



آموزش پای آلبالو بی نظیر و خوشمزه

اینجا پای یک آلبالو در میان است!



مواد لازم مایه میانی (فیلینگ):

آلبالو ۶۰۰ گرم (نیم کیلو هسته گرفته شده)
شکر یک پیمانه
نشاسته ذرت دو و یک دوم قاشق غذاخوری
وانیل یک چهارم 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 گرفته و برای اندازه‌گیری از آن استفاده کنید.

فازنه صدیقی نویسنده



میوه‌های تابستانی با عطر، طعم، رنگ و بافت عالی، جزو مواد اولیه پرطرفدار در شیرینی‌پزی به حساب می‌آیند و قسمت قابل توجهی از ابداعات سرآشپزهای بزرگ، با این میوه‌ها خلق شده است. به عنوان یکی از جذاب‌ترین این مدل میوه‌ها می‌توان به آلبالو اشاره کرد. با وجود اینکه آلبالو معمولاً مدت زمان کوتاهی در بازار وجود دارد، اما دستورهایی زیادی برای پخت انواع کیک و شیرینی‌های آلبالویی نوشته شده که از آن میان

می‌توان به پای آلبالو، کیک آلبالو و کرامبل آلبالو اشاره کرد. البته که در دنیا پخت و پز غذاهای مختلف، آلبالو پلو نیز چون ستاره‌ای در آسمان جذابیت می‌درخشد و عاشقان و طرفداران مخصوص به خودش را دارد. امروز تصمیم داریم در کنار هم مشغول درست کردن شیرینی پای آلبالو شویم تا ببینیم وقتی پای یک آلبالو در میان است چه چیزی در نهایت انتظار ما را می‌کشد. نکته‌ای که در ابتدا کار باید به شما بگویم آن است که در این دستور ما از خمیر متفاوت‌تری برای پای استفاده می‌کنیم. متداول‌ترین و سنتی‌ترین خمیر برای شیرینی‌های پای، خمیری است که فقط از چهار ماده اولیه یعنی آرد، کره، آب و کمی شکر تشکیل شده

و خمیری که در این روش درست می‌شود در نهایت بافتی ترد و شکننده دارد. اما من امروز می‌خواهم برای پای آلبالو خمیر متفاوتی به نام «خمیر پای یا پنیر خامه‌ای» درست کنم. در این مدل خمیر پای، نصف حجم کره، با پنیر خامه‌ای جایگزین می‌شود و از آنجایی که پنیر خامه‌ای نسبت به کره، چربی کمتر و چسبندگی بیشتری دارد، خمیر منسجم‌تری به دست می‌آید که کار کردن با آن بسیار راحت‌تر است. همچنین پنیر خامه‌ای قابلیت فرم‌دهی خمیر را بالا می‌برد و خمیر را برای رویه‌های طرح‌دار مناسب می‌کند. پس امروز با من همراه باشید تا در کنار هم طرز تهیه یک پای آلبالو دلپذیر و خوشمزه را آموزش ببینیم.

مواد لازم برای تهیه پای آلبالو

آرد دو و یک دوم پیمانه*
کره صد گرم
پنیر خامه‌ای صد گرم
شکر دو قاشق غذاخوری
شیر یک تا دو قاشق غذاخوری
نمک یک چهارم قاشق چای خوری
وانیل یک هشتم قاشق چای خوری
سرکه یک قاشق چای خوری (قابل حذف)

چند نکته در خصوص مواد اولیه

کره سنتی، کره لاکتیکی، کره کم چرب، روغن جامد و روغن صاف قابل استفاده نیستند. نکته بسیار مهم دیگر آن است که کره باید دقیقاً زمان استفاده از یخچال خارج شده و سرد باشد. برای اندازه‌گیری آرد، ظرف یا پاکت آرد را با قاشق هم بزنید، پیمانه را با قاشق پر کنید و سر پیمانه را صاف کنید. آرد اندازه‌گیری شده را حتماً دو بار الک کنید. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی خمیر کمک می‌کند و باعث می‌شود خمیر بافت سبک‌تری داشته باشد. در این دستور بهتر است از شیر پرچرب استفاده کنید. شیر باید هم‌دمای یخچال باشد. در دستور اصلی این خمیر، از پنیر خامه‌ای استفاده شده است، طعم پنیر در خمیر محسوس نیست،

از عوامل موفقیت در اندازه‌گیری، عدم تبدیل واحدها و استفاده از ابزار گفته شده در دستور منبع است، پس از ترازو 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 کنید و 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. برای این دستور می‌توانید از کره حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی سوپرمارکتی (مارگارین) یا مخلوط هر دو کره استفاده کنید. دقت کنید که برای این دستور

