

آموزش پخت یک میان وعده ترد و کم شیرین

کوکی کره‌ای دیاموند

یا شیرینی الماس نشان



فائزه صدیقی

نویسنده



از عوامل موفقیت در اندازه‌گیری عدم تبدیل واحدها و استفاده از ابزار گفته شده در دستور منبع است، پس برای این دستور از ترازوی آشپزخانه استفاده کنید

مواد لازم (هم دما محیط)

کره ۱۰۰ گرم
پودر قند ۴۰ گرم
زرده تخم مرغ یک عدد
آرد ۱۳۰ گرم
وانیل یک چهارم قاشق چای خوری
پسته ۴۰ گرم (قابل حذف)
شکر سفید (برای غلظاندن) ۱۰۰ گرم

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 برای این دستور از ترازوی آشپزخانه استفاده کنید. پسته در این دستور قابل حذف است یا می‌توانید از همین مقدار شکلات چیپسی، بادام درختی، بادام زمینی، بادام هندی، فندق، گردو، کرنبری، قیصی یا برگه زردآلو استفاده کنید. همچنین برای تنوع بیشتر می‌توانید خمیر را دو قسمت کنید و برای هر قسمت بیست گرم خشکبار متفاوت در نظر بگیرید.

برای این دستور می‌توانید از کره حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی سوپرمارکتی (مارگارین) یا مخلوط هر دو استفاده کنید. دقت کنید که برای این دستور کره سنتی، کره لاکتیکی، کره کم چرب، روغن جامد و روغن صاف قابل استفاده نیستند. آرد را اندازه‌گیری کرده، الک کنید و کنار بگذارید. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی کوکی کمک می‌کند.

طرز تهیه کوکی کره‌ای دیاموند

کره هم دما محیط و پودر قند را در کاسه تمیزی ریخته، اول چند ثانیه با کندترین دور همزن برقی هم بزنید تا پودر قند در هوا پخش نشود، سپس مواد را سه دقیقه با دور متوسط هم بزنید تا به شکل کرمی در بیاید. دقت کنید که در این کوکی نیازی به هوادهی مواد نداریم پس مواد را با سرعت بالا یا به مدت زمان زیاد هم نزنید. نکته: در صورت استفاده از همزن ایستاده از سری پدالی استفاده کنید.

در ادامه زرده تخم مرغ را به همراه وانیل اضافه کرده، در حد مخلوط شدن با دور متوسط همزن برقی هم بزنید. آرد را در دو مرحله به مخلوط اضافه کنید و با کندترین دور همزن برقی، فقط و فقط تا مرحله‌ای هم بزنید که آرد به شکل گلوله‌ای شکل در بیاید، هم زدن بیشتر باعث به روغن افتادن خمیر



برای این دستور می‌توانید از کره حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی سوپرمارکتی (مارگارین) یا مخلوط هر دو استفاده کنید. دقت کنید که برای این دستور کره سنتی، کره لاکتیکی، کره کم چرب، روغن جامد و روغن صاف قابل استفاده نیستند

برای سینی دونگته وجود دارد، اول اینکه به هیچ وجه سینی را چرب نکنید، چربی موجود در سینی باعث پیشروی کوکی‌ها و پهن و درفمه شدن آنها می‌شود، پس به جای چرب کردن از کاغذ روغنی، ورق نسوز یا مت سیلیکونی استفاده کنید. نکته دوم اینکه سینی شیرینی پزی که در لوازم قنادی‌ها با جنس آلومینیومی، گالوانیزه یا نفلون به فروش می‌رسد را تهیه کرده و از سینی خود فر استفاده نکنید. این را بدانید که فقط در چند مارک خاص فر، امکان استفاده از سینی خود فر برای شیرینی پزی وجود دارد.

کوکی‌ها را از فریزر خارج کرده، روی سینی شیرینی پزی بچینید و به همان شکل یخ زده در فر گرم شده قرار دهید. سپس آنها را به مدت پانزده دقیقه بپزید، بعد سینی را روی توری خنک کننده قرار دهید و تا خنک شدن کامل به کوکی‌ها دست نزنید زیرا تا قبل از سرد شدن شکننده هستند.

