

سارا کيفر

نسخه‌ی
ویژه‌ی خوانندگان
مخصوص مطالعه و نقد

۱۰۰ کوکی

کتاب آشپزی برای هر آشپزخانه‌ای

با آهلی‌های کلاسیک، فوآلی‌های
جدید، براونی، بار
و موار ددی











این کتاب تقدیم می‌شود به پدرم، لین هس، که همیشه در هر سرگرمی و تلاشی پشتیبانم بود. چه میکروسکوپ‌ها، گیتارها، شکسپیر، عکاسی یا شیرینی‌پزی. او همیشه مطمئن می‌شد که به هر قیمتی شده، به علایقم دسترسی داشته باشم و به من آموخت که همیشه سخت کار کنم و کارها را تا پایان ادامه دهم

فهرست مطالب

فصل اول: کلاسیک ها

۲۵	 کوکی شکلات چیپسی نرم
۲۶	 کوکی شکلات چیپ با کره قهوه‌ای
۲۸	 کوکی شکلاتی نازک و ترد
۳۱	 کوکی دوقلو شکلاتی نازک و ترد
۳۳	 کوکی‌های کره بادام‌زمینی
۳۴	 کوکی‌های شکر
۳۷	 کوکی‌های شکر قهوه‌ای
۳۸	 کوکی‌های شکر شکلاتی
۴۱	 کوکی براونی
۴۲	 کوکی شکلاتی چروکیده
۴۴	 کوکی اسنیکردودل
۴۷	 کوکی زنجبیلی
۴۸	 کوکی جو دوسر و کشمش
۵۱	 کوکی اثر انگشتی با آرد فندق و مربای توت‌فرنگی
۵۲	 کوکی سابله (Sablés)
۵۵	 سابله شکلاتی با بوربن
۵۶	 شورت‌برد

فصل دوم: براونی و بلاندى

۶۳	 براونی‌های مورد علاقه من
۶۵	 براونی فاجی (فوق‌العاده شکلاتی)
۶۶	 براونی‌های کبکی
۶۹	 براونی‌های پنیر خامه‌ای
۷۰	 براونی‌های لاک‌پشتی
۷۲	 براونی‌های راکی رود
۷۴	 براونی مارپیچی نسخه خامه نارگیل
۷۵	 براونی مارپیچی - نسخه شکلات شیری
۷۸	 براونی کره بادام‌زمینی و مارشملو
۷۹	 براونی کرانچی کره بادام‌زمینی
۸۰	 براونی شکلات و ریحان
۸۳	 براونی شکلات سفید
۸۵	 براونی‌های سفید شکلات با دو طعم مختلف: شکلات تلخ و تمشک
۸۷	 براونی سفید شکلات با مارپیچ تمشک
۸۸	 براونی رد ولوت سفید شکلات
۹۱	 براونی سفید شکلات با کارامل کنجدی برشته
۹۴	 بلوندى با وانیل و پکان برشته (نسخه خانگی)
۹۵	 بلوندى کره قهوه‌ای
۹۷	 بلوندى‌های اسپرسو و کارامل
۹۸	 بلوندى رول دارچینی
۱۰۱	 بلوندى موزی با کرانچ وگان‌ها (گردوهای شکری)
۱۰۲	 بلوندى اسمرز

فصل سوم: میوه جات شگفت انگیز

۱۰۷	 کوکی های روغن زیتون با لعاب پرتقال خونی
۱۰۹	 کوکی های شکر لیمویی
۱۱۰	 کوکی های شیرینی کره ای پرتقال و بادام
۱۱۳	 کوکی های تمشک و چاودار
۱۱۴	 کوکی های شکلات سفید، رزماری و زردآلو
۱۱۷	 کوکی موز و تخم خشخاش
۱۱۹	 بارهای پای کرم موز
۱۲۱	 بارهای پای کدو حلوائی با چیزکیک
۱۲۲	 بارهای دانمارکی سیب و گلابی
۱۲۶	 بارهای خامه ترش با فیلینگ توت فرنگی
۱۲۹	 پنیر کیک گیلای با شراب قرمز - بارهای پنیر کیک چرخشی
۱۳۰	 بار کیک گریپ فروت
۱۳۲	 بارهای پای مرکبات

فصل چهارم: سطح بعدی

۱۳۷	 کوکی لاوندرا (اسطوخودوس)
۱۳۸	 کوکی های کره کاراملی دودی
۱۴۱	 پالمیرز با مربای زردآلو و هل
۱۴۴	 مرنگ با دانه های کاکائو و کارامل
۱۴۵	 کوکی های دو شکلات اسپرسو
۱۴۷	 چیزکیک بارها
۱۴۹	 کیک پنیر سیاه و سفید
۱۵۱	 برش های شکلات و فندق
۱۵۲	 بارهای پای فرانسوی شکلاتی
۱۵۴	 پای گل آلود
۱۵۷	 بارهای چیزکیک کرم بروله
۱۵۸	 بری کیک کرم پاتیسیری (Boston Cream Pie Bars)
۱۵۹	 کیک هویج با مرنگ

فصل پنجم: وقت بازی

۱۶۶	 ماکارون ها
۱۶۷	 فیلینگ کارامل ریواس
۱۶۹	 ماکارون شکلاتی
۱۷۰	 گاناش شکلاتی کرانچی
۱۷۰	 کوکی ناپولیتن
۱۷۲	 کوکی های رول شده، تقریباً ۲۴ کوکی
۱۷۵	 کوکی نیم به نیم - دو روش
۱۷۶	 کوکی نارنجی (Orange Dreamsicle)
۱۷۹	 کوکی ساندویچی شکلاتی (حدود ۴۰)
۱۸۲	 اسکاتچارو
۱۸۵	 شکلات - کره بادام زمینی با پرتزل
۱۸۶	 شکلات بارک پسته و شکلات سفید کاراملی شده

فصل ششم: کوکی های ضربه ای

۱۹۰	روش پن-بنگینگ.....
۱۹۱	کوکی شکلات چیپ پن-بنگینگ.....
۱۹۴	کوکی کشمش و رام.....
۱۹۵	کوکی جو دوسر و شکلات پن-بنگینگ.....
۱۹۶	کوکی جو دوسر و کشمش رام.....
۱۹۷	کوکی سه گانه شکلاتی.....
۲۰۰	کوکی راکی رود.....
۲۰۱	کوکی کنجد رست شده.....
۲۰۳	کوکی کره بادام زمینی.....
۲۰۶	کوکی شکر قهوه ای و زنجبیلی.....
۲۰۷	کوکی اسنیکر دادلز.....
۲۰۹	کوکی شکر.....
۲۱۲	کوکی های موز، اسپرسو و نیب کاکائو.....
۲۱۳	خرده های کراکر گراهام.....