مراحل آماده‌سازی مواد میانی (فیلینگ) پای

پس از استراحت مواد، یک آبکش را روی کاسه‌ای گذاشته، کل مواد را در آبکش بریزید و به مدت نیم ساعت اجازه بدهید آب خارج شده از آلبالو در کاسه چکه کند. آب آلبالو جمع شده در کاسه را در یک شیرجوش بریزید و روی حرارت ملایم بگذارید. مرتب هم بزنید. بعد از سه تا چهار دقیقه جوشیدن، به علت وجود نشاسته ذرت، آب آلبالو به شکل غلیظ درمی‌آید. همان موقع زیرش را خاموش کنید. شما در واقع یک شربت غلیظ درست کرده‌اید. شربت را همان‌طور داغ روی آلبالو بریزید و خیلی آرام آلبالوها و شربت را با هم مخلوط کنید. این روش دو مزیت دارد، یکی اینکه طعم آب آلبالو، بدون اینکه خمیر پای را شل کند در مواد می‌ماند. دوم اینکه نوع آلبالو هر چه باشد میزان آب و طعم مواد میانی پای یکسان است. اکنون فیلینگ شما آماده است.

آلبالوها را بشویید، خشک کنید و هسته‌هایش را در بیورید. آنها را در کاسه بزرگ تمیزی بریزید. نشاسته ذرت را روی آلبالوها ریخته و به آرامی مخلوط کنید، نقش نشاسته غلیظ کردن آب آلبالو است. نشاسته در مقابل حرارت آب میوه‌ها را ژلاتینی می‌کند و باعث می‌شود رطوبت میوه به خورد خمیر نرود و خمیر را خراب نکند. شکر و وانیل را اضافه کرده و به آرامی و با احتیاط، آلبالو، شکر و نشاسته را با لیسک مخلوط کنید. دقت کنید حین مخلوط کردن آلبالوها را له نکنید. ظرف را با محافظ غذا (سلفون) بپوشانید و به مدت حداقل نیم ساعت تا نهایت دو ساعت در دما محیط بگذارید. نکته: برای اینکه آب آلبالو کاملاً خارج شود می‌توانید از روز قبل مواد داخلی پای را آماده کرده و در یخچال استراحت بدهید.



برای پای آلبالو باید خمیر متفاوتی به نام «خمیر پای پانیر خامه‌ای» درست کنم. در این مدل خمیر پای، نصف حجم کره، با پنیر خامه‌ای جایگزین می‌شود و از آنجایی که پنیر خامه‌ای نسبت به کره، چربی کمتر و چسبندگی بیشتری دارد، خمیر منسجم‌تری به دست می‌آید که کار کردن با آن بسیار راحت‌تر است. همچنین پنیر خامه‌ای قابلیت فرم‌دهی خمیر را بالا می‌برد و خمیر را برای رویه‌های طرح‌دار مناسب می‌کند.

یک قالب ۲۳ سانت پای یا قالب کیک گرد را چرب و آماده کنید. خمیر پای را از یخچال خارج کنید. سطح کار را کمی آردپاشی کنید و خمیر را روی آن بگذارید. خمیر را با وردنه باز کنید. بین باز کردن حتماً خمیر را بلند کنید و بچرخانید، این کار باعث می‌شود خمیر به سطح کار نچسبد. خمیر را کمی بزرگ‌تر از قطر قالب باز کنید و روی وردنه برگردانید و به قالب انتقال بدهید. با انگشت خمیر را به دیواره‌ها و کف قالب پرس کنید. خمیر باید بین یک تا دو سانت ضخامت داشته باشد. فیلینگ پای را روی خمیر بریزید و صافش کنید. خمیر رویی پای را از یخچال خارج کنید. سطح کار را کمی آردپاشی کنید و خمیر را با وردنه به قطر قالب باز کنید. می‌توانید خمیر را به صورت نوارهایی به قطر دو سانت و به طول قالب برش بزنید و با زیر و رو چیدن آنها یک بافت شبکه‌ای روی تارت ایجاد کنید و یا می‌توانید خمیر را گرد باز کرده و بعد برای زیبایی قسمت‌هایی از آن را با شکل‌های مختلف کاتر بزنید و سپس روی سطح پای پهن کنید. پای، قبل از پخت باید دوباره به مدت نیم ساعت تا یک ساعت در یخچال استراحت کند تا کره در مقابل بخار نکند و ظاهر پای به هم نریزد. فر را روی ۲۰۰ درجه سانتیگراد در فر گازی یا ۱۸۰ درجه در فر برقی روشن کنید تا گرم شود. اگر مایلید می‌توانید کمی خامه صبحانه را با شیر رقیق کنید و با فرچه روی خمیر بمالید. این کار باعث خوش‌رنگ‌تر شدن رویه پای می‌شود. قالب را در یک سینی بگذارید تا اگر آب آلبالو از پای سرریز شد، فر را کثیف نکند. پای را به مدت ۴۰ دقیقه در فر گرم شده قرار بدهید. پس از آن چک کنید، خمیر باید طلایی و کمی پفی شده باشد و وسط پای، آب آلبالو حباب بزند. اگر بعد از نیم ساعت دیدید دور تا دور پای خیلی تیره شده است، می‌توانید دور پای را فویل بگذارید. پای پخته شده را به مدت دو ساعت روی توری خنک‌کننده قرار بدهید و اجازه بدهید در قالب و روی توری بماند و به هیچ وجه در این مدت به پای دست نزنید. بعد از دو ساعت پای را از قالب خارج کنید و برش بزنید. پس از این مدت مواد کاملاً خودش را گرفته و در برش زدن بیرون نمی‌ریزد. پای را در ظرف دربسته در یخچال نگه دارید و نیم ساعت قبل از سرو از یخچال خارج کنید. پای آلبالو یک هفته در یخچال 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.

