



آموزش تهیه فاج شکلاتی

این تافی ساده و خوشمزه



فائزه صدیقی
نویسنده

کنید. شیرجوش را روی میز کار بگذارید و چند لحظه هم بزنید تا صد درصد مواد یکدست شود، در این مرحله مایه فاج کشسان و تافی شکل می شود. تا مواد هنوز گرم هستند وانیل و مغزهای خرد شده را اضافه و در مایه مخلوط کنید. فاج را در قالب آماده بریزید و بالیسک صاف کنید. روی ظرف را با سلفون بپوشانید و قالب را حداقل ۴ ساعت در یخچال بگذارید تا مواد به خورد هم بروند. بعد از این مدت فاج را روی تخته برای برش قرار دهید. سایز فاج ها کاملاً به سلیقه شما بستگی دارد و می تواند کوچک یا بزرگ باشد.

فاج بسیار سریع و راحت درست می شود و به دلیل داشتن خشکبار مناسب پذیرایی در عیدهایی مثل عید نوروز است. همچنین شما می توانید فاج ها را در زورق بپیچید، بالا زورق را با روبان تزئین کنید، در جعبه بچینید و به مناسبت های مختلف هدیه بدهید.

شرایط نگهداری

فاج یک هفته در دمای محیط، دو تا سه هفته در یخچال و دو ماه در فریزر قابل نگهداری است. اگر فاج را فریز می کنید باید آن را در ظرف دربسته بچینید و ظرف را با سلفون بپوشانید، چرا که شکلات به راحتی بومی گیرد. فاج نوعی تافی است و بافت اصلی آن نرم و کشسان است و در سرما یخچال و فریزر سفت می شود و خوشمزه نیست، پس اگر برای دوام بیشتر فاج ها را در یخچال یا فریزر نگهداری کردید، باید قبل از سرو آنها را بیرون بگذارید تا به دمای محیط برسند.

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.

اندازه گیری کنید و آنها را تست کنید. تست کردن (بودادن) مغزها، مزه و بافت آنها را تشدید و رطوبتشان را کم می کند و باعث می شود عمر محصول نهایی بیشتر شود. برای تست کردن خشکبار می توانید در سینی شیرینی پزی کاغذ روغنی بیندازید، سپس مغزها را روی آن پخش کرده و به مدت پنج دقیقه در فر ۱۸۰ درجه حرارت دهید تا بوی مغزها در بیاید و رنگشان یک درجه تیره شود. مغزها را بعد از بودادن خرد کنید، حین خرد کردن، ریزی یا درشتی کاملاً به سلیقه شما بستگی دارد.

شکلات را تا حد ممکن خرد کنید و بعد در شیرجوش بریزید. شیرجوشی که برای حرارت دادن مواد (شکلات، شیرعسلی و کره) مورد نیاز است باید ضخیم با جنسی مثل چدن یا تفلون مرغوب باشد و شیرجوش استیل یا رومی مناسب این کار نیست. حرارت هم باید بسیار کم باشد. دقت کنید که شکلات به راحتی می سوزد و راه برگشتی برای شکلات سوخته نیست، پس اگر شیرجوش مناسب ندارید یا شعله گازتان کم نمی شود، مواد را در کاسه ای بریزید و به صورت غیرمستقیم روی بخار آب حرارت دهید.

شیرعسلی و کره را به شکلات اضافه کنید. شیرجوش را روی شعله بگذارید و حرارت را روی کمترین حالت قرار دهید. تنها مرحله ای که در تهیه فاج باید خیلی به آن دقت کنید نحوه حرارت دادن است. حرارت بیش از حد باعث پس دادن چربی، سوختن شکلات و خراب شدن فاج می شود و لطافت و کشسانی آن را می گیرد. برای جلوگیری از این مسأله باید به محض یکدست شدن مواد، حرارت را خاموش کنید. بعد از گذاشتن شیرجوش روی بخار آب یا حرارت ملایم، تمام وقت بالا سر شیرجوش باشید و به کمک هم زدن مداوم اجازه ندهید فاج خیلی داغ شود و سریع تر مواد را یکدست کنید، حتی دو دقیقه تأخیر در برداشتن شیرجوش باعث خراب شدن فاج می شود. برای هم زدن از لیسک استفاده کنید و مواد را از کف ظرف به سمت روی ظرف بیاورید تا شکلات های زیری نسوزد. وقتی نیمی از مواد آب شد، پودر کاکائو و نمک را به مواد اضافه کنید و به هم زدن ادامه دهید.

از این مرحله مواد را خیلی سریع هم بزنید و زمانی که ۹۰ درصد شکلات آب و مواد تا حدودی یکدست شد، حرارت را خاموش

فاج (fudge) یک شیرینی شکلاتی بسیار خوشمزه، نرم و لطیف است که بافتی نسبتاً سنگین دارد و اصل آن به کشور فرانسه برمی گردد و شما می توانید آن را به صورت فاج شکلاتی ساده، فاج شکلاتی مغزدار که دارای انواع مغزها و خشکبار است و فاج شکلاتی بیسکوئیتی، به سادگی تهیه کنید. فاج شکلاتی نیاز به فرو پختن ندارد و خیلی سریع و راحت تهیه می شود. در تهیه فاج شکلاتی، شما به دلخواه خود می توانید از هر درصد از هر نوع شکلاتی که دوست دارید استفاده کنید. دقت کنید که فاج بافتی بسیار فشرده، مرطوب و تافی طور دارد، پس اگر به دنبال بافتی پفی و اسفنجی هستید این شیرینی را درست نکنید!

مواد لازم فاج شکلاتی

خشکبار مورد علاقه..... ۱۵۰ گرم
شیرعسلی..... ۲۰۰ گرم
شکلات..... ۲۰۰ گرم
کره..... یک قاشق غذاخوری (۱۵ گرم)
پودر کاکائو..... یک دوم قاشق غذاخوری
وانیل..... یک چهارم قاشق چای خوری
نمک..... یک هشتم قاشق چای خوری

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. منظور از شیرعسلی مخلوط شیرو 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.

در این دستور می توانید از شکلات شیری یا تلخ استفاده کنید، البته به دلیل طعم شیرین شیرعسلی تمام منابع به کار بردن شکلات تلخ (بالای هفتاد درصد) را پیشنهاد کرده اند. دقت کنید که طعم این دسر فقط و فقط از شکلات است و باقی مواد برای ایجاد بافت استفاده شده اند، پس هر چه شکلات مرغوب تر باشد، دسر خوش طعم تر می شود. همیشه از شکلاتی در دسر ها استفاده کنید که به تنهایی خوش طعم باشد.

در فاج می توانید از یک نوع خشکبار یا مخلوطی از خشکبار دلخواه مثل گردو، فندق، انواع بادام، پسته، کشمش، مویز، قیصی خرد شده و میوه خشک خرد شده به دلخواه استفاده کنید، دقت کنید که خشکبار خام و شور نشده برای شیرینی پزی مناسب هستند.

برای این میزان مواد، قالب لوف ده در بیست سانت را باید حاضر کنید، ولی اگر این قالب را ندارید به راحتی می توانید مواد را در ظرف یا پیرکسی که اندازه آن در همین حدود باشد بریزید. برای آماده کردن قالب، از فویل آلومینیوم برای کف قالب و دیواره ها استفاده می شود، یا قالب را چرب و با محافظ غذا (سلفون) پوشش می دهند. قالب آماده را کناری بگذارید. طرز تهیه فاج شکلاتی ابتدا خشکبار دلخواهتان را