فصل هفتم: ترکیب و تطبیق

۲۱۸	بیسکویت های براونی با فیلینگ کرم کره هل.....
۲۲۰	بیسکویت های کره بادام زمینی با پرکننده کره بادام زمینی.....
۲۲۳	بیسکویت های اسنیکر دودل با باتر کریم کدو حلوایی.....
۲۲۵	بیسکویت های زنجبیلی.....
۲۲۵	پای های کرمی جو دوسر.....
۲۲۵	کوکی های شکرین با بستنی ریپل تمشک.....
۲۲۸	براونی ها با بستنی قهوه.....
۲۳۰	براونی شکلات سفید با بستنی فندق.....
۲۳۲	کوکی های شکلاتی با بستنی و ترافل رنگی.....
۲۳۲	شکلات مالت بیسکویت های یخچالی.....

فصل هشتم: موارد اضافی

۲۳۵	خمیر پای پایه.....
۲۳۵	خمیر هزارلا ساده.....
۲۳۶	کرم پای با کره قهوه ای شده.....
۲۳۷	کرم لیمو.....
۲۳۹	کارامل.....
۲۴۰	کرم فرش (Crème Fraîche).....
۲۴۲	مارشمالو.....
۲۴۲	انواع مارشمالو.....
۲۴۵	بستنی بدون دستگاه (No-Churn Ice Cream).....
۲۴۶	مغزهای شیرین شده (کاندی ناتس).....
۲۴۷	تکه های کاکائو شیرین شده (کاکائو نیبز).....
۲۴۷	تکه های کارامل.....
۲۴۹	تبدیل ها.....



مقدمه

وقتی چهارده ساله بودم، وارد مرحله‌ای شدم که حالا در خانواده‌مان به آن «سال‌های کوکی» می‌گویند. هر روز از اتوبوس داغ مدرسه پیاده می‌شدم، نیم‌بلوک تا در پشتی خانه‌مان پیاده می‌رفتم، کیفم را یک‌جایی در آشپزخانه پرت می‌کردم و شروع به کار می‌کردم: هم زدن، مخلوط کردن، و پختن. تا وقتی که مادرم می‌آمد تا آشپزخانه را برای درست کردن شام تحویل بگیرد داستانی که برای مادرم تعریف می‌کردم این بود که قصد دارم کوکی‌ای بی‌نقص و تمام‌عیار بسازم، اما در واقع این پروژه فقط بهانه‌ای بود برای خوردن خمیر کوکی

در ابتدا مادرم نسبت به کل ماجرا مشکوک بود. هر روز ده‌ها کوکی روی پیشخوان آشپزخانه جمع می‌شد. سال نهم، یکی از آن سال‌ها بود همان روایت آشنای دختری نوجوان که در گذار پرتنش به سوی زنانگی بود. بعد از شام، به اتاقم می‌رفتم و در دفترچه‌ای که پر از اشک بود، خاطرات روزانه‌ام را می‌نوشتم؛ با همان مضمون آشنای دوران راهنمایی: احساس می‌کردم هیچ‌جا متعلق به من نیست هرگز آن اشک‌ها را با مادرم درمیان نگذاشتم، اما شاید او حس می‌کرد که به یک تخلیه‌ی احساسی نیاز دارم. چون اجازه داد به پخت‌وپز ادامه دهم. یا شاید چون آن‌قدر درگیر هم زدن و مخلوط کردن بودم که دیگر با خواهرم دعوا نمی‌کردم یا برادرم را اذیت نمی‌کردم. یا شاید، در اعماق دلش، غریزه‌ی مادرانه‌اش چیزی را در من می‌دید که خودم نمی‌دیدم

کتاب‌های آشپزی‌مان را یکی‌یکی زیر و رو می‌کردم کتاب آشپزی کلیسای رستگاری مونت هوپ، نسخه کلاسیک سال ۱۹۷۶ و کتاب آشپزی کودکانی بتی کروکر. هر روز دستور جدیدی را امتحان می‌کردم، دستورها را تغییر می‌دادم، و آن‌هایی که خوب از آب در نمی‌آمدند را خط می‌زدم بیشتر از نتیجه، خود فرآیند برایم جذاب شده بود. اگر آن زمان با شکسپیر آشنا شده بودم، قطعاً حرف‌هایش در گوشم طنین‌انداز می‌شدند: «چیزهایی که به دست می‌آیند تمام می‌شوند؛ روح شادی در انجام دادن است.» در نهایت، مجموعه‌ای از دستورها برای خودم جمع کرده بودم، اما کوکی‌های شکلات چیپس بیشتر از همه تحسین می‌شدند با کمی کره و روغن جامد، وانیل اضافه، و مقداری شکلات چیپ در سراسر خمیر. آن‌ها را به همسایه‌ها می‌دادم، برای مادر بزرگم می‌فرستادم، و بیشتر از سهم خودم می‌خوردم. از نتیجه خوشحال بودم. نه فقط به خاطر خود کوکی‌ها، بلکه به خاطر تمام تلاش و زحمتی که برایشان کشیده بودم. از اینکه کاری را شروع کرده‌ام، پیگیرش مانده‌ام و حتی وقتی خوب پیش نمی‌رفت یا خسته شده بودم، ادامه‌اش داده بودم، احساس رضایت داشتم

در لحظاتی که پای اجاق ایستاده بودم و از پنجره‌ی فر نگاه می‌کردم که چطور کیک پف می‌کند و جلوی چشمم شکل می‌گیرد وقتی پاهایم محکم روی کف آشپزخانه بود، شکمم به لبه‌ی کانتر چسبیده بود و هم می‌زد و هم می‌زد احساس می‌کردم ریشه دارم. در همین لحظات گذرا بود که خدایان آشپزخانه در بالا قدم می‌زدند، و پیام‌هایی با باد برایم می‌فرستادند. اما من مدام آن‌ها را از دست می‌دادم؛ زمزمه‌هایی کم‌رنگ که از کنارم می‌گذشتند و در من می‌پیچیدند و گم می‌شدند. «به باد ندا بده، و تنها به باد؛ چرا که تنها باد گوش خواهد سپرد.» (تی. اس. الیوت - چهار رباعی و چهارشنبه خاکستر... که البته سال‌ها بعد تازه به من خواهند رسید.)

علاقه‌ی وسواسی‌ام به پختن کوکی، با آمدن تابستان و آغاز کار برای تأمین هزینه‌های دانشگاه، آرام آرام محو شد. سال‌های دبیرستان گذشتند و دیگر تقریباً به آشپزخانه سر نمی‌زدم. هیچ‌وقت آشپزی کردن برای خودم را یاد نگرفتم؛ فقط کوکی‌ها و کیک‌های شکلاتی آماده آن شور و اشتیاقی که در دلم بیدار شده بود، به خواب رفت.

