



## آموزش یک دسر خوشمزه

## اسلایس تریل یا برش های لاک پشتی

فازنه صدیقی  
نویسنده

خوشمزه‌گی اسلایس ها است. در سال ۱۹۱۸ میلادی یک شرکت آبنبات‌سازی محصولی پرسروصدا تولید کرد. این شرکت مخلوط گردو و کارامل را با شکلات پوشش داد و از آنجایی که نتیجه شبیه لاک پشت شد، اسم این محصول را لاک پشت (تریل) گذاشت.

اسلایس ها، دسرهای متنوع و پرترفنداری هستند که به صورت مربع یا مستطیل آماده شده و در انتها به قطعات کوچک تر برش خورده و معمولاً یک تا سه لایه دارند. محبوبیت شدید این شیرینی به دلیل ساده بودن دستورهای تهیه، تنوع بی انتها، بیروآسان و البته



مادر صنف لوازم التحریر، این پیشفرض را نباید داشته باشیم که هر کالایی که ظاهر فانتزی دارد، خوش فروش است، ضمن اینکه الحمدلله تنوع این روزها در تولیدات ایرانی نسبتاً مناسب است

ساله برنامه داشته باشند، نه این طور که آدم نگاه کند و ببیند اینها را بیشتر اثر جو گرفته و مایوسانه انتظار زمین خوردن شان را بکشد. خاصه اینکه ما می بینیم بخش قابل توجهی از محصولاتی که با طرح های غربی وارد بازار می شود، کار تولید داخلی هم هست و متأسفانه، این طور نیست که حتماً از خارج آمده باشد. اتفاقاً این هم یک مسأله ای است که باید از طریق قانونی حل بشود تا شاهد این وضعیت تولید نباشیم. بعضی از همین تولیدکننده ها، مسئولیت هایی رسمی هم در جایگاه های مرتبط با لوازم التحریر دارند و خودشان هم محصولات با محتوای خارجی تولید می کنند و اصلاً فرصت عرض اندام به تولیدات داخلی نمی دهند.

ما در صنف لوازم التحریر، این پیشفرض را نباید داشته باشیم که هر کالایی که ظاهر فانتزی دارد، خوش فروش است، ضمن اینکه الحمدلله تنوع این روزها در تولیدات ایرانی نسبتاً مناسب است، شاید بعضی از همکاران بنده در حوزه لوازم التحریر مطلع نباشند و البته سیستم توزیع هم در حال تکامل خودش در ارائه محصولات ایرانی است. پیشنهاد می کنم که فروشنده ها هم با این مسأله همراه باشند و مطمئن باشند که این کارها خوش فروش هستند و مخاطبان استقبال می کنند. این چیزی است که آزمون خودش را هم پس داده و مطمئناً جواب خواهد داد.

است. یا اینکه بگوییم مصرف کالای خارجی حرام است؛ شاید برای مراعات مردم نگوئیم حرام است اما وقتی شرایط اقتصادی کشور را می بینیم با این وضعیت تحریم ها و مشکلاتی که ناشی از واردات به وجود می آید نظیر ضربه به اشتغال داخلی، خروج ارز از کشور و جنگ اقتصادی که مطرح است، در واقع باید بگوییم خرید کالای خارجی اشتباه است، آن هم در شرایطی که کالای داخلی هم نیاز ما را به خوبی تأمین می کند. اگر ما این نگاه را داشته باشیم و پای تولیدمان بایستیم، تولیدکننده هم به این توان دست پیدا می کند که محصولات باکیفیت بهتر و ارزان تری را در اختیار ما قرار بدهد. حالاً ما روی سختم بیشتر با تولیدکننده های تازه وارد به بازار است، که در این حوزه به شکل جوزه وارد نشوند. به این معنا که حالا ما چه کنیم با هجوم فرهنگی غرب و شخصیت های غربی که در بین بچه های ما گسترده است. با برخورد به این طور دغدغه ها نباید ضربتی وارد بازار شوند و سریع عملیات کنند، به این صورت نباشد؛ این مثل وقتی است که ما یک سنگی را به آبی آرام پرت می کنیم زیرا نهایتاً دوسه سال یک موجی هم به وجود می آید اما بعد دوباره برمی گردد به حالت قبل. ما نیاز داریم به کارهای بلندمدت با چشم اندازهای مشخص و همراه با ثبات قدم و در کنار حمایت نهادهای حاکمیتی از این افراد، اینها باید برای یک کار ۲۰

