

۷ راهکار طلایی برای پخت شیرینی و کلوچه‌های لذیذ

درست کردن شیرینی و کلوچه تجربه لذت بخش و ارزشمندی است که نیاز به توجه دقیق به جزئیات دارد.

به گزارش سایت خبری پرسون، آمیت پوری، یکی از سرآشپزهای مشهور و با تجربه هندی، تجربیات خود را در مورد اجتناب از اشتباهات رایج در پخت شیرینی و کلوچه و بیسکوئیت در این مطلب به اشتراک گذاشته است.

طبق گفته وی، در صورت اجتناب از این اشتباهات و رعایت شیوه صحیح طبخ شیرینی، کلوچه‌های شما به طرز غیر قابل تصویری خوشمزه می‌شوند.

انتخاب کره مناسب

انتخاب کره مناسب در دنیای پخت شیرینی‌ها یک اقدام پایه‌ای و اساسی است. برای به دست آوردن بهترین نتیجه کره بدون نمک و با کیفیت بالا با حداقل ۸۰ درصد چربی را انتخاب کنید. مارگارین یا کره شور می‌تواند طعم و بافت شیرینی‌ها و کلوچه‌ها و بیسکوئیت‌های شما را به میزان قابل توجهی تغییر دهد، بنابراین کره مناسب را عاقلانه انتخاب کنید.

دقت در اندازه گیری

دقت در حوزه پخت، در درجه اول اهمیت قرار دارد. برای اطمینان از مقادیر دقیق مواد، ابزارهای اندازه گیری مناسب راتهییه کنید. دقت باعث افزایش قوام کلوچه و حفظ تعادل هماهنگ طعم‌ها می‌شود. از اندازه گیری‌های چشمی پرهیز کنید، زیرا ممکن است نسبت‌های مورد نیاز در یک دستور غذا را مختل کند و منجر به پخت یک کلوچه نامطلوب شود.

اختصاص فضای کافی برای پخت

نباید فر را با تعداد زیادی شیرینی و کلوچه شلوغ کنید. ضروری است که به کلوچه‌های خود فضایی برای تنفس بدهید. برای دستیابی به شیرینی‌های بی‌نقص، آن‌ها را با فضای کافی روی ورقه پخت بچینید، تا هوا میان آن‌ها گردش کند و پخت یکنواخت انجام شود.

تازگی خمیر کلوچه

تاریخ انقضای بیکینگ پودر و جوش شیرین را بررسی کنید تا مطمئن شوید که سالم و قابل استفاده هستند. استفاده از مواد کهنه اغلب منجر به ایجاد کلوچه‌های مسطح می‌شود که فاقد برآمدگی و بافت مطلوب هستند.

خمیر شیرینی را بیش از حد مخلوط نکنید

نکته مهمی که در این می‌توان به آن اشاره کرد این است که از مخلوط کردن بیش از حد خمیر شیرینی خودداری کنید. با احتیاط از خمیر کلوچه یا بیسکوئیت خود استفاده کنید. مخلوط کردن بیش از حد خمیر می‌تواند منجر به طبخ کلوچه‌های سفت با بافت متراکم شود. برای حفظ کیفیت لطیف و ذوب در دهان، مواد را به اندازه با هم مخلوط کنید.

هر از گاهی فر را باز نکنید

در طول فرآیند پخت، همه ما اغلب هر از گاهی فر را باز می‌کنیم تا بنیم وضعیت کلوچه‌ها و بیسکوئیت‌ها چگونه است. اما باید متوجه باشیم که هر بار که در اجاق را باز می‌کنیم، اجازه می‌دهیم گرما خارج شود. اعتماد به تایمر فر و بررسی آماده بودن شیرینی‌ها فقط در دقایق پایانی کلید دستیابی به کلوچه‌های کاملا پخته است.

صبر در خنک شدن

زنگ تایمر به تنهایی نشانگر زمان به پایان رسیدن طبخ کلوچه‌ها نیست. اهمیت صبر در فرآیند خنک سازی اغلب نادیده گرفته می‌شود. قبل از اینکه شیرینی یا کلوچه‌ها را در بشقاب یا ظرف بگذارید، اجازه دهید چند دقیقه روی ورقه پخت خنک شوند. این امر جلوگیری از شکستگی و اطمینان از پرداخته شدن بی عیب و نقص کلوچه را تضمین می‌کند.