گاهی، نیاز به پختن پیش می‌آمد: کوکی برای تعطیلات، یا کیک تولد برای دوستی. در همان لحظات کوتاه که با دست خمیر را شکل می‌دادم، نازک پهنش می‌کردم، رنگ زیبای ترکیب شکر و کره و تخم‌مرغ را می‌دیدم، و از دیدن مستطیل کامل خمیر روی کانتر لذت می‌بردم، آن احساسات به یاد می‌آمدند. هیچ‌جانی خاص در نگاه کردن از پنجره‌ی فر و دیدن بالا آمدن خمیر نهفته بود.

به دانشگاه [Winona State University](#) رفتم؛ مطمئن از اینکه آینده‌ام در آموزش زبان انگلیسی یا شعر خواهد بود. در کافه‌ی [Blue Heron Coffeehouse](#) متعلق به «لری و کالین وولنر»، به‌عنوان باریستا برای چند شب و آخر هفته استخدام شدم

نمی‌دانستم دقیقاً وارد چه چیزی شده‌ام؛ هیچ تصویری نداشتم که این فروشگاه کوچک، با آشپزخانه‌ای بدون تهویه و فضای محدود، به پناهگاه و نوری در زندگی‌ام تبدیل خواهد شد. اینجا جایی امن برای یاد گرفتن و شکست خوردن بودجایی برای خندیدن و گریه کردن و گذراندن ساعت‌های طولانی. اینجا جایی بود برای پنهان شدن و آموختن و نوشیدن بی‌نهایت قهوه... «کوکی»، اویس به فرزندانش گفت، «روح است. او بیسکوییتی را بالا گرفت، لبه‌هایش درخشان با شکر یا قوت‌گون: فکر می‌کنی چیز کوچکی ست، نه؟ فقط یه هیچی. اما یه گاز که بزنی...» دینا ابو-جابر، پرندگان بهشت لری و کالین تازه مغازه را خریده بودند وقتی من شروع به کار کردم، و در آغاز، مدتی کوتاه تنها کارمند آنجا بودم. کسب‌وکار در ابتدا کند پیش می‌رفت، اما به‌زودی رونق گرفت، و در یکی از آن شب‌های شلوغ، وقتی لری با ناراحتی به ویتترین خالی شیرینی نگاه می‌کرد

از من پرسید که آیا بلدم کوکی درست کنم؟ فکر ذهنم برگشت به آن بعدازظهرهایی که در آشپزخانه‌ی خانه‌ی پدری‌ام ده‌ها و ده‌ها کوکی می‌پختم. من از آن دوران عبور کرده بودم، و تقریباً هر آنچه با زحمت به خودم آموخته بودم، فراموش شده بود

اما با اعتماد به نفس دروغینی گفتم: «بله!» لری مرا مأمور کرد که کوکی شکلات چیپس درست کنم. من مشغول هم زدن و مخلوط کردن شدم، در حالی که آهنگی زیر لب زمزمه می کردم؛ خوشحال از اینکه دوباره در حال خلق چیزی هستم. اما کوکی ها که از فر بیرون آمدند، به صورت یک توده ی عظیم درآمدند؛ با رگه های کره و لکه های آرد در همه جا. هرگز چهره ی لری را که با لب های فشرده و نگاهی مشکوک به آن فاجعه ی کوکی خیره شده بود، فراموش نمی کنم. او با قامت بلندش به جلو خم شد، دم اسبیش را با دقت به پشت انداخت و با صدایی آرام گفت: «مطمئنی بلدی کوکی درست کنی؟» صورتم سرخ شد، اما او با مهربانی مرا به ادامه ی کار تشویق کرد و گام به گام طرز تهیه را برایم توضیح داد. سپس از من خواست که دوباره درستشان کنم... و باز هم خیلی زود داشتم کوکی های زیبا درست می کردم و بعدش، برش ها، کیک های قهوه، اسکون ها و مافین ها. شاید در آن لحظات اولیه، خانواده ی وولنر (Wolners) ناامید بودند و هر کمکی که می شد را پذیرفتند، یا شاید غریزه ی پدران و مادران شان صدای آن نخواست های در باد را شنید. در هر صورت، تلاششان برای آموزش دادن به من، و اعتمادشان به توانایی هایم، باعث شد که عشق به شیرینی پزی برای همیشه در وجودم ریشه بدواند. کوکی ها، سنگ بنای شیرینی پزی هستند اما برای بسیاری از ما، آن ها در مرکز خاطراتمان نیز قرار دارند؛ پلی میان ذائقه مان و هویت مان. کوکی ها منتظرمان می مانند بعد از مدرسه، مشتاق دیدار کودکی که از اتوبوس پیاده می شود و با هیجان از در خانه وارد می شود. آن ها خودشان را جا می کنند. در جبهه ها، خوشحال از اینکه میان همسایه ها تقسیم می شوند؛ از کوکی های شکلاتی تا اسنیکر دودل ها همگی اینجا پیدا می شوند.

در صبح های سرد کریسمس، سینی هایی از کوکی ها صاف کشیده اند روی میزهای بلند، در کنار کسانی که عزیزی را از دست داده اند، در حالی که کیک ها و تارت های مجلل با اطمینان روی فرش قرمز قدم می زنند، با رویه های مرنگ برشته، شکر کاراملی، و فرهای شکلاتی که نوید لذت های فراوانی را می دهند. اما اغلب آن وعده ها، دوام ندارند. کوکی ها در عوض، آرام و آگاهانه نجوا می کنند. به جای زرق و برق، به ما پتوهای گرم و دمپایی های راحتی هدیه می دهند. آن ها کتاب مورد علاقه مان را در دستمان می گذارند، دیالوگ های فیلم های محبوب مان را از حفظ اند. با لطیفه هایمان می خندند، شب ها با ما در خانه می مانند. آن ها دوستان خوبی هستند، کلماتی مهربان. حسادت نمی ورزند، خودخواه نیستند، یا مغرور. روحی بخشنده و طبعی سخاوتمند را زنده می کنند. اصرار دارند که به اشتراک گذاشته شوند، و از ارتباط برقرار کردن خوشحال می شوند. کوکی ها یعنی خانه. بخش «براونی ها و بلاندى ها» با اعتماد به نفس می آید، که آن ها هم به همان اندازه مهم اند. چند دستور براونی ساده برای هر سلیقه ای در این بخش هست، به علاوه چند دستور پیشرفته تر با پیچ و تاب ها، بافت ها، و شکلات های بیشتر که براونی ها را به سطح بالاتری می برند. بخش «میوه جات هیجان انگیز» تمام نیازهای شما به توت ها، مرکبات و میوه های هسته دار را برطرف می کند. برش های پای و کیک در آن فراوانند، همچنین کوکی های لیمویی با شکر (صفحه ۱۱۷) و برش های پای کرم موز (صفحه ۱۲۶)، که یکی از علاقه های شخصی من است. بخش «سطح بعدی» دقیقاً همان است که به نظر می رسد: دستوراتی مجلل و خاص برای تعطیلات و مهمانی های شام. در این بخش، برش های پای ابریشمی فرانسوی (صفحه ۱۷۴) و چیز کیک کرم بروله را خواهید یافت..