## مواد لازم کراست (هم دمای محیط):

کره: ۹۰۰ گرم / شکر قهوه ای: ۷۵ گرم  
آرد: ۱۰۵ گرم / وانیل: یک چهارم قاشق چای خوری

## مواد لازم فیلینگ (هم دمای محیط):

شیرعسلی: ۲۰۰ گرم / کره: ۱۵ گرم / گردو: ۹۰۰ گرم

## مواد رویه (هم دمای محیط):

کره: ۲۰۰ گرم / عسل: یک دوم قاشق غذاخوری  
شکلات: ۲۰۰ گرم



## چند نکته در خصوص مواد اولیه

- برای این دستور می توانید از کره حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی سوپرمارکتی (مارگارین) یا مخلوط هر دو استفاده کنید. دقت کنید که کره سنتی، کره لاکتیکی، کره کم چرب، روغن جامد و روغن صاف قابل استفاده نیستند.
- شکر قهوه ای را با شکر سفید جایگزین نکنید، چرا که این دو شکر خصوصیات متفاوتی دارند و جایگزینی باعث تغییر بافت می شود.
- بدون توجه به نوع گردو و میزان تازگی آن حتماً گردوها را سست کنید. سست کردن مزه و بافت خشکبار را تشدید می کند و کمک می کند طعم مشخص تر و بهتری داشته باشند، ضمن اینکه رطوبت اضافه آنها را از بین می برد. من همیشه مغزها را در فر ۱۸۰ درجه حرارت می دهم تا بوی پخش و پنج دقیقه در فر ۱۸۰ درجه حرارت می دهم تا بوی مغزها در بیاید، رطوبتیش گرفته و رنگش یک درجه تیره شود. بعد از سست کردن، گردو را نگینی خرد کنید و کناری بگذارید.
- منظور از شیرعسلی مخلوط شیر و عسل نیست، بلکه شیری تبخیر شده، شیرین و کاراملی است که در ایران با مارک هایی مانند البحر و الفجر در سوپرمارکت های بزرگ و لوازم قنادی ها به فروش می رسد.
- بسته به ذائقه می توانید از شکلات تلخ یا شیری استفاده کنید، از آنجایی که طعم شکلات در اسلایس محسوس است پس هر چه شکلات مرغوب تر باشد اسلایس خوش طعم تر می شود.

## طرز تهیه کراست اسلایس تریل

آرد اندازه گیری شده را چند مرتبه الک کنید و کنار بگذارید. فر را روی ۱۸۰ درجه سانتیگراد در فر گازی یا ۱۶۰ درجه در فرهای برقی، معادل ۳۵۰ درجه فارنهایت یا درجه ۴ فر روشن کنید تا گرم شود. اگر فر گازی دارید اسلایس را روی توری در طبقه وسط آن بپزید و اگر فر برقی دارید پخت را در طبقه دوم (از پایین) انجام بدهید. قالب مربع ۱۸ یا ۱۹ سانتی متر را با روغن مایع و برس شیرینی پزی کمی چرب کرده و کف آن کاغذ روغنی بیندازید. چرب کردن صرفاً برای نچسبیدن کاغذ به کف قالب است و نیازی به چرب کردن روی کاغذ نیست. بهتر است کاغذ را کمی بلند تر ببرید تا موقع خارج کردن اسلایس از قالب، به کمک این دسته های کاغذ کار برایشان راحت تر باشد. اگر از فر فن دار استفاده می کنید، می توانید از دو گیره کاملاً فلزی برای وصل کردن کاغذ به قالب استفاده کنید تا فن فر کاغذ را روی مواد نخواستند.

