

جزوه آموزشی باقلوا استانبولی

اصول خمیر، مغزی‌ها، چربی‌ها، شهد، قیماق و تکنیک‌های تولید

cakeyousef | آکادمی کیک یوسف

مقدمه‌ای بر باقلوا

باقلوا یکی از شناخته‌شده‌ترین شیرینی‌های سنتی منطقه خاورمیانه و آناتولی است که امروزه در فرهنگ غذایی ترکیه، جایگاه ویژه‌ای دارد. این شیرینی از لایه‌های بسیار نازک خمیر، مغزهای مختلف و چربی تهیه می‌شود و پس از پخت با شهد مخصوص شیرین می‌شود.

آنچه یک باقلوای حرفه‌ای را از یک باقلوای معمولی متمایز می‌کند، تنها مواد اولیه نیست؛ بلکه کیفیت خمیر، میزان نازکی و یکنواختی لایه‌ها، نوع و کیفیت مغزی، انتخاب چربی، روش لایه‌چینی، نحوه برش، دمای پخت و نوع و میزان شهد همگی در نتیجه نهایی تأثیرگذار هستند.

در یک باقلوای استاندارد، لایه‌های خمیر باید پس از پخت تا حد امکان ترد، سبک و از یکدیگر قابل تشخیص باشند؛ مغزی باید عطر و طعم مناسب خود را حفظ کند و شهد نیز باید به اندازه‌ای جذب شود که باقلوا شیرین و آبدار باشد بدون اینکه بافت لایه‌ها را کاملاً نرم و خمیری کند.

باقلوا در مناطق مختلف ترکیه با روش‌ها، مغزی‌ها، شکل‌ها و فرمول‌های متفاوتی تهیه می‌شود. در میان آن‌ها، باقلوای Gaziantep Baklavası غازی‌آنتپ به دلیل سابقه و جایگاه ویژه خود در فرهنگ باقلوای ترکیه، شهرت زیادی دارد و نیز دارای ثبت نشان جغرافیایی در اتحادیه اروپا است.

در این جزوه، هدف فقط ارائه یک دستور پخت نیست؛ بلکه تلاش شده است منطق و اصول تهیه باقلوا نیز توضیح داده شود تا هنرجو بتواند پس از یادگیری فرمول پایه، رفتار خمیر، چربی، نشاسته، مغزی، شهد و فرآیند پخت را بهتر درک کند و در صورت نیاز فرمول را به صورت اصولی تنظیم و عیب‌یابی کند.

اجزای اصلی یک باقلوای حرفه ای

به طور کلی، کیفیت باقلوا حاصل هماهنگی چند بخش

۱. خمیر

باید قابلیت کشش و باز شدن تا ضخامت بسیار کم را داشته باشد، بدون اینکه به راحتی پاره شود

۲. نشاسته:

در مرحله باز کردن خمیر برای کاهش چسبندگی و کمک به نازک شدن و جداسازی لایه ها استفاده می شود

۱. چربی:

وظیفه آن ایجاد جداسازی بین لایه ها، کمک به تردی، انتقال حرارت و ایجاد عطر و طعم مطلوب است

۲. مغزی:

می تواند شامل پسته، گردو، فندق، بادام یا ترکیبات مختلف باشد و نوع آن تأثیر مستقیمی بر شخصیت نهایی باقلوا دارد

۳. قیماق و فیلینگ های مختلف:

در برخی مدل های باقلوا استفاده می شوند و با ایجاد بافت و طعم متفاوت، محصول را از باقلوای کلاسیک متمایز می کنند

۴. شهد:

آخرین مرحله مهم در تولید باقلواست. نوع قند، نسبت آب به شکر، میزان پخت، دما و زمان استفاده از شهد، همگی بر میزان شیرینی، جذب شهد و بافت نهایی تأثیر دارند

راز یک باقلوای خوب

یک باقلوای حرفه‌ای باید بتواند میان چند ویژگی تعادل ایجاد کند

تردی لایه‌ها +عطر چربی +کیفیت مغزی +جذب صحیح شهد +شیرینی متعادل

اگر یکی از این عوامل بیش از اندازه یا کمتر از حد مناسب باشد، نتیجه نهایی می‌تواند تغییر کند. برای مثال، شهد بیش از حد می‌تواند بافت را نرم کند، چربی نامناسب می‌تواند عطر و کیفیت لایه‌ها را تغییر دهد و خمیر نامناسب نیز ممکن است در هنگام باز کردن پاره شود یا پس از پخت تردی مطلوب را ایجاد نکند.

بنابراین در این دوره، باقلوا را صرفاً به‌عنوان یک رسی حفظ نمی‌کنیم؛ بلکه مواد اولیه، تکنیک و علت انجام هر مرحله را می‌شناسیم تا بتوانیم یک باقلوای استاندارد و قابل تکرار تولید کنیم.

ابزار

میز کار:

- اصلی ترین میز جهت باز کردن خمیر باقلوا میز کار سنگی هست یک میز با ارتفاع حداقل ۹۰ سانت و ابعاد حدودی ۱ متر در ۱.۵ متر و اکثر باقلوا کاران ترک از میز سنگی استفاده میکنند چون سنگ دمای خمیر رو کنترل میکنه و سنگینی میز مانع از حرکت اون میشه ولی میتوانیم از یک میز ساده با سطحی صاف استفاده کنیم صاف که روی پایه مستحکم قرار گرفته است mdf مثل میز غذا خوری ، اوپن آشپزخانه یا یک صفحه در ابعاد ۱۰۰ سانت در ۱۲۰ سانت است mdf پیشنهاد برای کارهای خانگی در نبود میز کار مناسب تهیه یک ورق (البته ابعاد میز به نسبت حجم چانه ها و حجم کار میتونه متغییر باشه)

فر

- برای پخت باقلوا میتوان از انواع فرها استفاده کرد فر برقی، فر گازی ، آون توستر و حتی فرهای تنوری البته جهت استفاده از فر تنوری باید شخص کاملاً تسلط بر نوع پخت و قلق گیری فر داشته باشد
- بهترین گزینه فرهای برقی هستند که پخت راحت تر با دقت بالا انجام میدن

جهت استفاده از هر کدام از فرها حتما باید دماسنج داخل فر استفاده شود تا دمای دقیق را کنترل کنیم
دمای فرهای برقی چون از دو المنت همزنان استفاده می کنند با دماسنج میتوانند بین ۱۸۰ تا ۱۹۰ درجه سانتی گراد باشند

ولی در برخی از فرهای گازی چون فقط از شعله پایین استفاده میشه در صورت تاخیر طولانی در پخت بهتره ۱۰ تا درجه بیشتر در نظر گرفت البته دمای دقیق فر باید با پخت مداوم و قلق گیری مشخص بشه ۲۰

همزن یا خمیر گیر

- میتوان از همزن، اسپیرال و خمیر گیر نانواپی برای تهیه خمیر استفاده کرد و این امر باعث بهبود کار و بالا رفتن سرعت مخصوصا در حجم های بالا میشود می شود