چگونه از این کتاب استفاده کنید

این کتاب به هشت فصل تقسیم شده است. فصل اول، «کلاسیک‌ها»، مجموعه‌ی شخصی من از دستورهای کوکی است: دستورهایی که بارها و بارها به سراغشان می‌روم، دستورهایی که به فرزندانم می‌سپارم و شاید روزی به نوه‌هایم نیز. این‌ها همان دستورهایی هستند که در عصرهای آفتابی شادی می‌آورند و در شب‌های سرد زمستانی، آرامش از کوکی‌های شکلاتی نرم گرفته تا اسنیک‌رودل‌ها همه اینجا هستند.

فصل دوم، «براونی‌ها و بلاندى‌ها»، با اعتماد به نفس می‌آید؛ من دستورهای مختلفی از براونی دارم تا پاسخگوی اشتیاق همه به شکلات باشد، به علاوه چند دستور که براونی‌ها را با پیچ‌وتاب‌ها، تردی، و شکلات بیشتر به سطح جدیدی می‌برند.

فصل سوم، «میوه‌جات هیجان‌انگیز»، همه‌ی نیازهای شما به انواع توت، مرکبات، و میوه‌های هسته‌دار را برطرف می‌کند. در این فصل، برش‌های پای و کیک فراوانند، مثل کوکی‌های لیمویی با شکر و برش‌های پای کرم موز، که یکی از علاقه‌های شخصی من است.

فصل چهارم، «سطح بعدی»، دقیقاً همان است که به نظر می‌رسد: دستورهایی خاص و مجلل برای تعطیلات و مهمانی‌های شام. در این فصل، برش‌های پای ابریشمی فرانسوی و چیزکیک کرم بروله را خواهید یافت.

فصل پنجم، «وقت بازی است»، با نگاهی مدرن به کلاسیک‌ها ادامه می‌یابد. در اینجا هم دستورهای ساده وجود دارد و هم آن‌هایی که کمی وقت‌گیرترند. از کوکی‌های ناپولیتن، ماکارون‌ها، تا اسکاچاروس که یک کلاسیک اهل مینه‌سوتا است.

فصل ششم، «کوکی‌های تابه‌کوبی‌شده»، به‌طور کامل به تکنیک موجد حاصل از کوبیدن سینی در فر اختصاص دارد. در این فصل، دستور اصلی که باعث شکل‌گیری جنبش **bangonapan** شد را خواهید یافت، به علاوه چند دستور دیگر با لبه‌هایی ترد و موج‌دار و مرکزهایی نرم و آب‌شده.

فصل هفتم، «ترکیب و تطبیق»، بخش پایانی دستورهای کوکی است که در آن پرکننده‌ها و ترکیب‌های متنوعی برای ساندویچ کردن کوکی‌ها و برش‌ها به شما معرفی می‌شود.

و در نهایت، فصل هشتم، «اضافه‌ها»، کتاب را به پایان می‌رساند؛ شامل دستورهایی برای بستنی بدون نیاز به دستگاه و کارامل.

راهنمای کلی برای پخت

تجربه‌ام نشان داده که وقتی بیش از حد مطمئن هستم یا فرض می‌کنم چیزی که می‌پزم حتماً عالی از کار درمی‌آید فقط چون صد بار قبلاً آن را پخته‌ام، اغلب ناخودآگاه بی‌دقتی می‌کنم و اشتباه می‌شود. من باور دارم خدا غذا در سکوت نظاره می‌کند و جایگاهم را به یاد می‌آورد. چه این موضوع واقعاً افسانه‌ای باشد که به حقیقت پیوسته یا فقط یک تصادف، من آموخته‌ام که با فروتنی به آشپزخانه نزدیک شوم و به این فکر کنم که چگونه رویکرد ما به کارمان بر نتیجه‌ی آن اثر می‌گذارد.

ابتدا دستور را بخوانید

پیش از آغاز هر پروژه‌ی پخت، خواندن کامل دستور بسیار ضروری است. مهم است که از ابتدا تمام مواد لازم، جزئیات و زمان‌بندی‌ها را بدانید تا موفقیت دستور تضمین شود. وقتی با روند کار یک دستور احساس راحتی کردید، می‌توانید به شخصی‌سازی آن فکر کنید.

Mise en Place (همه چیز سر جای خودش)

این مفهوم مهم در آشپزی به معنای «در جای خود قرار دادن» است. یعنی قبل از شروع پخت، همه مواد اندازه‌گیری شده، قالب‌ها چرب و آماده، فر گرم شده و تمام وسایل آماده باشند. این روند باعث صرفه‌جویی در زمان و مواد شده و موفقیت نتیجه را تضمین می‌کند.

از حواس خود استفاده کنید

وظیفه‌ی من در نوشتن این دستورها این است که آن‌ها را به‌خوبی آزمایش کرده و تا جای ممکن شما را در طی مسیر راهنمایی کنم. اما متغیرهای زیادی وجود دارد که ممکن است در روند کار به وجود بیایند. برای مثال، اگر دمای فرتان تنظیم نباشد، خوراکی‌ها ممکن است آن‌طور که در دستور آمده از کار درنیایند. ارتفاع زیاد، رطوبت هوا، یا حتی احساس افسردگی یا اضطراب می‌تواند روی تمرکز و درک دستور اثر بگذارد. اگر هر یک از این عوامل دخیل بود، باید به حواس خود اعتماد کنید. اگر لبه‌های کوکی‌ها در زمان مشخص شده در دستور هنوز طلایی نشده‌اند، اجازه دهید کمی بیشتر بپزند. اگر برش‌ها یا بارها زیادی سریع در حال قهوه‌ای شدن هستند، بررسی کنید که آیا باید زودتر از فر خارج شوند یا نه. چشم‌ها، بینی، دست‌ها، و ذائقه‌ی شما ابزارهای مهمی در آشپزخانه هستند.

چند نکته‌ی مهم

اندازه‌گیری آرد

در تمام این کتاب، ۱ پیمانه آرد برابر است با ۱۴۲ گرمین عدد در محدوده‌ی بالای مقیاس است (چرا که یک پیمانه آرد بسته به فرد می‌تواند بین ۴ تا ۵ اونس متغیر باشد).

اما من پس از وزن کردن پیمانه‌های متعدد و میانگین‌گیری آن‌ها، به این عدد رسیدم. چون بیشتر افراد آرد را به‌شیوه‌ی متفاوتی برداشت می‌کنند، توصیه‌ی اکید من استفاده از ترازو برای اندازه‌گیری مواد است تا نتایج یکنواخت‌تری حاصل شود.

