

طرز تهیه شیرینی ناپلئونی

طرز تهیه شیرینی ناپلئونی...



مواد لازم خمیر شیرینی ناپلئونی

آرد سفید خیلی نرم مخصوص شیرینی ۵۰۰ گرم تقریباً ۴ پیمانه
 کره ۴۵۰ گرم
 آب یک پیمانه در حدود ۱۰ تا ۱۲ قاشق سوپخوری
 نمک یک قاشق چایخوری
 باین مقدار مواد در حدود یک کیلو خمیر به دست می آید.

مواد لازم شیرینی ناپلئونی

خمیر ورقه شده یا خمیر هزار برگ یک عدد
 خامه 400 گرم
 خاکه قند 5 قاشق سوپخوری
 سفیده تخم مرغ 4 عدد

طرز تهیه خمیر شیرینی ناپلئونی

دور اول

آرد را در ظرف گودی می ریزیم و نمک را با آن مخلوط می نمائیم وسط آرد را گود می کنیم بعد آب را با ۱۵۰ گرم کره را به تدریج وسط آرد می ریزیم و با نوک انگشت آرد را کم کم با آب و کره مخلوط می نماییم تا مایه کاملاً مخلوط شود و به شکل خمیری کشدار دربیاید به طوری که به دست نچسبد.

خمیر را در یک کیسه نایلونی قرار میدهیم و می گذاریم در حدود یک ساعت بماند . روی میز را کمی آرد می پاشیم و خمیر را با نورد (چوب مخصوص استوانه ای باز کردن خمیر) به شکل چهار گوش در حدود ۲۰ سانتیمتر باز می کنیم و کره را در وسط این خمیر می گذاریم و خمیر را به شکل بقیچه از چهار طرف روی کره می آوریم به طوری که کره کاملاً در وسط خمیر پوشیده شود.

سپس کمی آرد روی خمیر می پاشیم و خمیر را به شکل مستطیل بلند باز می کنیم و آردهای زیادی روی خمیر را با برس پاک می کنیم و خمیر را چهار لا تا می زنیم ، بعد خمیر را برمیگردانیم به طوری که عرض خمیر قبلی در دفعه بعد جای طول خمیر بعدی بشود. باز خمیر را کمی آرد می پاشیم و به شکل اول خمیر را باز می کنیم تا به صورت مستطیلی بلند در بیاید و دوباره خمیر را سه چهار لا تا می زنیم و آن را در یک کیسه نایلون می گذاریم و در حدود ۲۰ دقیقه تا نیم ساعت در جای خنک قرار می دهیم.

این عمل را در اصطلاح تهیه این خمیر دور اول می نامند.

دور دوم

باز روی میز را کمی آرد می پاشیم و خمیر را مثل دور اول به طوری که عرض دفعه قبل طول این دفعه بشود (نکته حساس برای باز کردن این است که هر دفعه خمیر را بر عکس دفعه قبل باز کنیم به طوری که طول آن عرض دفعه بعدی بشود باز می کنیم) و باز خمیر را دو بار مثل دفعه اول باز می کنیم این دفعه را نیز دور دوم عمل می گویند و مجدداً خمیر را در کیسه نایلون قرار می دهیم و ۲۰ دقیقه تا نیم ساعت در جای خنک نگه می داریم و باز خمیر را دو بار به طریق فوق باز می کنیم و این بار که آخرین دفعه است دور

سوم عمل می گویند .

بنا به ترتیب فوق خمیر را شش بار به شکل مستطیل باز می کنیم و تا می زنیم این خمیر را بعد از آخرین دفعه باز کردن یک تا دو روز می توان نگاه داشت و بعد مصرف نمود.

نکته ای که باید در نظر گرفت آنستکه قطر هر دفعه خمیر باید در حدود ۱ سانتیمتر باشد ولی در موقع طبخ بسته به نوع شیرینی که طبخ می کنیم قطر آن فرق می کند و هیچ وقت قطر خمیر از نیم سانتیمتر کمتر و از یک سانتیمتر بیشتر نباید بشود.

طرز تهیه شیرینی ناپلئونی

خمیر ورقه شده را به قطر 1 سانتیمتر و به فرم مستطیل باز کنید و در سینی مخصوص فر قرار دهید. فر را با درجه حرارت 450 درجه فارنهایت به مدت یک ربع گرم کنید و سپس سینی را روی اولین پنجره فر از طرف پائین، به مدت نیم ساعت قرار دهید تا خمیر کاملاً برشته و ورقه شود.

سینی را از فر در آورده و بگذارید کاملاً سرد شود. بعد 400 گرم خامه را با 5 قاشق سوپخوری خاکه قند بزنید تا فرم بگیرد. 4 عدد سفیده تخم مرغ را آنقدر هم بزنید(با همزن یا چنگال) تا کاملاً سفید شده و وقتی ظرف را برمی گردانید نریزد. سپس سفیده را با خامه مخلوط کنید. خمیر برشته (نان) را که ورقه ورقه شده و به راحتی از هم جدا می شوند، از قطر دو نیم کنید و لای هر ورقه مقداری خامه بمالید و ورقه دیگر را روی آن قرار دهید و با دست کمی روی نان ها را فشار دهید.

سپس بصورت مربع مربع نان های خامه ای را ببرید. در آخر کار روی شرینی ها خاکه قند و پودر پسته بپاشید. می توانید قبل از گذاشتن خمیر در داخل فر نیز خمیر را به صورت مربع های یکسان ببرید و سپس در فر قرار دهید.