برای استفاده خانگی همزن رومیزی توصیه می شود نه همزن برقی دستی

ولی خمیر باقلوا مخصوصا برای تولید خانگی با دست هم آماده میشود به سبک سنتی و رایج که از ابتدا سال های طولانی کار میشده و هیچ تفاوتی به غیر اسانی کار در کیفیت خمیر ندارد

چاقو

- چاقو با لبه تیز و بدون دندانه طول حداقل ۲۰ سانت و لبه قوس دار که این امکان را دهد با حرکت قوسی شکل روی خمیر از نوک چاقو تا انتهای آن خمیر را برش بزند

ترازو

- وجود یک ترازو آشپزخانه ای جهت وزن مواد خیلی مهم بوده و باید استفاده کرد ، در اولویت دوم اگر بتوانید از یک ترازو گرمی وزن پایین هم استفاده کنید برای مواد با وزن های چند گرم و کم بسیار عالی میباشد

قالب

- قالب های روحی یا آلومینیومی با لبه ۴ تا ۵ سانت مورد استفاده قرار میگیرد جنس قالب در میزان جذب حرارت تاثیر دارد و میتوانید مشکل در پخت به وجود بیاورد پس حتما از موارد گفته شده استفاده شود پرکاربردترین سایز قالب مستطیل ۳۵×۲۵ و ۴۰×۳۰ میباشد

در قالب های گرد سایز ۲۵ و ۳۰ میباشد

مابقی سایز قالب ها به دلخواه و به نسبت حجم مواد قابل استفاده هستند

وردنه باقلوا

برای باقلوا سه مدل وردنه نیاز داریم وردنه سنگین چوبی یا پلاستیکی جهت پهن کردن اولیه خمیر سفت ، وردنه اُکُلُوا یا اُخْلُوا برای نازک کردن خمیر و تیرک یک میله نازک و ظریف جهت شکل دادن به برخی از باقلوا ها وردنه سنگین میتواند یک وردنه ساده چوبی یا یک وردنه پلاستیکی بلبرینگی باشد که پیشنهاد میشود پلاستیکی بلبرینگی باشد

- اُکُلُوا یا اُخْلُوا به وردنه با قطر بین ۳ تا ۴ سانت و طول بین ۱۰۰ تا ۱۲۰ سانت که جهت نازک کردن خمیر استفاده میشود مینامند این وردنه میتواند جنس چوبی ، پلاستیکی یا فلزی داشته باشد مهمترین عامل قطر و طول وردنه و البته سبک بودن آن است که در ایران بیشتر از لوله های استیل سبک به این منظور استفاده میشود تیرک به یک لوله با قطر بسیار کم نیم سانت تا یک سانت گفته میشه که طول ۵۰ تا ۷۰ میتواند داشته باشد و از جنس چوب ، پلاستیک یا فلز صاف و دقیق باشد گزینه پیشنهادی استفاده از لوله استیل با قطر کم میباشد

قلمو روغن

جهت استفاده از روغن و آغشته کردن به سطح باقلوا یا چرب کردن قالب از قلمو پهن و نرم استفاده میشود در نبود میتوان فرچه پلاستیکی استفاده کرد

فرچه یا آرد پاک کن

جهت پاک کردن نشاسته سطح خمیر از یک فرچه آرد پاک کن با برس مویی و نرم استفاده میشود که بتوان به نرمی سطح خمیر را پاک کرد و از پارگی جلوگیری شود

مواد اولیه خمیر و نقش آنها

آرد

مشخصات آرد مناسب

حدود ۱۱ تا ۱۳ درصد پروتئین متوسط رو به بالا

پروتئین برای ایجاد شبکه گلوتن و تحمل کشش هنگام باز کردن خمیر ضروری است

گلوتن با کیفیت و الاستیسیته مناسب: خمیر باید بتواند بسیار نازک شود، بدون اینکه سریع پاره شود

خاکستر پایین و رنگ روشن: آرد سفید و تصفیه شده باعث می شود ورق های باقلوا بعد از پخت رنگ روشن، طلایی و تمیز داشته باشند

جذب آب متعادل: آرد نباید آب را بیش از حد جذب کند؛ خمیر باقلوا باید در نهایت نرم، یکدست و قابل باز شدن باشد، نه خشک و سفت

ذرات ریز و یکنواخت: برای تهیه یوفکای بسیار نازک، آرد نرم و الک شده عملکرد بهتری دارد

نکته مهم برای باقلوا

برای باقلوا، صرفاً آرد با پروتئین بالا الزاماً بهتر نیست. اگر آرد خیلی قوی باشد، خمیر ممکن است بیش از حد کشسان شود و هنگام باز کردن جمع شود و به ضخامت مورد نظر نرسد

آرد سفید مخصوص خمیرهای کششی، با پروتئین حدود ۱۱-۱۳٪، گلوتن باکیفیت، رنگ روشن، ذرات ریز و قدرت جذب آب متوسط

اگر آرد گلوتن مناسب داشت به خمیر شما امکان نازک شدن می دهد ولی بعضی آردها گلوتن پایین تری دارند و نشاسته بیشتری یعنی در حینی که خمیر تون نازک نمی شه دائماً به هم می چسبد و این نشانه گلوتن کم و نشاسته زیاد آرد می باشد که مناسب باقلوا نیست

آردهای پیشنهادی در بازار ایران آرد نول گنبد محمدی، مشتری، ستاره جنوب

البته در نظر داشته باشید کیفیت آرد میتواند به نسبت فصل برداشت نحوه نگهداری، نحوه فرآوری و زمان تولید متغیر باشد و بالا پایین شود

تخم مرغ

• نقش تخم مرغ در خمیر باقلوا

۱. ایجاد ساختار و استحکام پروتئین های تخم مرغ هنگام پخت منعقد می شوند و به ورقه های خمیر ساختار می دهند. این موضوع کمک می کند لایه های نازک بعد از پخت شکل خود را حفظ کنند.
۲. کمک به باز شدن خمیر تخم مرغ به همراه آرد در ایجاد ساختار پروتئینی خمیر نقش دارد و می تواند خمیری ایجاد کند که هنگام باز کردن و نازک کردن، انسجام مناسبی داشته باشد.
۳. افزایش تردی و بافت وجود تخم مرغ می تواند روی بافت نهایی اثر بگذارد و در کنار چربی و نشاسته، به ایجاد ورقه های ترد و شکننده کمک کند.
۴. رنگ دهی زرده به دلیل داشتن رنگدانه و چربی، باعث می شود خمیر پس از پخت رنگ طلایی تر و اشتها آورتری پیدا کند.
۵. طعم و غنای بیشتر تخم مرغ به خمیر مقدار کمی چربی، پروتئین و مواد جامد اضافه می کند و باعث می شود طعم خمیر نسبت به فرمول های کاملاً بدون تخم مرغ غنی تر شود.