اندازه‌گیری نیمه‌جامدها

ماست، خامه ترش، کره بادام‌زمینی، پوره کدو حلوایی و موارد مشابه نمونه‌هایی از مواد نیمه‌جامد هستند: موادی که بین مایع و جامد قرار دارند. من همیشه این نوع مواد را در پیمانه‌های اندازه‌گیری مایعات اندازه‌گیری می‌کنم، چون کمی حجم بیشتری نسبت به پیمانه‌های خشک دارند (پیمانه‌های مایعات کمی بزرگ‌ترند). اگر از ترازو استفاده نمی‌کنید، این روش بهتر است.



اندازه‌گیری نیمه‌جامدها و نکات مهم دیگر

اگر از ترازو برای اندازه‌گیری این نوع مواد استفاده نمی‌کنید، من شدیداً توصیه می‌کنم از پیمانانه مایعات استفاده کنید تا خوراکی‌های پخته‌شده به درستی از کار درآیند

نمک

گاهی در این کتاب به مقدار «یک پینچ نمک» اشاره شده است. این مقدار کمی بیشتر از ۸/۱ قاشق چای‌خوری، ولی کمتر از ۴/۱ قاشق چای‌خوری است

شستن با تخم‌مرغ (Egg Wash)

برای تهیه شستن با تخم‌مرغ، در یک کاسه کوچک یک تخم‌مرغ بزرگ را با یک پینچ نمک و یک قاشق غذاخوری (۱۵ گرم) آب با چنگال هم بزنید

کاغذ روغنی و چرب کردن قالب‌ها

پوشاندن قالب‌ها با کاغذ روغنی (parchment paper) باعث می‌شود که خارج کردن کوکی‌ها بسیار آسان شود. دو تکه کاغذ روغنی را به اندازه کف قالب ببرید و به اندازه کافی بلند باشد که از کناره‌ها بیرون بزند. قالب را با اسپری روغنی چرب کنید و کاغذها را به صورت عمود بر هم در قالب قرار دهید تا دو طرف قالب کاغذ بیرون زده داشته باشد. حتماً کاغذها را به گوشه‌ها فشار دهید تا جا بیفتند

ضربه زدن به قالب (Tapping) در مقابل کوبیدن (Banging)

در بعضی از کوکی‌ها در این کتاب، اشاره شده که قالب را «بتپید» (tapped) روی ریل فر. این حرکت به تثبیت لبه‌های کوکی‌ها کمک می‌کند و به آن‌ها لبه‌های زیبا و منظم می‌دهد. این کار با کوبیدن مکرر قالب متفاوت است (که منجر به لبه‌های پفدار و موج‌دار می‌شود) و روش کوبیدن قالب در بخش «Pan-Banging Cookies» به تفصیل توضیح داده شده

تمپر کردن شکلات

تمپر کردن شکلات باعث می‌شود شکلات به درستی خود را بگیرد و سطحی براق و صاف داشته باشد. در سراسر کتاب، من از روش آسانی برای تمپر کردن شکلات استفاده می‌کنم که شامل ذوب کردن بیشتر شکلات و سپس اضافه کردن چند تکه شکلات خرد شده به آن است تا شکلات نهایی حدود ۸۸ درجه فارنهایت (۳۱ درجه سلسیوس) شود

نکات مربوط به پخت کوکی

کره و شکر را خوب هم بزنید: اکثر دستورها از شما می‌خواهند که کره و شکر را تا حد «سبک و کرکی» بزنید، یعنی به مدت ۲ تا ۳ دقیقه هم زدن. دمای کره: مهم است که کره در دمایی باشد که دستور می‌گوید. اگر دما گفته نشده، می‌توانید کره را سرد استفاده کنید. ضربه زدن قالب: در برخی دستورها لازم است قالب را به آرامی به ریل فر ضربه بزنید تا لبه‌های کوکی بهتر شکل بگیرند. این مرحله در موفقیت پخت بسیار اهمیت دارد

یکسان کردن اندازه کوکی‌ها

بهترین روش برای اینکه کوکی‌ها اندازه‌ای یکنواخت داشته باشند استفاده از قاشق مخصوص کوکی است. یا ترازو آشپزخانه. دستوره‌ای این کتاب اندازه هر کوکی را برای بهترین نتیجه مشخص می‌کنند. می‌توانید خمیر را جداگانه وزن کرده و به شکل گلوله درآورید، یا از اسکوپ استفاده کنید که مقدار صحیح را تقسیم می‌کند. اگر نتوانید یک دوجین کوکی را در ۲۴ ساعت تمام کنید، خبر خوب این است که می‌توانید آن‌ها را فریز کنید! مطمئن شوید کوکی‌ها خنک شده‌اند، سپس آن‌ها را در یک لایه روی سینی‌ای که با کاغذ روغنی پوشانده شده قرار دهید. اجازه دهید برای یک یا دو ساعت منجمد شوند، سپس وقتی کاملاً یخ زدند، آن‌ها را به کیسه‌ها یا ظروف مناسب فریزر منتقل کنید و برجسب بزنید. کوکی‌ها را می‌توان به مدت یک ماه در فریزر نگهداری کرد. شب قبل از سرو، آن‌ها را به یخچال منتقل کنید بعد از اینکه در میکسر ایستاده خمیر را مخلوط کردم، همیشه با کاردک یک بار دیگر خمیر را هم می‌زنم تا مطمئن شوم کاملاً یکدست شده و هیچ رد یا لکه‌ای از کره یا آرد باقی نمانده است. گاهی اوقات میکسر قسمت پایین کاسه را خوب هم نمی‌زند و من این را بررسی می‌کنم

کوک‌ها

بسیاری از افراد دوست دارند کوک‌ها را به عنوان هدیه بفرستند یا در سفرهای طولانی با خود ببرند. اگر قصد این کار را دارید، چند نکته هست: کوک‌های شکننده و آن‌هایی که باید در یخچال نگهداری شوند، نباید ارسال شوند. کوک‌های محکم انتخاب کنید که در طول مسیر سالم بمانند یا کوک‌های بار که به راحتی خرد نشوند. کوک‌ها را در ظرفی دربسته قرار دهید و سپس ظرف را در جعبه‌ای با بسته‌بندی حباب‌دار یا مواد پرکننده بگذارید تا در حین جابجایی آسیب نبینند. اگر کوک‌ها چند روز در جعبه می‌مانند، می‌توانید هر کدام را جداگانه در ظرف دربسته بپیچید. برای صاف کردن کوک‌ها بدون اینکه خمیر به ته پیمانه بچسبد، یک مربع کوچک کاغذ روغنی را کمی با اسپری پخت چرب کنید و بین خمیر و لیوان هنگام صاف کردن قرار دهید.

پوشاندن سینی‌ها و استفاده از سینی مناسب طبق دستور، به پخت یکنواخت کوک‌ها کمک می‌کند. اگر کوک‌هایتان همیشه خوب از آب در نمی‌آیند لبه‌ها می‌سوزند، وسطشان نپخته است، لکه‌دار هستند و غیره مشکل ممکن است از فر شما باشد. حتماً دماسنج فر داشته باشید تا بررسی کنید فر به درستی گرم می‌شود و نقاط داغ ندارد. معمولاً سخت است که برای خوردن کوک‌ها صبر کنیم، اما اجازه دادن به خنک شدن آن‌ها طبق دستور به رسیدن به بافت درست کمک می‌کند. پس تا حد امکان از خوردن فوری خودداری کنید.