نکته مهم: حتماً و حتماً قانون دو کوکی را اجرا کنید. یعنی قبل از پخت کل سینی، همان طور که کوکی‌ها در فریزر قرار دارند، دو کوکی را با دما ۱۸۰ و زمان ۱۵ دقیقه بپزید، اجازه دهید دو کوکی به دما محیط برسند و سپس آنها را تست کنید و در صورت نیاز زمان پخت را سه دقیقه کمتر یا بیشتر کنید.

شرایط نگهداری

در صورت خنک بودن دما منزل، کوکی‌ها را در ظرف دربسته، در دما محیط نگهداری کنید و در صورت گرما هوا، در ظرف دربسته در یخچال بگذارید. ماندگاری کوکی‌ها یک هفته است.

از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاس گزرم. امیدوارم لحظات شیرین زندگیتان هر روز بیشتر از روز قبل باشد.

و خراب شدن آن می‌شود. مواد را با نوک انگشتان تا جایی ورز دهید که به شکل خمیری شکل در بیاید و در صورت تمایل، خشکبار را به خمیر اضافه کنید و تا حدی خمیر را ورز دهید که خشکبار در خمیر پخش شود. دقت کنید که زیاد ورز دادن خمیرهای کره‌ای باعث چربی پس دادن و خشکی نهایی کوکی‌ها می‌شود.

خمیر را به شکل لوله‌ای با قطر چهار سانتی متر فرم بدهید و دور آن را سلفون (محافظ غذا) بکشید و به مدت حداقل چهار ساعت و حداکثر دوازده ساعت در یخچال قرار دهید. دقت کنید که با گذاشتن خمیر در یخچال، سطح مماس با طبقه یخچال صاف شده و گردی خمیر از بین می‌رود و شکل نهایی خمیر دیگر زیبا نیست، برای جلوگیری از صاف شدن خمیر، بعد از سلفون کشیدن، خمیر را در لیوان گرد یا لوله دستمال توالت قرار دهید و بعد در یخچال بگذارید.

بعد از استراحت اول، خمیر را از یخچال خارج کرده، سلفون را باز کنید، در بشقابی شکر سفید بریزید و خمیر را در شکر بغلتانید. سپس خمیر را روی یک سینی گذاشته و آن را برش‌های یک سانتی بزنید. برای اینکه فشار چاقو خمیر را مسطح نکند و از زیبایی خمیر کم نشود، بعد از هر بار برش زدن کمی خمیر را بچرخانید. کوکی برش زده را روی یک تخته کار بچینید و به مدت یک ساعت در فریزر بگذارید تا کاملاً سفت شود.

نکته: برای شیرینی پزی نرورزی می‌توانید خمیر را تا این مرحله آماده کنید، روی کوکی‌ها سلفون (محافظ غذا) بکشید و در فریزر بگذارید و در روز قبل از عید آنها را بپزید. خمیر کوکی به شرطی که خوب پیچیده شده باشد و بوی ناخوشایندی نگیرد تا دو ماه در فریزر ماندگاری دارد.

فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی گراد معادل ۳۵۰ درجه فارنهایت روشن کنید تا گرم شود. اگر فر گازی دارید برای مطمئن شدن از دما فر و تنظیم آن، از دماسنج فر مارک خوب استفاده کنید. کوکی‌ها را روی توری در طبقه وسط بپزید. اگر از فر برقی استفاده می‌کنید بسته به مارک فر، یکی از گزینه‌های کانوکشن، کانوکشن بالا و پایین، یا المنت بالا و پایین را انتخاب کنید. در فر برقی پخت را در طبقه دوم (از پایین) انجام دهید و دما را حدوداً بیست درجه کمتر از فر گازی قرار دهید.

سینی شیرینی پزی را آماده کنید.

