طرز تهیه خامه فرم گرفته با خامه صبحانه

۱۲

تیر, ۱۳۹۸

خامه فرم گرفته یکی از روش های تزیین کیک و شیرینی ها است. به جای خرید خامه فرم گرفته حاضری می توانید با دستور زیر و با خامه صبحانه یک خامه فرم گرفته با اسانس مورد نظرتان درست کنید.

با خامه صبحانه چگونه خامه فرم گرفته درست کنیم؟

خامه فرم گرفته که در دنیا با نام **ویپینگ کریم** شناخته می‌شود، همان خامه‌ای است که برای تزیین کیک و شیرینی تر از آن استفاده می‌شود. خامه زده شده یا خامه فرم گرفته خامه‌ای است که توسط همزدن با همزن برقی، همزن دستی یا چنگال، هوا به داخل آن وارد شده و به صورت سبک و پَرمانند در می‌آید.

طعم خامه فرم گرفته کمی شیرین است و گاهی اوقات به آن وانیل نیز اضافه می‌شود. خامه فرم گرفته به دو صورت تهیه می‌شود : در صورتی که با شکر تهیه شود، کرم شانتیلی نامیده می‌شود و در صورتی که خامه به تنهایی و بدون داشتن شکر زده شود، به فرانسوی Crème fouettèe نامیده می‌شود.

وزن شکر بر حسب میل بین ۱۰- ۵ درصد وزن خامه در نظر گرفته می‌شود. برای این که خامه خوب فرم بگیرد، خامه صبحانه شما باید حتما بین ۳۰ تا ۳۶ درصد چربی داشته باشد. افرادی که به ویپینگ کریم یا خامه فرم گرفته دسترسی ندارند می‌توانند برای تزیین کیک خانگی و شیرینی‌های خود از خامه فرم گرفته خانگی استفاده کنند که به دو روش تهیه می‌شود؛ یکی با خامه صبحانه و دیگری با پودر خامه. در اینجا قصد داریم طرز تهیه نوع اول یعنی خامه فرم گرفته با خامه صبحانه را به شما آموزش دهیم که بسیار ساده اما وقت‌گیر است و نیاز به صبر و حوصله و دقت دارد.

مواد لازم برای تهیه خامه فرم گرفته

خامه صبحانه (خامه پاکتی) : ۴۰۰ میلی‌لیتر

شکر : ۱۰۰ گرم

طرز تهیه خامه فرم گرفته

برای تهیه خامه فرم گرفته، بعد از بازکردن در پاکت خامه، آب داخل آن را دور ریخته و یا برای تهیه سوپ کنار بگذارید.

خامه پاکتی را داخل ظرف استیل ریخته و روی خامه شکر بریزید.
با چنگال و فقط به اندازه‌ای که شکر داخل خامه مخلوط شود، مواد را هم بزنید.
حالا خامه زده شده را داخل فریزر قرار دهید تا تگری شود.
بسته به فصل، مدت زمان ماندن خامه در فریزر متفاوت است. برای مثال در فصل زمستان بعد از ۲۰ دقیقه خامه شما آماده خواهد بود اما اگر در فصل تابستان هستید، زمان بیشتریلازم دارید.
بعد از زمان مورد نظر، شکل خامه شما کمی از حالت شل درآمده و کمی سفت خواهد بود.
توصیه می‌شود از ابتدا یک ظرف بزرگ را برای کار انتخاب کنید زیرا حجم خامه در آخر حداقل ۶ برابر می‌شود و به ظرف بزرگ نیاز است.
در اوایل کار، خامه کاملا آب می‌شود ولی صبور باشید و همین‌طور به هم‌زدن ادامه بدهید.
همچنین در اوایل کار، داخل خامه تکه‌های چربی مشاهده می‌کنید اما نگران نباشید. به هم‌زدن ادامه دهید.
به همین ترتیب ۵ دقیقه، ۵ دقیقه هم‌زدن را ادامه دهید تا حدی‌که دیگر تکه‌های چربی در خامه به چشم نخورند و خامه کاملا یک‌دست، لطیف و پفکی شده باشد.
این کار را آن قدر ادامه دهید تا خامه به فرمی برسد که رد پره‌های هم‌زن داخل آن باقیبماند.
در این مرحله اسانس مورد نظر (حدود ۳ قطره) و در صورت تمایل مقداری رنگ خوراکی به خامه فرم گرفته اضافه کنید.

نکات مهم برای تهیه خامه فرم گرفته

خامه فرم گرفته‌ای که با خامه صبحانه تهیه می‌شود کیفیت و طعم بسیار خوبی داد. با مقدار مواد اولیه‌ای که گفته شد به اندازه تزیین یک کیک حدودا ۲۰ سانتی خامه خواهید داشت، اما اگر هم خامه اضافه آمد، می‌توانید آن را فریز کنید و برای مدت‌ها داخل فریزر و البته درون ظرف دربسته نگهداری کنید.

توجه کنید که خامه را نباید کنار مواد بودار قرار داد زیرا بو را جذب می‌کند.
درب ظرف نیز باید حسابی کیپ و محکم باشد که خامه هوا نخورد و بافت و طعم خود را از دست ندهد.
برای استفاده از خامه فریزشده، خامه را فریزر در آورده و خوب هم بزنید. به این ترتیب، کاملا مثل روز اول خواهد شد.
اگر خامه فرم گرفته را در تابستان تهیه می‌کنید حتما جلوی کولر این‌کار را انجام دهید.
برای هم‌زدن خامه از ظرفی از جنس پیرکس، شیشه، پلاستیک و یا استیل استفاده کنید اما به هیچ وجه خامه را داخل ظرفی از جنس روی هم نزنید زیرا رنگ خامه تیره خواهد شد.
توصیه می‌شود که کیک یا شیرینی را از روز قبل درست کنید و روی آن سلفون کشیده، داخل یخچال نگه دارید و در روز جشن، خامه را تهیه کرده و خیلی سریع آن را تزیین کنید. در غیر این‌صورت با همان شرایطی که گفته شد، خامه را از روز یا روزهای قبل تهیه کرده و داخل فریزر نگهداری کنید و موقع استفاده، دوباره آن را خوب بزنید تا به همین کیفیت برسد و بعد از آن استفاده کنید.

امیدواریم از این آموزش مرحله به مرحله و جامع استفاده کنید و خامه فرم گرفته با کیفیت و خوشمزه‌ای تهیه کنید و از آن برای تزیین کیک خانگی و تهیه نان خامه ای یا انواع شیرینی استفاده کنید.