مواد اولیه

لیست مواد مورد استفاده در این کتاب در ادامه آمده است. بیشتر این مواد باید در فروشگاه‌های محلی قابل تهیه باشند، اما برای برخی اقلام خاص یا سخت‌یافت، بخشی به عنوان منابع در انتهای کتاب آمده است تا به شما در یافتن آن‌ها کمک کند.

محصولات لبنی و تخم‌مرغ

ذکر همه دستورها در این کتاب استفاده از کره بدون نمک است. اگر طرفدار کره نمک‌دار هستید، اگر کره نمک‌دار استفاده می‌کنید، باید مقدار نمک کلی در دستور را کمی کاهش دهید. کره به سبک اروپایی همیشه قابل جایگزینی با کره معمولی نیست؛ محتوای بالای چربی آن می‌تواند باعث پخش شدن بیش‌ازحد یا مشکلات دیگر شود. اگر در دستوری از کره اروپایی استفاده شده باشد، در آن ذکر خواهد شد. برای برندهای فروشگاه‌های، من «Land O'Lakes Unsalted Sweet Butter» را ترجیح می‌دهم. توصیه نمی‌کنم از روغن‌ها به جای کره استفاده شود.

شیر

تمام دستورهای این کتاب با شیر پرچرب (شیر کامل) آزمایش شده‌اند. جایگزین کردن این شیر با انواع کم‌چرب در بیشتر دستورها توصیه نمی‌شود، چراکه می‌تواند نتیجه را تغییر دهد.

روغن‌های پخت‌وپز

روغن کانولا رایج‌ترین روغنی است که در این کتاب استفاده شده، زیرا طعمی خنثی دارد. از روغن زیتون فرابکر و با کیفیت استفاده کنید تا طعم آن در محصول نهایی جلوه‌گر شود. روغن کنجد برشته من عاشق طعم روغن کنجد برشته هستم. اگرچه این روغن معمولاً در آشپزی‌های شور به کار می‌رود، اما ترکیب آن با شکر بسیار خوشمزه است. چند دستور در این کتاب وجود دارد که از این روغن استفاده می‌کنند.

کرم‌ها و لبنیات خاص

پنیر خامه‌ای

من در دستورهایم از پنیر خامه‌ای برند Philadelphia استفاده می‌کنم؛ به نظرم بهترین طعم را دارد و به بافت نهایی حالت "خامه‌ای" تری می‌بخشد.

کرم فرش (Crème fraîche)

یک نوع خامه رسیده با طعمی تند و بافتی نرم است. گاهی در این کتاب استفاده شده و دستور تهیه آن در فصل «اضافات» آمده است.

تخم‌مرغ

تمام دستورهای این کتاب با تخم‌مرغ‌های بزرگ درجه A نوشته شده‌اند. وزن هر تخم‌مرغ با پوست باید حدود ۵۷ گرم باشد. برای دستورهایی که تخم‌مرغ زیادی دارند (مثل کرم شیرینی)، من تخم‌مرغ‌های محلی و تازه را ترجیح می‌دهم، چون زرده نارنجی پررنگ و زیبایی دارند. اگر در دستور خواسته شده تخم‌مرغ در دمای محیط باشد، می‌توانید آن‌ها را در کاسه بزرگی با آب گرم بگذارید و ۱۰ دقیقه صبر کنید. اگر نیاز به جدا کردن زرده و سفیده دارید، این کار با تخم‌مرغ سرد آسان‌تر است چون زرده سفت‌تر است.

نمک فلور دو سل

نمکی لطیف و مرطوب است که معمولاً به عنوان نمک نهایی استفاده می‌شود. بلورهای بزرگ آن دیرتر حل می‌شوند و طعم آن بیشتر باقی می‌ماند. نمک معمولی در تمام دستورهای این کتاب از نمک معمولی استفاده شده، مگر اینکه به‌طور خاص چیز دیگری ذکر شده باشد.

ادویه‌جات

مطمئن شوید ادویه‌هایی که استفاده می‌کنید چندین سال در کابینت باقی نمانده‌اند. با اینکه به نظر می‌رسد ادویه‌ها تاریخ انقضا ندارند، اما با گذشت زمان ممکن است بی‌بو یا فاسد شوند. معمولاً تا ۶ ماه تا یک سال تازگی خود را حفظ می‌کنند.

خامه غلیظ (Heavy Cream)

در صورت امکان از خامه‌ای استفاده کنید که پاستوریزه شده ولی اولتراپاستوریزه نباشد، مخصوصاً هنگام تهیه کرم فرش. این خامه در برخی کشورها با نام «خامه دابل» (Double Cream) نیز شناخته می‌شود.

شیرین کننده‌ها

شکر تزئینی (Sanding Sugar): شکر بلور درشتی است که هنگام پخت حل نمی‌شود. بیشتر برای تزئین استفاده می‌شود. **شکر قهوه‌ای:** در تست‌های این کتاب از شکر قهوه‌ای روشن استفاده شده است. اگر در دستور به شکر قهوه‌ای تیره نیاز باشد، به‌طور خاص ذکر شده است

پودر قند: با نام‌های پودر قند یا شکر آیسینگ نیز شناخته می‌شود.

شربت ذرت: شربت ذرت تیره را به جای شربت ذرت روشن جایگزین نکنید؛ طعم قوی‌تری دارد و در این دستورها جایگزین خوبی نیست.

شکر دانه‌ریز: برای تمام دستوره‌های این کتاب از شکر سفید دانه‌ریز استفاده شده است. شکر ارگانیک قابل جایگزینی است، ولی معمولاً دانه‌های درشت‌تری دارد و نسبت به شکر سفید معمولی دیرتر ذوب می‌شود. اگر ترجیح می‌دهید از شکر ارگانیک استفاده کنید، آن را در غذاساز پودر کنید تا ریزتر شود

نکته‌ای درباره شکر چغندر در مقابل شکر نیشکر: با وجودی که از نظر علمی تفاوت شیمیایی بین شکر چغندر و شکر نیشکر وجود ندارد، بسیاری از نانواها می‌گویند شکر چغندر در نتیجه نهایی پخت اثر دارد، چون سریع‌تر می‌سوزد و نابرابر ذوب می‌شود. به‌ویژه عاشقان ماکارون معتقدند شکر چغندر تأثیر منفی روی شیرینی‌ها دارد. در بیشتر موارد پخت کوکی تفاوت زیادی مشاهده نمی‌شود، اما زمانی که با دماهای بالا کار می‌کنم. مثلاً هنگام تهیه کارامل کرم بروله، یا ماکارون‌ها، از شکر نیشکر استفاده می‌کنم. بسیاری از برندها نوع شکر را ذکر نمی‌کنند، اما برند C&H از شکر نیشکر خالص استفاده می‌کند