اما یک نکته مهم

مقدار تخم مرغ باید با دقت تنظیم شود. تخم مرغ زیاد لزوماً باعث بهتر شدن باقلوا نمی شود. مقدار بیش از حد می تواند خمیر را سنگین تر کند و در باز شدن بسیار نازک ورقه ها مشکل ایجاد کند.

همچنین باید توجه داشت که همه فرمول های اصیل باقلوا استانبولی الزاماً تخم مرغ ندارند؛ بعضی فرمول ها برای خمیر یوفکا از آب، آرد، نمک، اسید و گاهی تخم مرغ استفاده می کنند و نسبت مواد بین سبک ها و تولید کنندگان متفاوت است وزن تخم مرغ استاندارد بین ۶۰ تا ۶۵ گرم می باشد

جوهر لیمو (اسید سیتریک)

جوهر لیمو در خمیر بیشتر نقش تنظیم‌کننده اسیدیته و کنترل رفتار گلوتن را دارد. باعث می‌شود گلوتن بیش از حد شل و بی‌ساختار نشود. به ایجاد خمیری منسجم و قابل باز شدن کمک می‌کند. می‌تواند چسبندگی خمیر را کاهش دهد و کار با خمیر را راحت‌تر کند. اسیدیته، فعالیت برخی آنزیم‌های آرد را نیز تحت تأثیر قرار می‌دهد. در مقدار کم می‌تواند به ایجاد خمیری مناسب برای باز کردن بسیار نازک کمک کند. مقدار زیاد جوهر لیمو می‌تواند خمیر را بیش از حد سفت و شکننده کند و باعث شود هنگام باز کردن ورقه‌ها راحت‌تر پاره شوند. بنابراین نباید با تصور «اسید بیشتر = خمیر بهتر» مقدار آن را افزایش داد.

نمک

نمک در خمیر باقلوا چند نقش مهم دارد.

تنظیم و تقویت ساختار گلوتن: باعث می‌شود خمیر منسجم‌تر و کنترل‌شده‌تر شود. کاهش چسبندگی: کار کردن و باز کردن خمیر راحت‌تر می‌شود. کنترل سرعت جذب آب و هیدراته شدن آرد: به شکل‌گیری بافت مناسب خمیر کمک می‌کند. بهبود طعم: حتی مقدار کم نمک باعث می‌شود شیرینی نهایی متعادل‌تر و طعم مغزها و کره بهتر احساس شود.

نقش آب در خمیر باقلوا

۱. فعال کردن و شکل‌گیری گلوتن

آب باعث می‌شود پروتئین‌های آرد (گلیادین و گلوتنین (به هم متصل شوند و شبکه گلوتن شکل بگیرد. این شبکه همان چیزی است که به خمیر انسجام و قابلیت کشش می‌دهد.

۲. تعیین میزان نرمی خمیر

مقدار آب مستقیم روی قوام خمیر اثر دارد.

آب کم ← خمیر سفت، خشک و مستعد ترک و پارگی

آب زیاد ← خمیر شل و چسبناک و سخت‌تر برای باز کردن

۳. ایجاد قابلیت کشش و نازک شدن

برای باقلوا باید خمیر بتواند تا ضخامت بسیار کم باز شود، بدون اینکه سوراخ یا پاره شود. مقدار مناسب آب، همراه با استراحت کافی، به این ویژگی کمک می‌کند.

۴. کمک به استراحت و ریلکس شدن خمیر

بعد از مخلوط شدن آب و آرد، گلوتن شکل می‌گیرد و در زمان استراحت، تنش موجود در شبکه گلوتن کاهش می‌یابد. به همین دلیل خمیر بعد از استراحت راحت‌تر باز می‌شود و کمتر جمع می‌شود.

۵. کنترل نهایی تردی

آب در زمان پخت به بخار تبدیل می‌شود و از خمیر خارج می‌شود. میزان آب اولیه و نحوه خروج آن در فر روی خشکی، تردی و ساختار لایه‌ها تأثیر دارد.

نکته

آب فقط برای خیس کردن آرد نیست؛ میزان آب، دمای آب و حتی کیفیت آب می‌تواند رفتار خمیر را تغییر دهد. به همین دلیل در فرمول‌های حرفه‌ای بهتر است آب را وزنی و دقیق اندازه‌گیری کنید و در صورت تفاوت جذب آب آرد، مقدار آن را کمی تنظیم کنید.

خلاصه

آب = تشکیل گلوتن + تنظیم قوام + ایجاد قابلیت کشش + کمک به باز شدن نازک خمیر + تأثیر بر تردی نهایی

تغییر رنگ خمیر باقلوا

برای ایجاد تنوع ظاهری در باقلوا می‌توان بخشی از خمیر را کاکائویی یا نسکافه‌ای کرد. این کار علاوه بر تغییر رنگ، مقدار کمی روی طعم و رفتار خمیر نیز اثر می‌گذارد.

خمیر کاکائویی

با افزودن مقدار کنترل شده پودر کاکائوی بدون شکر، خمیر به رنگ قهوه‌ای درمی‌آید و طعم شکلاتی پیدا می‌کند. چون کاکائو بخشی از آرد را جایگزین می‌کند و رطوبت را جذب می‌کند، بهتر است مقدار آن محدود باشد و در صورت نیاز، میزان آب خمیر کمی تنظیم شود.

خمیر نسکافه‌ای

با استفاده از مقدار کمی قهوه فوری پودری می‌توان رنگ کرم تا قهوه‌ای و عطر قهوه ایجاد کرد. بهتر است قهوه فوری ابتدا در مقدار بسیار کمی از آب فرمول حل شود تا کاملاً یکنواخت در خمیر پخش شود.

نکته حرفه‌ای

برای تغییر رنگ خمیر، مقدار مواد رنگ‌دهنده نباید آن قدر زیاد باشد که تعادل آب، قدرت گلوتن و قابلیت باز شدن خمیر را مختل کند. هدف، تغییر رنگ و عطر است؛ نه تغییر اساسی در ساختار خمیر.

رنگی کردن خمیر باقلوا با رنگ‌های خوراکی صنعتی

برای رنگی کردن خمیر بهتر است از رنگ خوراکی ژله‌ای یا مایع غلیظ مخصوص مواد غذایی استفاده شود؛ چون رنگ پودری ممکن است به خوبی در خمیر پخش نشود.

روش پیشنهادی

مقدار کمی رنگ را ابتدا در بخش کوچکی از آب فرمول حل کنید.

سپس آب رنگی را به آرد اضافه کنید.

خمیر را کاملاً ورز دهید تا رنگ یکنواخت شود.

بعد از استراحت، رنگ خمیر معمولاً یکنواخت‌تر و کمی متفاوت از زمان اولیه مخلوط شدن دیده می‌شود.

