

بیسکو بستنی خوشمزه و خانگی درست کنیم

28 مرداد 1403

بستنی یکی از خوراکی‌های خوشمزه است که در تمام فصول سال مصرف می‌شود؛ ولی خوردن آن در فصل تابستان و زمانی که هوا گرم است، به دلیل طبع خنکی که دارد، بسیار دلچسب‌تر است.

تهیه بستنی سنتی در ایران سابقه طولانی دارد و ایرانیان قدیم از مخلوط کردن برف و آب انگور چیزی شبیه به بستنی را تهیه می‌کردند.

شاید بتوان گفت تاریخ تولید بستنی سنتی در ایران به حدود ۶۰ سال قبل برمی‌گردد؛ اما در دهه ۳۰ و ۴۰ بود که بستنی فروشی‌ها در ایران رونق گرفتند. یکی از مشهورترین بستنی‌های سنتی در ایران بستنی «اکبر مشدی» بود که در حوالی میدان راه آهن تهران افتتاح شد. بستنی منبع غنی کلسیم و سرشار از مواد معدنی است که تامین کننده انرژی برای بدن است؛ همچنین خوردن بستنی به ترشح هورمون سروتین می‌انجامد که شادی‌آور است.

بیسکو بستنی یکی از انواع بستنی‌های مدرن امروزی است که از ترکیب بستنی با پوششی از بیسکویت تهیه می‌شود و طعم بسیار خوبی دارد و طرفدارن زیادی پیدا کرده است.

اما شما می‌توانید با روشی آسان در منزل بیسکو بستنی خوشمزه و خانگی درست کنید، پس در ادامه این مطلب با آموزش بیسکو بستنی همراه ما باشید.

مواد لازم

خامه قنادی: نیم کیلو
شیر عسلی: ۱۵۰ میلی لیتر
شکلات تخته‌ای: ۱۰۰ گرم
بیسکویت پتی‌پور: ۳۰ عدد

طرز تهیه

برای درست کردن این بیسکو بستنی خوشمزه ابتدا باید خامه قنادی را فرم بدهید که در انتهای مطلب آموزش فرم دادن خامه آمده است. بعد از اینکه خامه فرم گرفت، شیر عسلی را اضافه کنید و سی ثانیه با همزن برقی بزنید و بعد همزن را کنار بگذارید.

شکلات تخته‌ای را با چاقوی تیز خرد کنید و به مواد اضافه کنید و با قاشق هم بزنید تا شکلات کاملاً با خامه مخلوط شود. حالا یک قالب مستطیل به اندازه تقریبی ۲۹ در ۲۰ انتخاب کنید. کف قالب بیسکویت پتی‌پور بچینید، طوری که کل قالب با بیسکویت پوشانده شود، سپس مواد خامه‌ای را روی

بیسکوییت‌ها بریزید و با قاشق کاملاً مواد را پخش کنید تا صاف و یکدست شود.

در مرحله آخر دوباره روی مواد خامه‌ای، یک ردیف بیسکوییت بچینید، طوری که روی مواد کاملاً با بیسکوییت پوشانده شود. حالا روی قالب را سلفون بکشید و قالب را به مدت ۴ ساعت داخل فریزر بگذارید تا بستنی ببندد. بعد از این مدت زمان قالب را بیرون بیاورید و با چاقو دورتادور هر بیسکوییت را تا پایین برش بزنید و بیسکو بستنی‌ها را داخل ظرف بچینید.

می‌توانید برای زیباتر شدن بیسکو بستنی یک چوب بستنی هم وسط بیسکوییت فرو کنید، نوش جان.

نکات مهم

۱- معمولاً برای فرم دادن خامه قنادی گفته می‌شود که آن را به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه با همزن برقی هم بزنید؛ اما همان‌طور که می‌دانید، در قنادی خیلی نباید روی این زمان‌بندی‌ها تمرکز کنید و مهم‌تر از زمان‌بندی این است که شما ابزاری را که در اختیار دارید، بشناسید. به عنوان مثال ممکن است که همزن شما یک همزن قوی یا متوسط باشد. مسلماً نتیجه‌ای که در ۱۵ دقیقه با این دو همزن حاصل می‌شود، متفاوت است. ممکن است با همزن متوسط در ۱۵ دقیقه خامه آماده شود؛ اما همان نتیجه با یک همزن قوی در ۸ دقیقه به دست بیاید.