آرد

آرد همه‌منظوره (All-Purpose Flour): تمام دستوره‌های این کتاب با آرد بدون سفیدکننده برند Gold Medal آزمایش شده‌اند، مگر اینکه در دستور ذکر شده باشد. برندهای مختلف آرد دارای میزان پروتئین متفاوتی هستند که می‌تواند نتیجه پخت را کاملاً تغییر دهد. به‌نظر من، Gold Medal بهترین گزینه برای دستوره‌های این کتاب است. توصیه من استفاده از ترازو دیجیتال برای اندازه‌گیری آرد است و وزن دقیق مواد در دستورها آمده. اگر از ترازو استفاده نمی‌کنید، روش «**فروبردن و صاف کردن**» را برای اندازه‌گیری پیشنهاد می‌کنم. پیمانه را در کیسه یا ظرف آرد فرو ببرید تا پر شود، سپس با چاقو سطح بالای آن را صاف کنید تا مقدار دقیقی به دست آید

آرد بادام: در بیشتر فروشگاه‌ها در بخش لوازم قنادی یافت می‌شود یا می‌توان آن را به صورت آنلاین تهیه کرد. به‌دنبال آرد بادام بدون پوست (Blended) باشید که پوست بادام قبل از فرآوری جدا شده است

آرد فندق: در اکثر فروشگاه‌ها در بخش لوازم قنادی موجود است یا می‌توان آن را آنلاین تهیه کرد. اگر پیدا نکردید، می‌توانید فندق‌های پوست‌کنده را در غذاساز آسیاب کنید

مواد پف‌دهنده (Leavenings)

بیکنینگ پودر: من از بیکنینگ پودر بدون آلومینیوم استفاده می‌کنم، بیکنینگ پودرهایی که حاوی آلومینیوم هستند می‌توانند طعمی فلزی ایجاد کنند. همچنین بیکنینگ پودر تاریخ انقضا دارد. برای بررسی اینکه هنوز قابل استفاده است یا نه، یک قاشق از آن را در یک لیوان آب داغ بریزید. اگر شروع به کف کردن کند، هنوز قابل استفاده است

جوش شیرین (Baking Soda): برای اینکه جوش شیرین باعث پف کردن شود، باید با یک ماده اسیدی ترکیب شود، مثل: دوغ، خامه ترش، ماست، سرکه، قهوه، ملاس، شکر قهوه‌ای یا کدو تنبل. می‌توانید تازه بودن جوش شیرین را نیز مانند بیکنینگ پودر، با اضافه کردن آن به آب داغ بررسی کنید

شکلات

نکاتی درباره آب کردن شکلات: هنگام ذوب کردن شکلات، آن را به قطعات ریز خرد کنید تا سریع‌تر و یکنواخت‌تر ذوب شود و احتمال سوختن کاهش یابد. مطمئن شوید که ظرف، چاقو و لیسک کاملاً خشک هستند، چون تماس شکلات با آب باعث سفت شدن و دانه‌دانه شدن آن می‌شود. اگر این اتفاق افتاد، می‌توان یک یا دو قاشق غذاخوری آب داغ به شکلات اضافه کرد و هم زد؛ گاهی این روش شکلات را نجات می‌دهد. روش ذوب شکلات در مایکروویو: شکلات خردشده را در یک کاسه مخصوص مایکروویو بریزید و به مدت ۱ دقیقه با قدرت متوسط گرم کنید، سپس هم بزنید. شکلات را در بازه‌های ۲۰ ثانیه‌ای ادامه دهید، هر بار هم بزنید تا شکلات تقریباً کاملاً ذوب و یکدست شود

شکلات تلخ/نیمه شیرین: برای خرید شکلات تلخ یا نیمه شیرین جهت پخت، به درصد کاکائو دقت کنید؛ بین ۳۵ تا ۶۰ درصد مناسب است. استفاده از شکلات‌هایی با درصد بالای ۷۰ درصد توصیه نمی‌شود، چون می‌تواند طعم و بافت دستور را تغییر دهد. (اصطلاحات «تلخ» و «نیمه شیرین» گمراه کننده هستند، چون ممکن است به شکلات‌هایی با درصد کاکائو از ۳۵ تا ۹۹ درصد اشاره داشته باشند. در بیشتر دستوره‌های این کتاب، شکلات نیمه شیرین مورد استفاده قرار گرفته است

چیپس شکلات: چیپس‌های شکلات کاکائوی کمتری نسبت به شکلات تخته‌ای دارند، به همین دلیل در هنگام حرارت دیدن شکل خود را حفظ می‌کنند. اما همین ویژگی باعث می‌شود جایگزین مناسبی برای شکلات تخته‌ای در همه دستورها نباشند

شکلات سفید: شکلات سفید از کره کاکائو تهیه می‌شود. تمام شکلات‌های سفید کیفیت یکسانی ندارند، پس از برندی استفاده کنید که به آن اعتماد دارید. چیپس شکلات سفید معمولاً خوب ذوب نمی‌شود. همچنین، شکلات سفید سریع‌تر از شکلات تلخ ذوب می‌شود، پس باید در حین ذوب کردن، به‌خصوص با مایکروویو، بیشتر هم زده شود. نکته در مورد ذوب کردن شکلات در مایکروویو: ظرف را از مایکروویو خارج کرده و هم بزنید تا کاملاً یکدست و صاف شود



پودر کاکائو: دو نوع پودر کاکائو وجود دارد

کاکائو فرآوری شده هلندی: با محلول قلیایی شسته می‌شود تا اسیدهای آن خنثی شود. طعمی ملایم و فندق‌تری و رنگی تیره‌تر دارد.
کاکائو طبیعی: بدون فرآوری باقی می‌ماند و بسیار اسیدی و تند است. در تمام دستورهای این کتاب از پودر کاکائوی فرآوری شده هلندی استفاده شده است
دانه‌های کاکائو (Cacao Nibs): این دانه‌ها طعمی پیچیده و تلخ دارند و هنگام خوردن ترد هستند.

