوردن غذاهای سنگین کمتر شده و به دنبال خوردن خوراکی‌های سبک و خوشمزه‌ای هستند تا بتوانند این روزهای گرم را راحت‌تر بگذرانند. از جمله جذاب‌ترین این خوراکی‌ها با چنین ویژگی‌هایی می‌توان به انواع دسرهای متناسب با این روزها اشاره کرد. اگر

بخواهیم دسرهای محبوب روزهای گرم را نام ببریم، بعد از دسرهای یخی مثل بستنی، معمولاً کرم‌های میوه‌ای از بالاترین میزان محبوبیت برخوردار هستند. امروز تصمیم داریم کنار هم یک کرم از خانواده کدویان (ملون، گرمک، طالبی، دستنبو، جانا و...) که این روزها به وفور در دسترس هستند را یاد بگیریم و

درست کنیم تا از خوردن این دسر خوشمزه و جذاب غرق لذت شویم. نکته مثبت این آموزش آن است که با یاد گرفتن این کرم، شما می‌توانید بقیه اعضای این خانواده جذاب را هم جایگزین یکدیگر کرده و انواع مختلفی از این کرم‌های میوه‌ای راحت و خوشمزه را آماده کنید

و از خوردن آنها لذت ببرید. از جهت دیگر اگر شما هم مانند بسیاری از افراد در تشخیص اعضای این خانواده شلوغ و دوست‌داشتنی از همدیگر و گفتن اسم درست آنها دچار مشکل هستید و هنگام خرید با گفتن جمله «لطفاً یکی از اینها بدهید» کار را پیش می‌برید، باز هم می‌توانید با انتخاب چشمی

به نتیجه دلخواه خود برسید و یک کرم خوشمزه میوه‌ای از خاندان کدویان داشته باشید. البته دقت کنید هندوانه به دلیل داشتن بافت متفاوت در این دستور قابل استفاده نیست. پس امروز با من همراه باشید تا کنار هم طرز تهیه یک کرم ملون دلپذیر و خوشمزه را آموزش ببینیم.

## مواد لازم برای تهیه کرم ملون

ملون ..... دوپست گرم  
تخم مرغ ..... دو عدد (هم‌دمای محیط)  
پودر ژلاتین ..... دو قاشق چایخوری  
خامه قنادی ..... دوپست و پنجاه گرم  
شکر ..... شصت گرم  
شیر ..... صد گرم  
رنده پوست لیمو ..... یک قاشق چایخوری  
وانیل ..... یک‌هشتم قاشق چایخوری

## چند نکته در خصوص مواد اولیه

از عوامل موفقیت در اندازه‌گیری، عدم تبدیل واحدها و استفاده از ابزار گفته شده در دستور منبع است، پس از ترازوی آشپزخانه به جای پیمانه‌ها استفاده کنید تا بهترین و دقیق‌ترین نتیجه را بگیرید، اما اگر ترازو در دسترس ندارید برای اطلاع از نحوه صحیح استفاده از پیمانه‌های اندازه‌گیری، در اینترنت جست‌وجو راه تبدیل آنها به یکدیگر را بررسی کنید. در ضمن این نکته را بدانید که برای اندازه‌گیری مواد اولیه باید از پیمانه‌ها و قاشق‌های استاندارد شیرینی‌پزی استفاده کنید.

در این دسر به دلخواه می‌توانید از خامه شیرین شده قنادی که در لوازم قنادی فروشی‌ها به فروش می‌رسد استفاده کنید یا خامه صبحانه پاکتی صورتی

را با استفاده از پودر خامه فرم بدهید.

در این دستور بهتر است از شیر پرچرب استفاده کنید.

مقدار شکر برای میوه، با شیرینی متوسط در نظر گرفته شده است. از آنجایی که میزان شیرینی میوه‌ها متفاوت است، اگر میوه کم‌شیرین بود صد گرم شکر و اگر شیرین بود پنجاه گرم شکر بریزید. دقت کنید شکر در این دستور تنها نقش شیرین‌کنندگی ندارد و برای تشکیل بافت کرم به کار می‌رود، پس قابل حذف یا کم کردن بیش از ۱۰ گرم نیست.

همان‌طور که گفته شد، به جای ملون می‌توانید به همین میزان از طالبی، دستنبو، گرمک، جانا یا دیگر میوه‌های هم‌خانواده با آن استفاده کنید.



امروز تصمیم داریم کنار هم یک کرم از خانواده کدویان (ملون، گرمک، طالبی، دستنبو، جانا و...) که این روزها به وفور در دسترس هستند را یاد بگیریم و درست کنیم تا از خوردن این دسر خوشمزه و جذاب غرق لذت شویم

شروع زدن در فریزر بگذارید و زیر کاسه خامه یک کاسه پر از یخ قرار بدهید. مخلوط ملون و کرم را به خامه فرم گرفته اضافه کرده و با همزن دستی یا لیسک تا حدی هم بزنید که یکدست شود.

کرم را در قالب دلخواه بریزید و سطح آن را صاف کنید. قالب را یک شب تا صبح (هشت ساعت) در یخچال بگذارید و بعد کرم را از قالب خارج کنید. اگر جنس قالب سیلیکونی خوب نباشد ممکن است کرم به سختی از قالب خارج شود، در این صورت چهل دقیقه قالب را در فریزر بگذارید و بعد از قالب خارج کنید.

