

اولین نشریه تخصصی کیک - شیرینی - شکلات - دسر - نان و نوشیدنی در ایران

قنادباشی

۲۳۱

نیمه دوم شهریور ماه ۱۴۰۲

شماره دویست و سی و یک - ۷۰۰۰۰ تومان

+

آموزش
تارت تیرامیسو

کیک گلای

ویژه این شماره:

کیک پنیر خامه‌ای
رول دارچین
بک فارست کیک
+ شکوفه قهوه‌ای



مجله رانده
قنادباشی




مجلات جدول ایده آل (اول هر ماه) +
جدول باشی (پانزدهم هر ماه) با متنوع ترین جدول های
 سرگرم کننده و چالش برانگیز را از کیوسک های مطبوعاتی
 سراسر کشور تهیه فرمایید.
تلفن تماس: ۰۲۱ - ۶۶۴۱۵۸۳۵
(از ساعت ۱۰ تا ۱۵ روزهای شنبه تا چهارشنبه)





تی کیک گیلاس و پسته

طرز تهیه:

فر را از قبل روی دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید. یک قالب مافین ۱۲ تایی را با کاغذ روغنی بپوشانید.

پسته، آرد، بیکنینگ پودر و نمک را در غذا ساز با هم مخلوط نموده تا کاملاً آسیاب شوند. پودر شکر و تخم مرغ را در ظرف مناسبی با هم مخلوط نموده و سپس مخلوط پسته را اضافه نمائید و به خوبی مخلوط کنید. کره ذوب شده را اضافه نموده هم بزنید تا مخلوطی صاف و یکدست به دست آید.

۲ قاشق سوپ خوری خمیر را در هر قالب مافین بریزید حدود هشت دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار دهید تا کمی پف کرده و سفت شوند. یک یا دو گیلاس را در وسط هر کیک قرار داده اجازه دهید حدود ۱۰ تا ۱۲ دقیقه دیگر در فر بمانند تا لبه های آنها کمی برشته شود. قالب های کیک را از فر در آورده و حدود ۱۰ دقیقه روی سینی توری قرار دهید تا خنک شوند. سپس کیک ها را از قالب جدا نموده تا کاملاً خنک شوند، روی آنها کمی پودر شکر بپاشید.

مواد لازم:

یک دوم پیمانه	پسته
یک سوم پیمانه	آرد
یک قاشق چای خوری	بیکنینگ پودر
یک قاشق چای خوری	نمک
دوسوم پیمانه + مقداری	پودر شکر
برای پاشیدن روی کیک ها	
۶ قاشق سوپ خوری	کره (ذوب شده)
۲ عدد	تخم مرغ (درشت)
۱۲ تا ۲۴ عدد	گیلاس (باساقه)

مدت زمان فعال: ۱۵ دقیقه

مدت زمان کلی: ۳۵ دقیقه + زمان خنک سازی

میزان سرو: ۱۲ عدد

قنادباشی

اولین نشریه تخصصی کیک - شیرینی - شکلات - دسر - نان و نوشیدنی در ایران
 شماره ثبت: ۲۴/۴۲۴ زمینه انتشار: معلومات عمومی • گستره توزیع: سرسبز کشور
 صاحب امتیاز: شرکت مطبوعاتی الهام گستر امروز

مدیر مسئول: غلامحسین زمان آبادی

مدیر هنری و گرافیکست: رامین قنبری

امور بازرگانی:

پیمانکار سازمان آگهی ها: پانیند گستر ایرانیان به مدیریت: امیر

آزاده لشگری

تلفن سازمان آگهی ها: ۰۹۱۲۲۸۷۵۰۲۷

هرگونه استفاده از مطالب و تصاویر بدون اخذ مجوز کتبی از قنادباشی غیر مجاز است و پیگرد قانونی دارد.

سردبیر در قبول یارد، اصلاح یا دخل و تصرف در کلیه مطالب و عکس ها آزاد است.

• امور توزیع: شرکت توزیع نشر گستر امروز

• تلفن توزیع: ۵۴۰۸۱۱۵۲

• چاپ متن و جلد:

• چاپخانه: نگار نقش

• آدرس چاپخانه: شهر قدس، ۴۵ متری انقلاب، خیابان صنعت پنجم، پلاک ۳۹

• تلفن: ۴۶۸۹۴۰۱۳

• آدرس نشریه: تهران - خیابان جمهوری بعد از ۱۲ فروردین، پاساژ تجارت جمهوری، طبقه سوم

واحد ۴ / تلفن جدید دفتر نشریه: ۶۶۴۱۵۸۳۵ (ساعات پاسخگویی: ۱۰ تا ۱۶) • صندوق

پستی: تهران ۷۷۷۶ - ۱۴۱۵۵

اسامی افرادی که در این مجله به عنوان فناد در سببی ها درج شده است، به عنوان همکار افتخاری مجله قنادباشی می باشند.