آجیل‌ها

من معمولاً بلافاصله بعد از خرید آجیل‌ها، آن‌ها را بو می‌دهم و در فریزر نگهداری می‌کنم، چون آجیل‌ها می‌توانند خراب شوند و طعم ترش یا تند بگیرند
روش بودادن آجیل: طبقه وسط فر را آماده کرده و فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. یک سینی را با کاغذ روغنی بپوشانید و آجیل‌ها را در یک لایه روی آن پخش کنید. به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه در فر بپزید تا تیره‌تر شوند و عطر آن‌ها بلند شود. پس از خنک شدن، آن‌ها را در کیسه‌های فریزر ریخته و تا یک ماه در فریزر نگهداری کنید

وانیل

عصاره وانیل: در تمام دستورهای این کتاب از عصاره وانیل خالص استفاده شده است. استفاده از وانیل مصنوعی توصیه نمی‌شود، چرا که طعم آن... خب، مصنوعی است
دانه وانیل: برای استفاده از دانه وانیل، با یک چاقوی تیز، آن را از طول برش دهید، سپس با لبه کند چاقو یا قاشق، دانه‌های داخل آن را بیرون بکشید و طبق دستور استفاده کنید. غلاف باقی‌مانده را می‌توان خشک کرد و سپس در غذاساز به پودر وانیل تبدیل نمود

تجهیزات

ابزار اندازه‌گیری

ترازو دیجیتال: یک ترازوی دیجیتال تضمین می‌کند که مواد به‌طور دقیق اندازه‌گیری شوند. در سراسر این کتاب، وزن بیشتر مواد ذکر شده است. برای مقادیر کمتر از ۴ قاشق غذاخوری، وزن ارائه نشده است. ترازوی دیجیتال برای تقسیم مساوی خمیر کوکی یا کیک نیز بسیار مفید است

پیمانه‌ها و قاشق‌های اندازه‌گیری: پیمانه‌های فلزی مخصوص مواد خشک: ۱/۴ پیمانه، ۱/۳ پیمانه، ۱/۲ پیمانه، و ۱ پیمانه
قاشق‌های فلزی اندازه‌گیری: ۱/۴ قاشق چای‌خوری، ۱/۲ قاشق چای‌خوری، ۱ قاشق چای‌خوری، و ۱ قاشق غذاخوری
برای مایعات از پیمانه‌های شیشه‌ای با دهانه ریختن و خطوط اندازه‌گیری در کنار استفاده می‌کنم.

ابزارهای دستی

کاردک صاف (Bench Scraper): ابزاری بسیار کاربردی برای انتقال مواد، بلند کردن خمیر از سطح کار، برش خمیر، و تمیز کردن سطح کار
غذاساز: برای آسیاب کردن آجیل یا رنده کردن سریع هویج از غذاساز استفاده می‌کنم.
همزن کاسه‌دار قدرتمند (Stand Mixer): اگر زیاد شیرینی‌پزی می‌کنید، سرمایه‌گذاری در خرید یک همزن ایستاده باکیفیت را شدیداً توصیه می‌کنم

همزن کاسه‌دار

همزن کاسه‌دار برای راحتی و سرعت در کار بسیار مفید است. در دستورهای این کتاب از این نوع همزن استفاده شده، اما می‌توان به جای آن از همزن دستی یا قاشق چوبی محکم نیز استفاده کرد

قلم‌موهای شیرینی‌پزی

قلم‌موها کاربردهای زیادی دارند. لعاب‌زدن، پوشاندن، و پاک کردن خرده‌های نان و آرد اضافی. من از قلم‌موی موی طبیعی استفاده می‌کنم؛ چون بهتر از نوع سیلیکونی عمل می‌کند، هرچند باید زود به زود تعویض شود

دماسنج خوانش سریع

این دماسنج ابزار بسیار ضروری‌ای است، مخصوصاً هنگام تهیه کارامل. همان‌طور که از نامش پیداست، دمای مواد را فوراً نشان می‌دهد و بنابراین شانس موفقیت در تهیه شیرینی‌های حساس را افزایش می‌دهد

قاشق مخصوص تقسیم

این قاشق‌ها برای تقسیم کردن خمیر کوکی‌ها عالی‌اند و به یکدستی اندازه و شکل کمک می‌کنند. ضروری نیستند، اما شدیداً توصیه می‌کنم. برند Vollrath مدل‌های بادوامی تولید می‌کند

قیچی آشپزخانه

قیچی آشپزخانه کاربردهای زیادی دارد، مانند بریدن کاغذ روغنی، نوک قیف شیرینی پزی، و تکه کردن خمیر.

خط کش

خط کش برای اندازه گیری هنگام برش زدن شیرینی های قالبی مفید است. من از خط کشی به طول ۴۶ سانتی متر استفاده می کنم که بسیار مناسب است

مشعل آشپزخانه

از مشعل برای کاراملی کردن شکر، برشته کردن مرنج، و تست کردن مارشمالو استفاده می کنم.

سینی فر

من از سینی های نیمه سنگین با اندازه ۳۰.۵ در ۴۰.۵ سانتی متر و لبه ۲.۵ سانتی متری استفاده می کنم، مگر اینکه در دستور چیز دیگری ذکر شده باشد

مایکروویو

مایکروویو جایگزین مناسبی برای بن ماری در ذوب کردن کره و شکلات است، و برای گرم کردن شیر نیز بسیار خوب عمل می کند.

کفگیر سیلیکونی (Spatula)

کفگیر یکی از ابزارهای ضروری آشپزخانه است که کاربردهای فراوانی دارد: تا زدن، صاف کردن، هم زدن، مخلوط کردن، و خراشیدن مواد از دیواره ظرف، تنها چند مورد از آنهاست

کفگیر افست

از کفگیر افست برای پخش یکنواخت خمیر و همچنین یخ زدن (تزئین رویه) کوکی ها و کیک ها استفاده می شود. من از انواع بزرگ و کوچک آن استفاده می کنم و لبه های گرد را به لبه های صاف ترجیح می دهم

چوب کبریت / سیخ چوبی

از سیخ های چوبی برای تست کردن میزان پختن شیرینی ها و براونی ها استفاده می کنم. خلال دندان هم می تواند جایگزین خوبی باشد.

دماسنج فر (Oven Thermometer)

بسیاری از فرها به درستی کالیبره نشده اند و این می تواند تأثیر زیادی بر نتیجه ی پخت داشته باشد. من یک دماسنج ارزان قیمت دارم که همیشه از قفسه میانی فر آویزان می کنم

توری خنک کننده

توری خنک کننده به خنک شدن سریع تر و ترد ماندن زیر شیرینی ها کمک می کند.

همزن دستی سیمی (Wire Whisk)

از همزن سیمی برای بسیاری از کارها استفاده می کنم، مانند هم زدن تخم مرغ و ترکیب کردن مواد خشک.

کاغذ روغنی

من برای پوشاندن سینی ها هنگام پخت کوکی ها از کاغذ روغنی استفاده می کنم و همچنین هنگام تهیه شیرینی های قالبی از آن برای بیرون آوردن راحت تر استفاده می کنم. ترجیح می دهم کاغذ روغنی را از فروشگاه های لوازم رستورانی بخرم، جایی که ورقه ها از قبل بریده شده اند و صاف هستند

رنده ریز (Zester)

رنده ی میکروپلین بسیار کاربردی است، مخصوصاً زمانی که در دستور از جوز هندی رنده شده تازه، زنجبیل تازه یا زست لیمو یا پرتقال استفاده شده باشد