

شیرینی فرنگی



سری کتاب های شیرینی فرنگی جلد ۲

تارت و پای

Tarts & Pies

سرشناسه: کشاورز، فرشته، ۱۳۵۴-
 عنوان و پدیدآور: شیرینی فرنگی: تارت و پای / فرشته کشاورز.
 مشخصات نشر: مشهد: واژگان خرد، ۱۳۹۱.
 مشخصات ظاهری: ۹۶ ص.: مصور(رنگی).
 فروست: کتاب های شیرینی فرنگی: ج. ۲.
 شابک: 978-964-8931-71-6
 وضعیت فهرست نویسی: فیبا
 موضوع: شیرینی پزی
 موضوع: تارت و پای
 شناسه افزوده: کتاب های شیرینی فرنگی: ج. ۲.
 رده بندی کنگره: TX۷۹۱/۵۵۳: ج. ۲
 رده بندی دیویی: ۶۲۱/۸۵۳
 شماره کتابشناسی ملی: ۲۸۷۲۱۸۲

نام کتاب: شیرینی فرنگی جلد ۲ (تارت و پای)

نویسنده: فرشته کشاورز

ناشر: واژگان خرد

تیراژ: ۱۰۰۰

۰۹۱۵۳۰۳۲۰۴۸

گرافیک، صفحه آرایی و طرح جلد: فهیمه کامرانی

نوبت چاپ: اول - زمستان ۹۱

ناظر چاپ: حامد معافیان

چاپخانه: مافی

قطع: خشتی

تعداد صفحه: ۹۶

قیمت: ۲۵۰/۰۰۰ ریال

شابک: 978-964-8931-71-6

تلفن مرکز پخش تهران: ۰۹۳۳۶۹۶۳۷۶۷

تلفن مرکز پخش مشهد: ۰۹۱۵۱۲۰۱۲۱۷

کلیه حقوق مادی و معنوی این کتاب متعلق به مؤلف می باشد.

۵۵	تارت قهوه و تمشک
۵۸	تارت تمشک و پسته
۶۱	تارت توت فرنگی

پای

۶۵	پای ریواس و توت فرنگی
۶۸	پای سیب
۷۱	پای شیفون کدو تنبل
۷۴	پای زردآلو
۷۷	پای گردویی

مینی تارت و کرامبل

۸۱	مینی تارت شکلاتی
۸۳	مینی تارت بادامی
۸۵	مینی تارت کره ای
۸۷	مینی تارت میوه ای
۸۹	کرامبل توت های قرمز
۹۱	کرامبل سیب
۹۳	درباره نویسنده

۷.....	پیشگفتار
۸.....	نکاتی در مورد تارت و پای
۹.....	پیمانه ها
۱۰.....	نکاتی در مورد تخم مرغ
۱۱.....	نکاتی در مورد ژلاتین
۱۲.....	انواع خمیرها
۱۴.....	پوسته تارت با خمیر سوکره یا خمیر شیرین (شماره ۱)
۱۶.....	پوسته تارت با خمیر سوکره یا خمیر شیرین (شماره ۲)
۱۷.....	پوسته تارت با خمیر سوکره یا خمیر شیرین (شماره ۳)
۱۹.....	پوسته تارت با خمیر سبب یا ترد
۲۱.....	خمیر بریزه
۲۲.....	خمیر پای
۲۴.....	کرم پاتیسیر (شماره ۱)
۲۴.....	کرم پاتیسیر (شماره ۲)

تارت ها

۲۷.....	تارت کاستارد سیب
۲۹.....	تارت کرمی
۳۱.....	تارت گلابی
۳۴.....	تارت لیمو
۳۷.....	تارت میوه
۳۹.....	تارت موکا
۴۲.....	تارت موز و شکلات
۴۵.....	تارت نارنجکی
۴۹.....	تارت نارگیل و انبه
۵۱.....	تارت شکلات سفید

قصد دارم در این سری کتابها شما را با نکات و دستورالعملهای سنتی و جدید شیرینی پزی در اروپا و امریکا آشنا کنم. اطلاعاتی که در اختیار شما عزیزان قرار می دهم حاصل تحقیق، تحصیل و تجربه من در کانادا، سوئیس و فرانسه بوده است. من این فرصت را داشته ام که بتوانم از محضر بهترین و مجرب ترین استادهاى شیرینی پزی کانادایی و فرانسوی بهره مند شوم.

در ۱۰ سال گذشته به کشور های امریکایی، اروپایی و آسیایی زیادی مسافرت کردم و به خاطر علاقه و کنجکاوی در این زمینه دانش و تجربه های گران قدری را به دست آورده ام.

