

سوفله شکلاتی یک دسر گرم و جذاب برای روزهای سرد

در سراسر دنیا در فصل زمستان دسرهای گرم و خوشمزه ی زیادی وجود دارد که امتحان کردن آنها خالی از لطف نیست و در واقع یک جهان کامل از دسرهای دلچسب و جذاب منتظران تا شما آنها را کشف کنید. احساس گرمای ناشی از خوردن یک دسر لذیذ و گرم آنقدر شیرین است که می تواند خستگی یک روز پرمشغله را از یادتان ببرد.

به گزارش سایت خبری پرسون، اغلب مردم در فصل سرد سال به سراغ غذاها و خوراکی هایی می روند که طبع گرم تری دارند و در سرمای این فصل موجب گرم شدن بدن می شوند. اگر شما هم می خواهید با درست کردن یک دسر ساده و محبوب زمستانی یک روز فوق العاده داشته باشید پیشنهاد ما این است که دست به کار تهیه این دسر خوشمزه شوید. سوفله شکلاتی یکی از انواع دسرهای بین المللی است که دستورپخت های متفاوتی دارد. ما در این مطلب یکی از ساده ترین و محبوب ترین دستورپخت های این دسر لذیذ را به همراه نکات کلیدی برایتان ذکر کرده ایم.

مواد اولیه

شیر: یک پیمانه

زرده تخم مرغ: ۲ عدد

سفیده تخم مرغ: ۳ عدد

نشاسته ذرت : یک و نیم قاشق سوپ خوری

شکر: ۷۵ گرم و مقداری هم برای دیواره های قالب

شکلات : ۲۰۰ گرم

کره به دمای محیط رسیده : ۲ قاشق غذاخوری

نمک: ۱ پینس

طرز تهیه

مرحله اول:

سینی فر را در طبقه پایین قرار بدهید و فر را با دمای ۱۹۰ درجه سانتی گراد روشن کنید تا گرم شود.

مرحله دوم:

کف و دیواره رمکین ها (ظرف مخصوص سوفله و کرم بروله) رو کاملا به کره نرم شده آغشته کنید.

مرحله سوم:

مقداری شکر داخل رمکین بریزید و داخل دست حرکت بدهید و بچرخانید تا شکر کف و دیوارهای رمکین را کاملا پوشش دهد.

مرحله چهارم:

داخل ظرفی رمکین را وارونه کنید تا شکرهای اضافی بیرون بریزد.

مرحله پنجم:

وقتی همه رمکین‌ها را به این صورت آماده کردید، اونها را داخل فریزر قرار بدهید.

مرحله ششم:

شکر و نشاسته ذرت را داخل ظرفی با هم مخلوط کنید و شیر را به آن اضافه کنید و با همزن دستی مخلوط کنید تا کاملاً حل شود.

مرحله هفتم:

ظرف را روی حرارت ملایم قرار بدهید و مدام هم بزنید تا زمانی که شروع به جوشیدن کند و چند قل بزند.

مرحله هشتم:

بعد حرارت را خاموش کنید. در این حالت مواد کمی قوام پیدا می‌کند و غلیظتر می‌شود.

مرحله نهم:

وقتی مواد را از روی حرارت برداشتیم، تکه‌های شکلات خرد شده را به آن اضافه می‌کنیم.

با همزن دستی مخلوط می‌کنیم تا شکلات با حرارت مواد آب شود و با مواد کاملاً مخلوط شود.

مرحله دهم:

بلافاصله زرده‌های تخم را اضافه می‌کنیم و سریع هم می‌زنیم تا کاملاً با مواد مخلوط شوند.

مرحله یازدهم:

داخل ظرف دیگری سفیده تخم مرغ و نمک را مخلوط کنید.

مرحله دوازدهم:

سفیده را با همزن برقی می‌زنیم تا کاملاً فرم بگیرد و وقتی ظرف را برمیگردانیم، از ظرف نریزد.

مرحله سیزدهم:

بعد سفیده فرم گرفته را در چند مرحله به مایه سوفله اضافه می‌کنیم.

مرحله چهاردهم:

به آرامی و به صورت دورانی فولد می‌کنیم تا پف سفیده نخوابه و با مواد مخلوط شود.

مرحله پانزدهم:

از مایه داخل رمکین‌ها می‌ریزیم.

مرحله شانزدهم:

داخل فر گرم شده، به مدت یک ربع الی نیم ساعت قرار می‌دهیم تا کاملاً پف کند. بعد از فر خارج می‌کنیم و به صورت گرم سرو می‌کنیم.

مرحله آخر:

برای تزئین سوفله می‌توانید روی اون پودر قند یا پودر کاکائو الک کنید.

نکات کلیدی

نکته مهم در تهیه سوفله ای است که نمی شود آن را از قبل آماده کرد. سوفله حتما باید داغ سرو شود و علت اصلی خوابیدن پف دسر بعد از حدود ۱۰ دقیقه، همین موضوع است. آگه اولین بار است که سوفله درست می کنید و پف دسرتان بعد از اینکه از فر خارج کردید به تدریج خوابید، فکر نکنید که دسرتان خراب شده یا مشکلی داشته این از خصوصیات سوفله شکلاتی است.

برای اینکه سفیده به خوبی پف کند و فرم بگیرد، ظرفی که استفاده می کنید و پره های هم زن باید کاملا تمیز و خشک و عاری از هرگونه چربی باشند. بهتراست از ظرف شیشه ای یا فلزی برای فرم دادن سفیده استفاده شود چون ظرف های پلاستیکی به مرور چربی را به خودشان جذب می کنند و باعث می شوند سفیده خوب فرم نگیرد و سفت نشود.

سوفله حتما باید در ظرف سرامیکی یا پیرکس پخت شود و به هیچ وجه از جنس دیگه نمی شود استفاده کرد! بهترین وسیله برای پخت این دسر، ظرف های سرامیکی تک نفره است که به ان رمکین (ramekin) می گویند.

اگر رمکین ندارید، می توانید سوفله شکلاتی را داخل فنجان های سرامیکی یا پیرکس آماده کنید. چرب کردن ظرف سوفله جزو مراحل خیلی مهم این دسر است. باید ظرف ها را به نحوی حاضر کنید که مواد سوفله به هیچ وجه به ظرف نچسبد. اول کف و دیواره ظرف ها را با یک لایه کره بپوشونید و بعد ظرف ها را داخل فریزر بذارید تا کره کاملا خودش را بگیرد و بعد از فریزر خارج کنید و مجدد یک لایه کره بمالید و در آخر شکر پاشی کنید.

منبع: ایرنا