تغییر رنگ خمیر با رنگ طبیعی

بنفش: پودر لبو، آنتوسیانین یا پودر سیب‌زمینی بنفش ●

سبز: پودر اسفناج، کلرلا یا ماچا ●

زرد: زردچوبه یا زعفران ●

قرمز/صورتی: لبو، پاپریکای قرمز یا عصاره‌های طبیعی حاوی آنتوسیانین ●

نارنجی: هویج یا ترکیب رنگ‌های طبیعی زرد و قرمز ●

قهوه‌ای: کاکائو یا پودر قهوه ●

می‌توان به ازای ۵۰۰ گرم آرد ۵ تا ۷ گرم پودر در آب حل کنید و بعد از صافی عبور دهید البته میزان شدت رنگ به خود شما و کیفیت بستگی دارد

میتوانید جهت خرید در لوازم قنادی ها و سایت های فروشگاه‌های سرچ کنید

همچنین رنگ های طبیعی مکس (یک برند خارجی البته کم پیدا در ایران (انواع رنگ هارو دارن مخصوصا بنفش که فوق العاده خوشرنگ میشود میتوان استفاده کرد ولی قیمت بالای داشته و بسیار کن پیدا در ایران میباشد

نقش روغن مایع در خمیر باقلوا استانبولی ♦

روغن مایع در خمیر باقلوا بیشتر نقش نرم‌کننده و کنترل‌کننده بافت خمیر را دارد.

نرم‌تر شدن خمیر: چربی با پوشاندن بخشی از ذرات آرد، از تشکیل بیش‌ازحد شبکه گلوتن جلوگیری می‌کند و خمیر را نرم‌تر می‌کند.

کمک به باز شدن خمیر: مقدار مناسب روغن باعث می‌شود خمیر هنگام باز کردن، انعطاف‌پذیرتر و کمتر مستعد چسبیدن باشد.

تردیی بیشتر: چربی با محدود کردن پیوندهای گلوتن، به ایجاد بافت ترد و شکننده‌تر بعد از پخت کمک می‌کند.

جلوگیری از خشکی سریع: روغن به حفظ لطافت خمیر قبل از پخت کمک می‌کند.

تأثیر بر طعم و دهان‌مزه: نوع روغن و مقدار آن روی حس چربی و بافت نهایی باقلوا اثر دارد.

اگر روغن بیش از حد باشد: خمیر ممکن است بیش از اندازه نرم و ضعیف شود، کشش مناسبی نداشته  باشد و هنگام باز کردن پاره شود. همچنین ممکن است ورقه‌های نهایی بیش از حد چرب و سنگین شوند

خلاصه

روغن مایع → نرم‌کنندگی + کنترل گلوتن + کمک به باز شدن خمیر + افزایش تردی و لطافت بافت نهایی

انواع شهد مورد استفاده برای باقلوا

۱. شهد شکر

ترکیب پایه و کلاسیک برای بسیاری از انواع باقلواست و معمولاً از آب، شکر، گلوکز و مقدار کمی اسید مانند آب‌لیمو تهیه می‌شود.

طعم: شیرینی شفاف و تمیز

رنگ: شفاف تا طلایی بسیار ملایم

بافت: بسته به غلظت، از نرم تا نسبتاً متراکم

مزیت: اجازه می‌دهد طعم خمیر و مغزها بیشتر خودش را نشان دهد

نکته: غلظت و دمای شهد هنگام استفاده، تأثیر زیادی بر میزان جذب و بافت نهایی دارد

شهدشکر

باقلا پس از خروج از فر، در حالی که کاملاً داغ است، با شهد شکر داغ شربت‌دهی می‌شود. دمای شهد بین ۸۰ تا ۹۰ درجه سانتی‌گراد باشد و دقت کنید که نجوشد این روش باعث جذب سریع شهد در لایه‌های باقلوا می‌شود و در صورت تنظیم صحیح غلظت و مقدار شهد، می‌تواند بافت مطلوب و تردی مناسبی ایجاد کند

اگر هر یک از شهد ها در رسپی گفته شود که دمای ملایم استفاده شود منظور دمای ملایم بین ۴۰ تا ۵۰ درجه هست

۲. شهد شیرعسل

در این نوع شهد، بخشی از مایع با شیر و عسل ترکیب می‌شود و طعم غنی‌تر و شیرینی‌تری ایجاد می‌کند

طعم: شیرینی، کاراملی و معطر

رنگ: کرم تا طلایی

بافت: نرم تر و غنی تر از شهد شکر ساده

مناسب برای: باقلوهای که قرار است طعم شیری و ملایم تر داشته باشند

نکته مهم: به دلیل وجود شیر و عسل، کنترل دما و نگهداری اهمیت بیشتری دارد و نباید آن را مانند شهد شکر ساده تلقی کرد

۳. شهد شیر

پایه اصلی این شهد، شیر است و نتیجه نهایی نسبت به شهد شکر، طعم شیری تر و لطافت بیشتری دارد

طعم: ملایم و شیری

رنگ: سفید تا کرم

بافت: نرم و لطیف

مناسب برای: باقلوهای که طعم شیر و بافت نرم تر مورد نظر است

نکته: وجود شیر باعث می شود این شهد از نظر نگهداری و ماندگاری حساس تر از شهدهای بر پایه آب و شکر باشد

۴. شهد شکر و شکلات

این شهد بر پایه شهد شکر تهیه می شود و با افزودن شکلات یا ترکیبات کاکائویی، رنگ و طعم شکلاتی پیدا می کند

طعم: شکلاتی و شیرین

رنگ: قهوه ای

عطر: شکلاتی

مناسب برای: باقلوهای شکلاتی و ترکیب هایی که در آنها مغزهایی مثل فندق، گردو یا بادام استفاده شده است

نکته: میزان شکلات باید کنترل شود تا شهد بیش از حد غلیظ نشود و توانایی نفوذ به لایه های باقلوا کاهش پیدا نکند

نکته مهم برای ۴ شهد

در باقلوا، غلظت شهد به اندازه ترکیبات آن اهمیت دارد. شهد خیلی رقیق می تواند باقلوا را خیس و سنگین کند و شهد بیش از حد غلیظ ممکن است به خوبی در لایه ها نفوذ نکند

نقش گلوکز در شهد

۱. جلوگیری از شکرک زدن

گلوکز باعث اختلال در تشکیل کریستال‌های ساکاروز می‌شود و کمک می‌کند شهد بعد از سرد شدن شفاف و بدون دانه‌های شکر باقی بماند.

۲. ایجاد بافت مناسب شهد

گلوکز باعث می‌شود شهد کمی نرم‌تر، کش‌دارتر و یکنواخت‌تر شود و حالت خشک و کریستالی پیدا نکند.

۳. کنترل شیرینی

گلوکز نسبت به ساکاروز شیرینی کمتری دارد؛ بنابراین می‌توان با استفاده از آن، بدون افزایش شدید شیرینی، روی بافت شهد تأثیر گذاشت.

۴. افزایش ماندگاری بافت

به حفظ رطوبت و جلوگیری از خشک و کریستالی شدن شهد کمک می‌کند.