بافت این کرم بسیار لطیف و اسفنجی است و طعم و عطر میوه ملون را دارد. این کرم چهار روز در یخچال و در ظرف در بسته قابلیت ماندگاری دارد.

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.

میوه اضافه می‌شود و قابل حذف کردن است. ملون و رنده پوست لیمو را با گوشتکوب برقی، غذاساز یا مخلوط‌کن کاملاً پوره کرده، روی کرم ریخته و با همزن دستی خوب مخلوط کنید تا یکدست شود. اگر از خامه قنادی استفاده می‌کنید، خامه یخی را نیم‌ساعت تا چهل‌وپنج دقیقه زودتر از فریزر خارج کنید تا نیمه یخی شود. خامه را در کاسه بزرگی بریزید، حالا مواد را دو دقیقه با دور کند همزن برقی بزنید تا باز شود و بعد با تندترین دور همزن به هم زدن ادامه دهید تا فرم بگیرد. خامه فرم گرفته کاملاً مات بوده، حالت قله‌ای دارد و وقتی قاشق را در خامه بزنید و برعکس کنید از قاشق نمی‌ریزد. مدت زمان فرم دادن خامه با توجه به قدرت همزن و جنس خامه متفاوت است و می‌تواند حدوداً از سه تا هشت دقیقه طول بکشد.

نکته: در فصل گرما برای گرفتن نتیجه مطلوب بهتر است کاسه و پره‌های همزن را نیم ساعت قبل از

این کرم خلاف کرم‌هایی مانند کرم پاتیسیر، آرد و نشاسته ندارد و احتمال تکه‌ای شدن آن بیشتر است، پس یکسره بالای سرش باشید و آن را هم بزنید. وقتی کرم کمی غلیظ شد، لیسک یا قاشق چوبی را در کرم فرو کرده، یک دور هم بزنید و از کرم خارج کنید، زمانی که بدون ریختن، یک لایه از کرم روی قاشق یا لیسک بست، یعنی حاضر است.

حرارت را خاموش کنید. اکنون ژلاتین آماده شده را که کمی خنک شده است به مواد اضافه کنید و هم بزنید و در انتها وانیل را در کرم ریخته و همه را با هم مخلوط کنید. سطح کرم را با یک کیسه فریزر یا سلفون (محافظ غذا) مماس کنید و روی میز کار بگذارید تا به دمای محیط برسد.

وقتی کرم به دمای محیط رسید، ملون یا میوه جایگزین را در کاسه‌ای ریخته، پوست لیموترش تازه را بدون رنده کردن قسمت سفید زیر پوست رنده کرده و به ملون اضافه کنید. پوست لیمو برای تشدید طعم

آب یا در مایکروویو قرار دهید و گاهی هم بزنید تا یکدست و شفاف شود. این مخلوط را کنار بگذارید تا خنک شود.

اکنون تخم‌مرغ‌ها و شکر را در کاسه‌ای ریخته، با همزن دستی خوب بزنید تا یک درجه روشن و یکدست شود. برای این قسمت از همزن برقی استفاده نکنید.

شیر را در شیرجوش استیل یا تفلون ریخته، روی حرارت متوسط بگذارید تا گرم شود و دور آن حباب بزند. وقتی به این مرحله رسید، شیر را به مخلوط تخم‌مرغ و شکر اضافه کرده و همزمان با همزن دستی هم بزنید. با این روش مواد هم‌دمای شده و به تخم‌مرغ روی گاز شوک حرارتی وارد نمی‌شود و کرم فرم تکه‌ای پیدا نمی‌کند.

حالا کل مواد (مخلوط شیر، شکر و تخم‌مرغ) را به شیرجوش برگردانید و روی حرارت متوسط کم بگذارید و یکسره با همزن دستی آن را هم بزنید. دقت کنید

## مراحل آماده‌سازی کرم ملون

ابتدا قالب مورد نظر را انتخاب کنید. می‌توانید از قالب‌های سیلیکونی استفاده کنید تا موقع سرو بتوانید راحت‌تر دسر را از قالب خارج کنید. اگر قالب سیلیکونی ندارید، کف یک قالب (جنس قالب مهم نیست) با قطر هجده سانت را سلفون انداخته و کرم را در قالب بریزید و در پایان با کمک دسته‌های سلفون، دسر را از قالب خارج کنید یا ۶ عدد کاسه یا جام را آماده گذاشته، مواد را بین آنها تقسیم کنید و بدون برگرداندن در همان ظرف‌ها دسر را سرو کنید. ژلاتین را آماده کنید. برای این کار دو قاشق غذاخوری آب سرد را در کاسه‌ای بریزید و پودر ژلاتین را روی آن بپاشید تا به اصطلاح بشکفتد. بعد از پنج دقیقه ژلاتین آب را به خود جذب می‌کند و پفکی می‌شود (از زمان پاشیدن ژلاتین تا شکفتن، مواد را هم نزنید) بعد از پفی شدن، کاسه ژلاتین را روی بخار