در این سالها موفق به جمع آوری دستورالعملهای فوق العاده و بی نظیری شده ام و با افتخار تصمیم دارم که تجربیاتم را در اختیار هموطنانم قرار دهم. برای رسیدن به این هدف به پشتیبانی شما عزیزان نیاز دارم. شما می توانید با دنبال کردن این سری کتابها و فیلمها به دانسته های خود افزوده و با سیستم های شیرینی پزی خارج از ایران آشنا شوید. قابل توجه است که تمامی دستورالعملها در این سری کتابها توسط این جانب به دقت آزمایش شده و تا حد امکان ساده شده اند و تصاویر موجود در صفحات نتیجه این تجربیات می باشد.

ما می توانیم از طریق ایمیل زیر با هم ارتباط داشته باشیم. بدون شک نظرات و پیشنهادات شما راهنمای من در چاپ کتب بعدی خواهد بود.

fkeshavarz@shirinifarangi.com

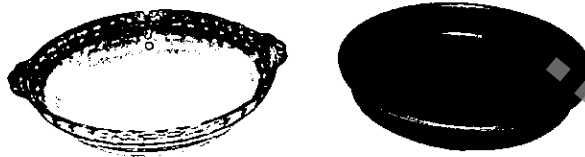
به امید گامی برتر در صنعت شیرینی سازی در ایران عزیز.

در انتها از همسر مهربانم که در تالیف این سری کتابها من را یاری کرد، صمیمانه سپاسگزارم و تشکر می کنم از پدر و مادر عزیزم و تمام دوستان خوبی که در این راه پشتیبان من بودند.

فرشته کشاورز

نکاتی در مورد تارت و پای

تارت و پای در واقع تشکیل شده اند از یک قشر یا پوسته بیسکوییتی مانند و مواد میانی آنها که می تواند شیرین یا شور باشد.



پای بیشتر در امریکا و کانادا مرسوم می باشد و کمی مرتفع تر از تارت است، بنابراین مواد میانی آنها بیشتر از تارت می باشد.

مواد تشکیل دهنده نان پای به صورت سنتی از آرد و نمک و آب سرد و روغن حیوانی می باشد. ولی در دستورهای مختلف کمی تغییر می کند. مثلاً بعضی به جای روغن حیوانی روغن جامد گیاهی یا کره استفاده می کنند.

بعضی از انواع پای ها تشکیل شده اند از یک پوسته زیرین و یک پوسته در رو که مواد در وسط قرار گرفته و داخل آن دیده نمیشود. بعضی ها فقط یک پوسته زیرین دارند و شبیه تارت می باشند ولی کمی پر قطر ترند.

بعضی از انواع غذایی آنها فقط یک پوسته در رو دارند. پای ها را در همان ظرفی که پخته می شوند سرو می کنند و از ظرف خارج نمی کنند. پای ها خیلی ترد و شکننده هستند و معمولاً مواد داخل آنها کمی آبکی می باشد.



تارت بیشتر در فرانسه مرسوم می باشد و همچنین در دیگر کشور های اروپایی هم دیده می شود. بافت پوسته تارت منسجم تر از پای می باشد و همچنین خوشمزه تر از پوسته پای است و معمولاً شیرین می باشد.

قالب تارت دیواره کم ارتفاع دارد و پس از پخت از قالب باید جدا شده و در ظرف دلخواه سرو شود. مواد میانی تارت ها گوناگون هستند و می تواند پایه ژله ای یا کرمی و شکلاتی داشته، و یا غذایی باشد.

تارت ها میتوانند در اندازه های کوچکتر هم درست شوند که در این صورت به آنها مینی تارت و یا تارتلت میگویند.

پیمانه ها

اندازه مواد با قاشق چایخوری Tsp سر صاف

- بیکنگ پودر ۲ گرم
- نمک ۵ گرم
- پودر ژلاتین ۲ گرم

قاشق های اندازه گیری که برای شیرینی پزی مورد استفاده قرار می گیرند، در بازار به صورت ۴ تایی وجود دارند:

فنجان اندازه گیری یا همان کاپ (Cup) بر اساس هر پیمانه آرد ۱۵۰ گرم می باشد:

- یک پیمانه آرد ۱۵۰ گرم
- یک پیمانه شیر ۲۵۰ گرم
- یک پیمانه آب ۲۵۰ گرم
- یک پیمانه شکر ۲۰۰ - ۲۲۵ گرم
- (بستگی به اندازه درشتی یا ریزی شکر دارد)
- یک پیمانه روغن ۲۰۰ گرم
- یک پیمانه کره ۲۰۰ گرم

بزرگترین قاشق همان قاشق Tbsp

سوپخوری و یا غذا خوری

- قاشق چایخوری Tsp
- نصف قاشق چایخوری tsp ½
- یک چهارم قاشق چایخوری tsp ¼

اندازه مواد با قاشق سوپخوری یا غذاخوری Tbsp سر صاف

یک پینچ مقداری است که بین انگشتان شست و سبابه جای می گیرد.