نکته مهم برای باقلوا ⚠️

گلوکز را نباید بیش از حد مصرف کرد. مقدار زیاد آن می‌تواند شهد را بیش از حد چسبناک و سنگین کند و روی جذب شهد توسط لایه‌های باقلوا تأثیر بگذارد.

خلاصه

گلوکز در شهد باقلوا → جلوگیری از شکرک زدن + ایجاد بافت نرم و یکنواخت + کنترل شیرینی + کمک به حفظ رطوبت شهد

مغزجات مورد استفاده در باقلوا

۱. پسته

مهم‌ترین و شناخته‌شده‌ترین مغز در بسیاری از باقلوهای ترکیه، به‌خصوص باقلوهای پسته‌ای است. عطر قوی، رنگ سبز و طعم مشخص دارد. پسته را می‌توان به‌صورت خردشده، پودر یا دانه‌های ریز استفاده کرد.

۲. گردو

از مغزهای بسیار رایج در باقلواست و طعم قوی‌تر و بافتی نسبتاً ترد ایجاد می‌کند. برای باقلوهای گردویی و ترکیب‌های چندمغزی کاربرد زیادی دارد.

۳. فندق

عطر و طعم کره‌ای و مشخصی دارد و به‌خصوص در باقلوهای مدرن و ترکیبات شکلاتی بسیار مناسب است.

۴. بادام

طعم ملایم‌تر و بافت ترد دارد و می‌توان از بادام خردشده، خلال یا پرک استفاده کرد. در ترکیب با پسته، فندق یا گردو نیز قابل استفاده است.

۵. بادام هندی

مغزی چرب و نسبتاً شیرین با بافت نرم‌تر است و بیشتر در ترکیب‌های مدرن یا اقتصادی‌تر دیده می‌شود.

استفاده از بیسکویت در مغزی باقلوا

بیسکویت خردشده مغز محسوب نمی‌شود، اما می‌تواند به‌عنوان یکی از اجزای ترکیب مغزی استفاده شود.

بیسکویت معمولاً در کنار مغزهایی مانند گردو، فندق یا بادام استفاده می‌شود و می‌تواند

حجم ترکیب مغزی را افزایش دهد.

هزینه نهایی فیلینگ را کاهش دهد.

به ترکیب، بافت و طعم متفاوتی بدهد.

بخشی از چربی و رطوبت فیلینگ را جذب کند.

در مدل‌های شکلاتی، طعم مناسبی در کنار کاکائو و شکلات ایجاد کند.

نکته مهم

بیسکویت باید کاملاً خشک و خردشده باشد و بهتر است به شکل پودر کاملاً آردی درنیاید؛ مقدار بیش از حد بیسکویت می‌تواند باعث شود فیلینگ خمیری، سنگین یا بیش از حد خشک شود و از کیفیت باقلوا کم کند، بیسکویت خردشده یک ماده کمکی در فیلینگ است، نه جایگزین مستقیم مغز. مقدار آن باید متناسب با نوع مغز، چربی و رطوبت ترکیب تنظیم شود.

همچنین ادویه‌های مثل دارچین در ترکیب مغزیجات باقلوا به دلخواه استفاده میشود

توضیحی مختصر در مورد پسته مناسب برای باقلوا استانبولی

یکی از مهم‌ترین مغزیجات در باقلوای ترکی، به‌ویژه باقلوای سنتی غازي‌آنتپ، پسته سبز زودرس یا (بوز ایچ) است. این نوع پسته پیش از رسیدگی کامل برداشت می‌شود و به همین دلیل مغز آن رنگ سبز بسیار زنده، عطر قوی و طعم پسته‌ای مشخصی دارد. در ایران به نام مغز پسته کال شناخته میشود

یکی از دلایل تفاوت رنگ پسته مورد استفاده در باقلوای ترکی با بسیاری از پسته‌های موجود در بازار ایران، مرحله برداشت، نوع پسته و فرآوری تخصصی پس از برداشت است. در ترکیه، به‌خصوص در منطقه غازي‌آنتپ، انتخاب و فرآوری پسته برای صنعت باقلوا اهمیت ویژه‌ای دارد و مغزها بر اساس رنگ، اندازه، میزان رسیدگی و کاربرد، جداسازی و درجه‌بندی می‌شوند.

در پسته، برداشت زودتر از رسیدگی کامل باعث حفظ رنگ سبز مغز می‌شود. هرچه پسته بیشتر به مرحله رسیدگی برسد، رنگ مغز معمولاً از سبز زنده فاصله گرفته و به سمت طیف‌های زردتر و رنگ‌های گرم‌تر می‌رود. به همین دلیل پسته زودرس برای باقلواهایی که ظاهر سبز و عطر قوی پسته‌ای در آن‌ها اهمیت دارد، ارزش ویژه‌ای دارد.

پسته و باقلوای غازي‌آنتپ بخش مهمی از هویت غذایی این منطقه را تشکیل می‌دهند و هر دو دارای جایگاه جغرافیایی و تجاری شناخته‌شده‌ای هستند. به همین دلیل، در تولید حرفه‌ای باقلوا، انتخاب پسته مناسب به اندازه انتخاب خمیر و شهد اهمیت دارد.

نکته حرفه‌ای: برای تهیه باقلوای باکیفیت، پسته باید تازه، خوش‌عطر، بدون طعم ماندگی و دارای رنگ طبیعی باشد. رنگ بسیار سبز همیشه به معنی کیفیت بالاتر نیست؛ نوع پسته، مرحله برداشت، شرایط نگهداری و فرآوری صحیح همگی در کیفیت نهایی مؤثر هستند.

مغزی قیماق در باقلوا

قیماق یک فرآورده لبنی بسیار چرب و غلیظ است که در ترکیه و به خصوص در فرهنگ غذایی مناطق آناتولی جایگاه مهمی دارد. در تهیه برخی مدل‌های باقلوا، قیماق به عنوان یک فیلینگ لبنی استفاده می‌شود و در کنار خمیر نازک مغزها و شهد، بافتی بسیار لطیف و طعم غنی ایجاد می‌کند. قیماق با خامه معمولی یکسان نیست؛ بافت آن غلیظ‌تر و چربی آن بالاتر است و روش تولید سنتی آن نیز متفاوت است.

در باقلوا قیماق میتواند

بافت داخلی را نرم، لطیف و خامه‌ای کند.
طعم لبنی و غنی‌تری ایجاد کند.
در کنار پسته و شهد، ترکیب طعمی متفاوتی ایجاد کند.
تضاد جالبی بین لایه‌های ترد بیرونی و مغزی نرم و خامه‌ای ایجاد کند.

آرد سمولینا در قیماق

یا آرد تهیه شده از گندم دوروم (Semolina) در برخی فرمول‌های قیماق مورد استفاده در باقلوا، از آرد سمولینا استفاده می‌شود. سمولینا بافتی دانه‌ای‌تر و قدرت جذب آب مناسبی دارد.