حالا اگر شما قدرت همزنتان را ندانید و با همزن قوی ۱۵ دقیقه خامه را هم بزنید، نهایتاً چیزی که به دست می‌آید، خامه فرم گرفته نیست. به زمان‌بندی‌ها توجه کنید؛ اما معیار اصلی باید آشنایی و شناخت ابزار کارتان باشد. در این قسمت طریقه صحیح فرم دادن خامه قنادی را بیان می‌کنیم. همیشه وقتی خامه را از لوازم قنادی‌ها تهیه می‌کنید، بسته به نیازتان آن را در بسته‌های نیم کیلویی یا یک کیلویی یا کم‌تر بسته‌بندی کنید تا وقتی که خواستید از آن استفاده کنید، فقط بسته مورد نیاز را از فریزر خارج کنید. برای شروع کار باید خامه یخ زده را از فریزر خارج کنید و در دمای محیط قرار دهید تا یخ‌زدایی شود و حالت بستنی پیدا کند.

بعد خامه را در کاسه بریزید و همزن را روی دور متوسط قرار دهید. وقتی یک‌دست شد، آن را روی دور تند قرار دهید. خامه وقتی زده شده نیست، براق است؛ اما وقتی شروع به آماده شدن می‌کند، کم‌کم رنگ آن مات می‌شود. وسط کار یک بار همزن را خاموش کنید و با لیسک آرام به صورت دورانی هم بزنید. خامه را زیر و رو کنید تا خامه‌های زیر ظرف هم زده شود. برای بهتر فرم گرفتن خامه کاسه حاوی خامه را در ظرف حاوی یخ قرار دهید و بعد با همزن هم بزنید.

علاوه بر مات شدن خامه یکی دیگر از نشانه‌های خامه فرم گرفته این است که رد پره‌های همزن روی آن می‌افتد. وقتی سر همزن را از داخل ظرف خامه بیرون می‌آورید، باید خامه داخل آن گیر کرده باشد. وقتی خامه آماده شود، اگر ظرف را برعکس کنید، بیرون نمی‌ریزد. وقتی خامه آماده شد، آن را زیاد هم نزنید. خامه را هر بار به اندازه نیازتان فرم دهید، چون بعد از یک بار فرم‌دهی دیگر نمی‌توانید برای تزیین کیک یا دسرهای آن استفاده کنید.

۲- شیر عسلی یا شیر غلیظ همان شیر گاو است که مقداری از آب آن گرفته می‌شود و به آن شکر اضافه

می‌کنند. شیر عسلی ماده‌ای غلیظ و شیرین است که به صورت کنسروی در بازار موجود است و ماندگاری بالایی دارد. از این شیر برای تهیه انواع دسرها، بستنی‌ها و کیک و شیرینی استفاده می‌شود. برای درست کردن شیر عسلی در منزل ۲ پیمانه شیر را همراه با دو سوم پیمانه شکر داخل یک ماهی تابه گود و نجسب بریزید و روی حرارت ملایم اجاق گاز بگذارید و مدام هم بزنید تا شکر کاملاً در شیر حل شود.

بعد از اینکه شکر حل شد، دیگر هم نزنید و صبر کنید تا شیر جوش بیاید. وقتی شیر جوش آمد، حرارت اجاق گاز را روی کمترین حالت تنظیم کنید و هر چند دقیقه یک‌بار شیر را هم بزنید تا ته نگیرد و به غلظت برسد. توجه داشته باشید که حرارت باید آنقدر کم باشد که شیر قل نزند، در غیر این صورت شیر عسلی شما ته می‌گیرد. تقریباً ۴۰ دقیقه زمان می‌برد تا شیر عسلی شما به غلظت برسد و آماده مصرف شود. بعد از اینکه شیر عسلی آماده شد، آن را کنار بگذارید تا کاملاً خنک شود؛ سپس داخل شیشه خشک و تمیز بریزید و در یخچال نگهداری کنید.

۳. به جای شکلات می‌توانید از هر نوع مغز و آجیلی که دوست دارید در این بستنی استفاده کنید.