- روغن ۱۰ گرم
- عسل ۱۵ گرم
- آرد سفید ۱۰ گرم
- نشاسته ذرت ۱۰ گرم
- شکر ۱۵ گرم
- شیر ۱۵ گرم
- خامه ۱۵ گرم
- خمیر مایه خشک ۱۰ گرم
- پودر شیر ۱۰ گرم
- پودر شکر ۱۰ گرم
- پودر کاکائو ۵ گرم
- پودر ژلاتین ۱۰ گرم



• همچنین در دستورهایی که از سفیده تخم مرغ مثل شیفون و یا آیسینگ به صورت خام استفاده میشود میتوان ابتدا سفیده تخم مرغ را با شکر موجود در دستور مخلوط کرده و آن را روی حرارت بن ماری قرار دهید و با همزن مرتب هم بزنید تا سفیده ها کف کرده و کمی فرم بگیرد، سپس از روی حرارت برداشته و به همزدن ادامه دهید تا کاملاً فرم گرفته و کیفیت دلخواه شما را طبق دستور داشته باشد. در این صورت احتمال کوچکترین خطر از وجود این باکتری در سفیده تخم مرغ از بین خواهد رفت. حال اینکه اگر این موضوع خیلی جدی به نظر میرسید دستورهای استفاده از سفیده خام را برای تهیه دسر ها و کرم های مختلف نداشتیم.

• برای استفاده از تخم مرغ ها در دستورهای مختلف باید آنها را ۳۰ تا ۶۰ دقیقه قبل در دمای محیط بگذاریم. در صورت فراموش کردن میتوان آنها را ۱۰ تا ۱۵ دقیقه در آب گرم قرار دهید.

• وقتی سفیده و زرده را از هم جدا میکنید فوراً روی زرده را با یک پلاستیک بپوشانید تا از تشکیل لایه روی آن جلوگیری شود و تا موقع استفاده آن را در یخچال قرار دهید تا از خراب شدن آن جلوگیری کنید.

• هنگامیکه میخواهید سفیده را با همزن بزنید که پف کند توجه داشته باشید که اولاً ظرف شما تمیز بوده و آری از هر گونه چربی باشد و دوم اینکه دقت کنید حتی ذره ای از زرده ها داخل سفیده ها نرفته باشد که در این صورت سفیده ها به خوبی پف نخواهد کرد.

• سفیده های تخم مرغ خیلی خوب منجمد می شوند، هر گاه در حین پختن شیرینی ها یا غذاهای مختلف سفیده های اضافی داشتید آنها را داخل پلاستیک یا ظرف سربسته درون فریزر قرار دهید و هنگام نیاز آنها را چند ساعت قبل در دمای محیط قرار داده تا به حالت اولیه برگردد و سپس استفاده کنید.

وزن زرده و سفیده در تخم مرغ های مختلف فرق می کند

• در یک عدد تخم مرغ بزرگ حدوداً ۲۵ گرم سفیده و ۲۰ گرم زرده وجود دارد.

• در یک عدد تخم مرغ متوسط حدوداً ۳۰ گرم سفیده و ۱۷ گرم زرده وجود دارد.

بنابراین برای مثال ۵۰ گرم سفیده یعنی تقریباً یکی و نصف تخم مرغ بزرگ و یا ۵۰ گرم زرده یعنی دو و نصف تخم مرغ بزرگ میباشد.

نکته ها:

• همیشه به سلامت تخم مرغ و تاریخی که روی آنها نوشته شده توجه کنید.

• قبل از استفاده از تخم مرغ ها باید آنها را بشویید تا احتمال خطر وجود باکتری در داخل تخم مرغ جلوگیری شود.

• زرده و سفیده هر دو ممکن است که دارای باکتری سالمونلا باشند ولی در سفیده قابلیت رشد برای این باکتری وجود ندارد برای همین در بسیاری از دستور ها شما میبینید که از سفیده خام برای درست کردن انواع کرم ها استفاده شده است. در صورتی که شما در این مورد خدشهای نداشته باشید میتوانید از پودر سفیده تخم مرغ و یا سفیده های تازه استفاده کنید. در بازار وجود دارند استفاده کنند.