نقش اصلی سمولینا در باقلوا

ایجاد قوام و انسجام در مواد قیماق
کمک به جذب و نگهداری بخشی از رطوبت
ایجاد بافتی کمی دانه‌دار و متراکم‌تر نسبت به فیلینگ‌های کاملاً نشاسته‌ای
کمک به حفظ شکل قیماق در زمان برش و پخت
ایجاد طعم و بافت گندمی ملایم
مقدار سمولینا باید کنترل شود؛ زیرا مصرف بیش از حد می‌تواند قیماق را سنگین، خشک و بیش از اندازه متراکم کند.
در نتیجه، میزان آن باید متناسب با مقدار شیر یا سایر مایعات فرمول تنظیم شود.

نکته: سمولینا در اینجا نقش آرد اصلی خمیر را ندارد؛ بلکه بیشتر به عنوان عامل ایجاد قوام و بافت در فیلینگ قیماق استفاده می شود.

روغن و چربی مناسب در باقلوا

انتخاب چربی در باقلوا یکی از عوامل بسیار مهم در کیفیت نهایی محصول است. چربی علاوه بر ایجاد طعم و عطر باعث جدا شدن لایه های خمیر از یکدیگر، ایجاد تردی، کمک به رنگ گیری مناسب و ایجاد بافت مطلوب در باقلوا می شود.

در باقلوای سنتی ترکی، به خصوص سبک های حرفه ای، استفاده از ساده یاغ یا کره تصفیه شده جایگاه ویژه ای دارد. در آب و بخش عمده مواد جامد شیر از کره جدا می شود و عمدتاً چربی خالص شیر باقی می ماند، (Sade Yağ) ساده یاغ. در منابع مربوط به تولید باقلوای غازی آنتپ نیز ساری یاغ به عنوان یکی از مواد اولیه اصلی معرفی شده است.

چرا چربی برای باقلوا باید مناسب باشد.

باقلوا در دمای نسبتاً بالا و برای مدت قابل توجهی پخته می شود. بنابراین چربی مورد استفاده باید

در حرارت بالا پایداری مناسبی داشته باشد

مقدار آب آن پایین باشد

باعث سوختن سریع سطح باقلوا نشود

عطر نامطبوع یا طعم سوختگی ایجاد نکند

بتواند بین لایه های خمیر به خوبی پخش شود

پس از پخت باعث چرب و سنگین شدن بیش از حد باقلوا نشود

به حفظ تردی و تفکیک لایه ها کمک کند

۱. ساری یاغ یا کره تصفیه شده (روغن کرمانشاهی)

ساری یاغ از ذوب و تصفیه کره و جدا کردن آب و مواد جامد شیر به دست می آید. در نتیجه، نسبت به کره معمولی آب بسیار کمتری دارد و برای پخت باقلوا مناسب تر است.

مزایای ساری یاغ در باقلوا

تحمل حرارت بالاتر نسبت به کره معمولی
کاهش احتمال سوختن مواد جامد شیر
ایجاد عطر و طعم کره‌ای مطلوب
کمک به ایجاد لایه‌های ترد و جدا از یکدیگر
کاهش احتمال نرم شدن لایه‌ها به دلیل وجود آب
در تولید باقلوای ترکی، ساده‌یاغ می‌تواند از شیر گاو، گوسفند یا بز تهیه شود و نوع شیر مورد استفاده می‌تواند روی
عطر و شخصیت طعمی آن تأثیر بگذارد.

۲. روغن جامد مخصوص پخت و پز

روغن‌های جامد قنادی یا پخت‌وپز در برخی فرمول‌های باقلوا قابل استفاده هستند و از نظر تحمل حرارت و پایداری
می‌توانند عملکرد مناسبی داشته باشند.
با این حال، روغن جامد از نظر عطر و طعم با ساده‌یاغ قابل مقایسه نیست. بنابراین اگر هدف، نزدیک شدن به طعم و
عطر باقلوای سنتی و حرفه‌ای باشد، استفاده از چربی لبنی تصفیه‌شده می‌تواند انتخاب مناسب‌تری باشد
در هنگام انتخاب روغن جامد باید به نوع محصول و ترکیبات آن توجه شود و صرفاً «جامد بودن» روغن را نشانه
کیفیت ندانیم.

۳. روغن اصیل

در صورت استفاده از روغن جامد پخت‌وپز مانند روغن‌های جامد رایج بازار، باید مشخصات محصول، ترکیبات و پایداری
حرارتی آن بررسی شود.
این نوع روغن می‌تواند از نظر اقتصادی و عملکردی برای تولید آموزشی یا کارگاهی مورد استفاده قرار گیرد، اما از نظر
عطر و طعم، معمولاً شخصیت کره‌ای ساده‌یاغ را ایجاد نمی‌کند.

۴. ساری ساغ آذربایجان

ساری یاغ در فرهنگ غذایی منطقه آذربایجان به چربی زردرنگ و کره‌ای با عطر مشخص گفته می‌شود و بسته به منطقه و روش تهیه، ممکن است از نظر میزان تصفیه و ترکیب با محصولات مختلف متفاوت باشد. اگر ساری یاغ مورد استفاده به صورت تصفیه شده و کم آب تهیه شده باشد، می‌تواند برای باقلوا عملکرد مناسبی داشته باشد؛ به خصوص زمانی که عطر کره‌ای و سنتی مورد نظر باشد. نکته مهم این است که قبل از استفاده، باید مشخص شود محصول مورد نظر دقیقاً چه ترکیبی دارد؛ زیرا هر محصولی که با نام ساری یاغ فروخته می‌شود الزاماً از نظر میزان آب و مواد جامد شیر یکسان نیست.

۵. روغن کرمانشاهی/چربی حیوانی تصفیه شده

روغن کرمانشاهی یا روغن حیوانی تصفیه شده، در صورت تهیه صحیح و حذف مناسب آب و ناخالصی‌ها، می‌تواند برای باقلوا مناسب باشد. این روغن به دلیل عطر قوی، تأثیر زیادی بر طعم نهایی محصول دارد و به همین دلیل باید در میزان مصرف آن دقت شود.

برای باقلوا روغنی مناسب است که

- آب آن تا حد امکان گرفته شده باشد.
- کف و مواد جامد باقی مانده نداشته باشد.
- بوی ترش، ماندگی یا سوختگی نداشته باشد.
- در حرارت بالا دود و سوختگی سریع ایجاد نکند.

ترکیب چند نوع چربی

ترکیب چربی‌ها در باقلوا نیز امکان پذیر است. برای مثال می‌توان بخشی از چربی را از ساده یاغ یا روغن حیوانی تصفیه شده و بخشی را از روغن جامد مناسب پخت و پز تأمین کرد.

این روش میتواند به ایجاد تعادل بین:

عطر و طعم + عملکرد حرارتی + بافت + هزینه تولید
کمک کند.