کره را در کاسه ای ریخته، ۳۰ ثانیه با دور تند همزن برقی بزنید تا بافت آن باز شود، سپس شکر قهوه ای و وانیل را اضافه کرده، مواد را با دور متوسط همزن برقی به مدت سه دقیقه هم بزنید تا روشن، یکدست و حجیم شود. پس از آن آرد را اضافه کنید و مواد را با کندترین دور همزن برقی تا جایی هم بزنید که به شکل گلوله ای در بیایند. دقت کنید که کراست اسلایس در واقع خمیر نوعی بیسکویت است و

هم زدن زیاد، باعث به روغن افتادن آن می شود. اگر همزن شما دور کند ندارد، آرد را با لیسک مخلوط کنید. پس از آن که خمیر به شکل گلوله ای در آمد آن را با نوک انگشتان تا جایی ورز بدهید که یکدست شود.

پس از آماده شدن خمیر، آن را کف قالب پهن کنید، برای این کار می توانید روی خمیر یک کاغذ روغنی قرار بدهید و با دست خمیر را پهن کنید یا از غلتک استفاده کنید. بعد از آن قالب را به مدت یک ربع در فر بگذارید تا خمیر بپزد. بعد از آن قالب را از فر خارج کرده، روی توری خنک کننده بگذارید (بدون خاموش کردن فر) و مایه میانی را آماده کنید.

## طرز تهیه فیلینگ اسلایس تریل

در شیرجوشی شیرعسلی و کره را ریخته، روی شعله متوسط گاز قرار بدهید، یکسره هم بزنید و تا جایی که به آن حرارت بدهید که کره کاملاً مخلوط شده و مواد از اطراف قل بپزد. بعد شیرجوش را از روی حرارت بردارید و گردوها را به مواد اضافه کنید و هم بزنید. اکنون مواد میانی یا فیلینگ را روی لایه بیسکوییتی پخش کرده و قالب را یک ربع دیگر در فر قرار بدهید. در این مدت مواد میانی در فر تیره شده و شروع به قل زدن می کند. بعد از یک ربع قالب را از فر خارج کنید و روی توری خنک کننده بگذارید تا به دمای محیط برسد. وقتی اسلایس به دمای محیط رسید، نوبت آماده کردن مواد رویه است.

## طرز تهیه رویه اسلایس تریل

شکلات، کره و عسل را در کاسه ای ریخته و روی بخار آب در حال جوش یا در مایکروویو بگذارید. اگر کاسه را روی بخار آب می گذارید، دقت کنید آب در حال جوش با کف کاسه تماس نشود. مواد را هر از گاهی هم بزنید تا کاملاً یکدست شوند. اگر مواد را در مایکروویو می گذارید، کاسه را هر ۳۰ ثانیه خارج کرده، یک دور هم بزنید و بعد مجدد در مایکروویو بگذارید و این کار را تا جایی ادامه بدهید که مواد یکدست شوند. مایه شکلاتی را روی اسلایس هم دمای محیط بریزید. می توانید شکلات را با پالت به صورت ساده یا با کاردک پلاستیکی شانه ای به صورت شیاردار روی مواد پخش کنید. در صورت تمایل برای زیباتر شدن اسلایس، بعد از پخش کردن شکلات می توانید روی آن پودر نارگیل، پودر پسته یا ترافل رنگی بریزید. قالب را ۶ تا ۸ ساعت در یخچال گذاشته، سپس اسلایس را از قالب خارج کنید. اسلایس را روی تخته گذاشته و به سائز دلخواه برش بزنید.

## شرایط نگهداری

اسلایس ها در ظرف چهارقله در یخچال یک هفته ماندگاری دارند. از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگی تان هر روز بیشتر از روز قبل باشد.

بخش قابل توجهی از محصولاتی که با طرح های غربی وارد بازار می شود، تولید داخل هستند