اما در صورت تمایل می‌توانید پنیر خامه‌ای را با همین مقدار پنیر ماسکارپونه جایگزین کنید. دقت کنید که پنیر باید هم‌دمای یخچال باشد. نشاسته ذرت پودری سفید رنگ است که اگر کیسه حاوی آن را فشار بدهید غرغری می‌کند. این پودر از لوازم قنادی‌ها قابل خریداری است و نقش آن در دسترها ایجاد غلظت و در کیک و شیرینی افزایش لطافت و پوکی است. مقدار شکر دستور برای میوه با شیرینی متوسط در نظر گرفته شده است. از آنجایی که میزان شیرینی آلبالو استفاده شده برای هر شخص متفاوت است، بعد از مخلوط کردن شکر با آلبالو در پایان استراحت، یعنی قبل از قرار دادن در آبکش، از مواد بچسبید و در صورت نیاز شکر اضافه کنید.

مراحل آماده‌سازی خمیر پای

در طعم‌ندارد و صرفاً به تردی و لایه‌های شدن خمیر کمک می‌کند. حلالیک قاشق غذاخوری شیر سرد به مواد اضافه کنید و سعی ثانیه دست‌تگاه را روشن کنید. برای اینکه بفهمید میزان شیر کافی است یا نه، مقداری از خمیر را بردارید و به هم فشار بدهید، اگر چسبیده بود یعنی میزان شیر کافی است، در غیر این صورت یک قاشق غذاخوری دیگر هم شیر سرد اضافه کنید و مجدد سعی ثانیه دست‌تگاه را روشن کنید. اکنون مواد را به سطح کار انتقال بدهید و به آرامی تا اندازه‌ای آن را ورز بدهید که خمیر منسجم شود. دقت کنید که بیش از حد خمیر با این مواد شما در حدود شش‌صدم گرم خمیر پای دارید. خمیر را به دو قسمت تقسیم کنید، یک قسمت بزرگ‌تر (حدود چهارصد گرم) برای لایه زیرین پای و یک قسمت کوچک‌تر برای روی پای. هر قسمت از خمیر را در یک کیسه فریزر بگذارید و کمی باز کنید، سپس آنها را به مدت حداقل یک ساعت در یخچال استراحت بدهید. نکته: خمیر بین یک ساعت تا دو روز قبل از پخت در یخچال قابل نگهداری است. اگر به هر دلیلی در این مدت وقت نکردید پای را درست کنید، خمیر را در فریزر بگذارید. خمیر در فریزر تا دو ماه ماندگاری دارد.

کره را از یخچال خارج کرده، به مکعب‌های کوچک برش بزنید. اگر محیط آشپزخانه گرم است، کره مکعبی را پنج دقیقه در فریزر قرار بدهید. آرد الک شده را در کاسه‌ای بریزید. شکر، نمک و وانیل را به آن اضافه کرده و مواد خشک را خوب با همزن دستی (ویسک) یا چنگال مخلوط کنید. در صورتی که از غذاساز استفاده می‌کنید، مواد خشک را در غذاساز بریزید و سه پالس بزنید تا یکدست شود. پنیر خامه‌ای را از یخچال خارج کرده، آب اضافی داخل بسته را دور بریزید و پنیر خامه‌ای سرد را به آرد اضافه کنید. حالا به اندازه بیست ثانیه دست‌تگاه را روشن کنید تا تکه‌های پنیر دیگر دیده نشود. کره را از فریزر در بیورید و به مواد اضافه کنید. سعی ثانیه دست‌تگاه را روشن کنید، مواد کم کم به سمت دیواره‌ها جمع می‌شود و شکل خرده نان به خودش می‌گیرد. در صورت نیاز، مجدد سعی ثانیه دست‌تگاه را روشن کنید. در صورت تمایل در این مرحله یک قاشق چای خوری سرکه سفید اضافه کنید. این میزان سرکه هیچ تأثیری