البته نسبت ترکیب باید بر اساس نوع چربی، فرمول باقلوا، ضخامت خمیر و دمای پخت تنظیم شود و بهتر است در هر فرمول ثابت، نوع و نسبت چربی تغییر زیادی نداشته باشد.

چرا کره معمولی نتخاب اول نیست:

کره معمولی حاوی مقدار قابل توجهی آب و مواد جامد شیر است. در هنگام پخت باقلوا، آب کره بخار می شود و مواد جامد شیر نیز می توانند زودتر از چربی قهوه ای یا سوخته شوند.
به همین دلیل در باقلوای حرفه ای، استفاده از کره تصفیه شده / ساده یاغ معمولاً عملکرد قابل پیش بینی تری نسبت به کره معمولی دارد.

چرا روغن مایع معمولی را پیشنهاد نمی کنیم:

در آموزش باقلوا، هدف تنها تحمل حرارت نیست. روغن مایع گیاهی معمولاً فاقد عطر کره ای است و از نظر رفتار در بین لایه های خمیر نیز با ساده یاغ تفاوت دارد.
بنابراین اگر هدف، رسیدن به طعم، عطر و بافت نزدیک به باقلوای سنتی باشد، چربی لبنی تصفیه شده یا چربی جامد مناسب، انتخاب قابل کنترل تری است.
البته از نظر علمی نباید گفت که «تمام روغن های مایع برای حرارت بالا نامناسب هستند» برخی روغن های مایع تصفیه شده می توانند تحمل حرارتی بالایی داشته باشند. مسئله در باقلوا بیشتر به طعم، عطر، میزان آب، پایداری، رفتار چربی و نتیجه نهایی محصول مربوط می شود، نه فقط مایع یا جامد بودن روغن.

چرا روغن سرخ کردنی را برای این فرمول پیشنهاد نمی کنیم:

روغن سرخ کردنی برای هدف دیگری فرموله شده و بسته به نوع آن می تواند از نظر ترکیب و ویژگی های حرارتی متفاوت باشد. بنابراین استفاده از آن صرفاً به دلیل «نقطه دود بالا» به معنی مناسب بودن آن برای باقلوا نیست.

برای باقلوا بهتر است چربی‌ای انتخاب شود که علاوه بر تحمل حرارت، طعم مطلوب، عطر مناسب، آب کم و رفتار مناسب بین لایه‌های خمیر داشته باشد.

نکته مهم در نقطه دود

نقطه دود بالا «یکی از معیارهای مهم انتخاب چربی است، اما تنها معیار نیست»

برای باقلوا باید مجموعه‌ای از عوامل را در نظر گرفت

نوع چربی + میزان آب + مواد جامد شیر + کیفیت و تازگی + عطر + پایداری حرارتی + میزان مصرف + دمای پخت به همین دلیل، یک روغن ممکن است نقطه دود بالایی داشته باشد اما از نظر طعم و بافت، انتخاب ایده‌آلی برای یک باقلوای سنتی نباشد.

جمع بندی و پیشنهاد

برای تهیه باقلوای حرفه‌ای، اولویت با چربی‌های کم‌آب و پایدار در حرارت است. در سبک‌های سنتی ترکی و به‌خصوص باقلوای غازآنتپ، ساده‌یاغ جایگاه ویژه‌ای دارد. روغن جامد مناسب پخت‌وپز نیز می‌تواند در برخی فرمول‌ها استفاده شود و ترکیب آن با ساده‌یاغ یا روغن حیوانی تصفیه‌شده، بسته به هدف تولید، امکان‌پذیر است.

نشاسته ذرت در خمیر باقلوا

نشاسته یکی از مواد مهم در مرحله باز کردن و نازک کردن خمیر باقلواست. در تهیه باقلوا، نشاسته معمولاً مستقیماً داخل خمیر استفاده نمی‌شود؛ بلکه هنگام باز کردن چانه‌ها و لایه‌های خمیر، برای جلوگیری از چسبیدن خمیر به سطح کار و همچنین جلوگیری از چسبیدن لایه‌های نازک به یکدیگر مورد استفاده قرار می‌گیرد.

چرا از نشاسته استفاده می‌شود؟

خمیر باقلوا باید تا حد بسیار نازکی باز شود. اگر خمیر هنگام باز کردن به میز، وردنه یا لایه‌های دیگر بچسبد، امکان پارگی و جمع شدن آن افزایش پیدا می‌کند.

نشاسته با ایجاد یک لایه خشک و لغزنده بین سطوح، میزان تماس و چسبندگی خمیر را کاهش می‌دهد و اجازه می‌دهد خمیر راحت‌تر باز و جابه‌جا شود.

از طرف دیگر، نشاسته برخلاف آرد گلوتن تشکیل نمی‌دهد؛ بنابراین استفاده از آن روی سطح خمیر باعث اضافه شدن گلوتن و سفت‌تر شدن خمیر نمی‌شود.

چرا نشاسته ذرت؟

نشاسته ذرت از نظر اندازه ذرات و رفتار خشک خود برای باز کردن خمیر مناسب است و می‌تواند به ایجاد یک سطح صاف و غیرچسبنده کمک کند.

در تهیه خمیرهای بسیار نازک مانند خمیر باقلوا، نشاسته می‌تواند به جدا شدن لایه‌ها از یکدیگر کمک کند و در صورت استفاده صحیح، امکان باز کردن خمیر تا ضخامت بسیار کم را فراهم کند.

نشاسته در زمان باز کردن خمیر چگونه استفاده می‌شود.

پس از تقسیم خمیر به چانه‌ها، سطح کار و روی چانه مقدار کمی نشاسته‌پاشی می‌شود. هنگام باز کردن خمیر، در صورت نیاز مقدار کمی نشاسته اضافه می‌شود تا خمیر به وردنه یا سطح کار نچسبد.

در تهیه حرفه‌ای، هدف این نیست که خمیر کاملاً با یک لایه ضخیم نشاسته پوشانده شود؛ بلکه باید به اندازه‌ای استفاده شود که چسبندگی کنترل شود، بدون اینکه مقدار زیادی نشاسته در میان لایه‌ها باقی بماند.

نکته بسیار مهم در استفاده بیش از اندازه نشاسته ذرت:

استفاده زیاد از نشاسته می‌تواند کیفیت باقلوا را کاهش دهد.

اگر مقدار زیادی نشاسته بین لایه‌های خمیر باقی بماند ممکن است:

بافت لایه‌ها خشک و پودری شود.

هنگام خوردن، حس آردی یا پودری ایجاد شود.

جذب چربی بین لایه‌ها کاهش پیدا کند.

اتصال مناسب بین برخی لایه‌ها مختل شود.