تارت تیرامیسو

مواد لازم:

بیسکویت زنجفیلی (پودر شده)	یک و یک دوم پیمانه
کره (ذوب شده)	۴ قاشق سوپ خوری
شکر	یک چهارم پیمانه (۵۰ گرم)
پنیر ماسکارپونه	یک پیمانه
پنیر ریکوتا	یک پیمانه (۲۵۰ گرم)
ماست خامه ای	یک دوم پیمانه (۲۵۰ گرم)
شکر قهوه ای	یک دوم پیمانه
سیروپ قهوه	یک چهارم پیمانه (۵۰ گرم)
پودر کاکائو	یک قاشق چای خوری
شکلات (رنده شده)	۲ قاشق سوپ خوری



۱- ابتدا برای تهیه لایه زیرین، بیسکویت زنجفیلی پودر شده، کره و شکر را در ظرف مناسبی با هم به خوبی مخلوط کنید. مخلوط به دست آمده را مطابق شکل در یک قالب تارت ریخته و فشار دهید. قالب را در یخچال قرار دهید.



۳- شکر قهوه ای و سیروپ قهوه را به مواد اضافه کنید.



۲- پنیر ماسکارپونه، پنیر ریکوتا و ماست خامه ای را با هم مخلوط کنید.



۵- پودر کاکائو را روی پای الک کنید. شکلات را روی پای رنده کرده و سرو نمایید.



۴- مواد را حدود ۲ الی ۳ دقیقه با هم به خوبی مخلوط کرده و روی لایه زیرین داخل قالب بریزید.

نکته: ۱- به جای سیروپ قهوه می توانید از ۲ سرو قهوه اسپرسو استفاده کنید.

۲- در صورت در دسترس نبودن پنیر ریکوتا می توانید از پنیر خامه ای استفاده کنید.

۳- برای تهیه بیسکویت زنجفیلی می توانید از انواع متفاوت خمیر بیسکویت استفاده کرده کافی است به جای اسانس به آن یک قاشق چای خوری پودر زنجفیل اضافه کرده سپس کاتر زده و در فر بپزید.



اسلایس کره بادام زمینی و شکلات سفید

- مدت زمان آماده سازی: ۱۵ دقیقه
- مدت زمان پخت: ۱۰ دقیقه
- میزان سرو: ۲۴ برش

طرز تهیه:

چیپس شکلات سفید و روغن قنادی را در ظرف مناسبی روی حرارت ملایم ذوب کنید و مرتب هم بزنید تا به صورت صاف و یکدست درآیند. بیش از نیمی از شکلات سفید را به طور یکنواخت در کف قالب (به ابعاد ۲۲×۳۲ سانت) از قبل چرب شده پخش کنید و اجازه دهید سفت شود. در این فاصله کره بادام زمینی، کره، وانیل و پودر شکر را در ظرفی جداگانه با هم به خوبی مخلوط کنید. این مخلوط را روی مخلوط شکلات سفید قرار داده و با دست مخلوط کره بادام زمینی را فشار دهید تا به صورت یک لایه یکدست درآید. شکلات سفید باقی مانده را روی لایه کره بادام زمینی پخش کنید. اسمار تیزها را به طور یکنواخت روی شکلات سفید بریزید و کمی آنها را فشار دهید. قالب را در یخچال قرار دهید تا مواد سفت شود و سپس برش داده و سرو نمایید.

مواد لازم:

چیپس شکلات سفید	۷۰۰ گرم
روغن قنادی	۴ قاشق سوپ خوری
کره بادام زمینی	یک و یک دوم پیمانه
اسانس وانیل	یک قاشق چای خوری
کره (نرم شده)	۳ قاشق سوپ خوری
اسمار تیز	یک پیمانه
پودر شکر	۲ و یک دوم الی ۳ پیمانه

شکوفه قهوه‌ای



طرز تهیه:

اول کره و پودر قند را با هم مخلوط کرده تا سبک شود. پودر قهوه فوری را داخل ۲ قاشق آب جوش حل کرده و به مواد بیافزائید. آرد و نشاسته ذرت را مخلوط کرده و به مواد اضافه کنید. مواد آماده شده را داخل قیف ریخته و روی سینی فر که کاغذ روغنی انداخته شکوفه بزنید و در فر با دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۵ دقیقه بگذارید بپزد.

مواد لازم:

آرد	۲۲۵ گرم
مارگارین	۲۲۵ گرم
پودر قهوه فوری	یک قاشق چای خوری
آب	۲ قاشق سوپ خوری
پودر قند	۵۰ گرم
نشاسته ذرت	۵۰ گرم
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری



گام به گام با طرز تهیه

کیک بستنی کیت کت



۱- پودر کیک را مطابق دستورالعمل روی آن تهیه کنید. خمیر را در قالب ریخته و در فر بپزید. پس از خنک شدن کیکها را از قالبها درآورده و به مدت یک ساعت در فریزر قرار دهید.