مقدار اضافی نشاسته پس از پخت ظاهر نامطلوبی ایجاد کند.
بنابراین نشاسته باید ابزار باز کردن خمیر باشد، نه یکی از مواد اصلی خمیر

نشاسته ذرت یا آرد؟

یکی از تفاوت‌های مهم نشاسته با آرد این است که آرد حاوی پروتئین‌های تشکیل‌دهنده گلوتن است، اما نشاسته تقریباً فاقد این پروتئین‌هاست

به همین دلیل، استفاده از نشاسته در مرحله باز کردن خمیر کمک می‌کند بدون اینکه مقدار قابل‌توجهی آرد جدید وارد خمیر شود، چسبندگی سطح کنترل شود

ورود بیش از حد آرد در زمان باز کردن می‌تواند به مرور ترکیب خمیر را تغییر دهد و روی بافت نهایی تأثیر بگذارد؛ به همین دلیل در خمیرهای بسیار نازک، کنترل ماده‌ای که برای آردپاشی استفاده می‌شود اهمیت زیادی دارد

آیا نشاسته ذرت قبل از چیدن لایه‌ها باید حذف شود؟

بله، مقدار اضافی نشاسته باید تا حد امکان از سطح لایه‌ها کنار گذاشته شود

در کار حرفه‌ای، پس از باز شدن خمیر، نشاسته اضافی با تکان دادن، برس نرم یا روش مناسب کارگاه جدا می‌شود تا مقدار زیادی پودر خشک بین لایه‌ها باقی نماند

نکته حرفه‌ای

در باقلوا، کیفیت خمیر فقط به فرمول اولیه آن وابسته نیست؛ نحوه باز کردن خمیر و کنترل مقدار نشاسته نیز بخش مهمی از تکنیک تولید است

نشاسته مناسب باید خشک، تمیز، بدون بو و بدون رطوبت باشد و در زمان کار به مقدار کنترل‌شده استفاده شود

کرم قیماق

شیر پر چرب ۵۰۰ گرم

شکر ۱۰۰ گرم

آرد سمولینا ۵۰ گرم

طرز تهیه

موار را با هم مخلوط کرده روی حرارت می‌گذاریم تا به غلظت برسه و سطح قیماق را بپوشانید تا خنک شود به اختیار جهت بهبود کیفیت قیماق میتوانید بعد پخت و خنک شدن قیماق به ازای مواد بالا ۱۰۰ گرم خامه صبحانه یا خامه قنادی فرم گرفته اضافه کنید و با همزن مقدار کمی ترکیب کنید البته توجه داشته باشید که بافت را کمی شل میکند و وجود بافت دون دون داخل مواد عادی هست

اگر ارد سمولینا نداشتید میتوانید از نشاسته درت استفاده کنید ولی رسیپی اصلی با سمولینا است

شهد شیرعسلی

شیر ۴۰۰ گرم

شکر ۲۰۰ گرم

شیرعسل ۵۰ گرم

گلوکز ۳۰۰ گرم

کره ۲۰ گرم

نمک میوه ۱/۳ قاشق چای خوری

این شهد نهایت تا ۴ تا ۵ روز قابل استفاده است

باقلوایی که با شهد شیر درست می‌شه نرم‌تر و باید سریع مصرف بشه

باقلوا باید به دمای محیط برسه و شربت شیر و عسل هم با به دمای ملایم ۴۰ تا ۵۰ درجه اضافه کنیم

شهد ساده باقلوا

آب ۱ کیلو ۶۰۰ گرم

شکر ۱ کیلو ۵۰۰ گرم

گلوکز ۶۰۰ گرم

جوهر لیمو نصف قاشق چای خوری

هل، دارچین، زعفران دم کرده گلاب نصف پیمانه اختیاری میباشند
پیشنهاد میشود حتما در شروع کار حجم مواد را نصف کنید تا مشکلی پیش نیاد
کل مواد را داخل ظرف مخلوط می کنیم به غیر جوهر لیمو تا با شعله ملایم بج جوش برسید وقتی جوشید جوهر لیمو
اضافه شده زیر شعله را کم میکنیم تا به مدت ۱۵ دقیقه آرام بجوشد و به غلظت مناسب برسد
۵ دقیقه آخر شما گلاب هل زعفران میتوانید اضافه کنید.

شهد شیر باقلوا سرد

شیر پرچرب ۵۰۰ گرم
شکر ۲۰۰ گرم
گلوکز ۲۵۰ گرم
خامه صبحانه ۲۰۰ گرم
که این برای ۲ سینی ۳۰ در ۴۰ کافیست

طرز تهیه

غیر از خامه مابقی موارد را مخلوط کرده روی حرارت ملایم می گذاریم تا با گرم شدن شیر شکر گلوکز در حل شوند
ولی شیر نجوشه و بعد حل شدن خامه رویه همی میزنیم و اضافه میکنیم به مواد شیر مجدد شروع به هم زدن
میکنیم تا خامه با گرما کاملا ترکیب شود سپس به هم زدن آرام ادامه میدهیم تا به نقطه جوش برسد مواد که خواست
سریز شود زیر شعله را خاموش میکنیم

شهد شکلاتی یا شهد چاکلت

آب: ۴۰۰ گرم
شکر ۳۰۰ گرم
شکلات تلخ ۳۰۰ گرم
گلوکز ۴۰ گرم

جوهر لیمو ۱ پنس

این میزان برای یک دیس ۳۰ در ۴۰ باقلوا نرمال کافیه

آب و شکر، گلوکز را روی حرارت می‌گذاریم تا شکر حل شه و شروع به جوشیدن می‌کند و جوهر لیمو را اضافه می‌کنیم اجازه میدیم ۴ تا ۵ دقیقه بجوشد سپس گاز را خاموش می‌کنیم وقتی که به دمای محیط رسید شکلات رو اضافه می‌کنیم هم زده میشود تا با گرمای شهد ذوب شود دمای شهد باید بین ۴۰ تا ۵۰ درجه باشد یعنی از ۵۰ بیشتر نباشد که شکلات می‌بره و روغن جدامیشه خیلی هم دمای پایینی نداشته باشه که شکلات داخلش حل نشه اگر دماسنج ندارید وقتی دستتان را داخل شهد نگه می‌دارید دستتان میسوزد ولی میتوانید داخل شهد نگه دارید این شهد نیاز ب جوشیدن زیاد ندارد اگه زیاد بجوشد سفت می‌شه اگه قبلاً درست کردید و می‌خواهید روی باقلوا بریزید دوباره روی حرارت می‌گذاریم و به نقطه جوش می‌رسونید و روی باقلوا می‌ریزید برای این نوع باقلوا و شهد داغ باشد و بهم اضافه کنید

مواد خمیر باقلوا

•

آرد: گرم ۵۰۰

تخم‌مرغ: عدد ۱

آب خنک بین: ۱۸۰ تا ۲۱۰ گرم

نمک ۴ الی ۵ گرم

جوهر لیمو ۱ گرم ۱/۳ قاشق چای خورب

روغن مایع (پخت و پز): ۳۰ گرم

گلوتن: ۵ گرم (میتواند به نسبت قد آرد متغییر باشد)

این مقدار آرد بین ۱.۵ تا ۲ کیلو براساس مدل و مغزی باقلو می‌دهد.