مواد لازم:

یک بسته	پودر کیک شکلاتی (آماده)
	مواد لازم برای فیلینگ (لایه میانی):
۲ لیتر	بستنی شکلاتی
	مواد لازم برای رویه:
۱۰ بسته	شکلات کیت کت
۲ پیمانه	اسمارتیز
	مواد لازم برای رویه شکلاتی:
یک پیمانه	کره (به دمای محیط رسیده)
۳ و یک دوم پیمانه	پودر شکر
دو سوم پیمانه	پودر کاکائو
یک دوم قاشق چای خوری	نمک
۲ قاشق چای خوری	اسانس وانیل
۴ قاشق سوپ خوری	خامه (پرچرب)

نکته:

قبل از برش دادن کیک حدود ۱۰ دقیقه آن را در مجاورت دمای محیط قرار دهید.



۳- برای تهیه رویه کره را با همزن به خوبی بزنید. پودر شکر و پودر کاکائو را الک کرده و با کره مخلوط کنید. وانیل، نمک و خامه را اضافه کرده و حدود ۳ دقیقه دیگر بزنید. کیک را از فریزر در آورده و در ظرف سرو قرار دهید و با رویه آن را پوشش دهید.



۲- بستنی را به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید تا نرم شود. آن را با کاردک روی لایه های کیک یخ زده پخش کنید. کیک ها را به صورت ساندویچ روی هم قرار داده و به مدت ۲ ساعت در فریزر قرار دهید.



۵- روی کیک و قسمت زیرین آن را با اسمارتیز بپوشانید. در صورت تمایل دور کیک را با ژان ببنید. کیک را تا زمان سرو در فریزر قرار دهید.



۴- شکلات های کیت کت را از هم جدا کرده و دور کیک قرار دهید طوری که حدود ۵ میلی متر از لبه کیک بالاتر قرار گیرند. (مطابق شکل).



کرامبل سیب و پنیر

کرامبل (Crumble) در اصل یک نوع خوراک بریتانیایی است که بسته به موادی که در آن به کار می رود به دو صورت شیرین یا نمکی تهیه می شود و نوع شیرین آن رایج تر است. نوع شیرین آن معمولاً حاوی میوه های شیرین شده با رویه ای از مخلوط ترد و کرامبلی است. در نوع نمکی آن گوشت، سبزیجات، سس و پنیر به کار می رود. کرامبل در فر پخته می شود تا رویه آن ترد و کریسپی شود. نوع شیرین کرامبل اغلب به همراه خامه و بستنی و به عنوان دسر سرو شده و نوع نمکی آن همراه با سبزیجات سرو می شود. میوه های رایجی که در کرامبل ها مورد استفاده قرار می گیرند عبارتند از سیب، شاتوت، هلو، ریواس و آلو. گاهی اوقات ترکیبی از دو یا چند میوه نیز در تهیه کرامبل به کار می روند. رویه کرامبل ممکن است جو پرک، بادام یا سایر آجیل های پودر شده باشد. روی کرامبل های شیرین اغلب شکر قهوه ای پاشیده می شود که هنگام پخت به رنگ کاراملی درمی آید. هر کرامبل معمولاً با میوه به کار رفته در آن نام می گیرد، به عنوان مثال یک کرامبل تهیه شده از سیب، کرامبل سیب نامیده می شود.

مدرسه قناد باشی

رول دارچین

مواد لازم برای خمیر:

آرد گندم	۵۰۰ گرم
نمک	یک قاشق چای خوری
شکر قهوه‌ای	۵۰ گرم
مایه خمیر	یک قاشق سوپ خوری (۱۵ گرم)
کره (به‌دمای محیط رسیده)	۷۵ گرم
شیر گرم	۲۰۰ میلی لیتر
تخم مرغ	۲ عدد

مواد لازم فیلینگ (لایه)

میانی:

شکر قهوه‌ای	۱۰۰ گرم
کره (ذوب شده)	۶۵ گرم
دارچین (پودر شده)	یک و یک دوم قاشق سوپ خوری
گردو (خرد شده)	یک مشت
پرتقال (پوست‌رنده شده)	یک عدد



03



یک عدد تخم مرغ و شیر گرم را به مواد اضافه کنید.

02



کره را به تکه‌های کوچک برش داده و به مواد اضافه و مخلوط کنید.

01



ابتدا برای تهیه خمیر، آرد، شکر قهوه‌ای، نمک و مایه خمیر را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید.

پیشنهاد:

- ۱- می‌توانید ۲ قاشق سوپ خوری پودر شکر و مقدار کمی آب را با هم مخلوط کرده و روی رول‌های پخته بمالید.
- ۲- این رول‌های خوشمزه را تا ۲ الی ۳ روز در ظرف دردار می‌توانید نگهداری کنید.



06

مواد را به خوبی مخلوط کنید تا یکدست شوند.



05

برای تهیه لایه میانی، کره را در ظرف مناسبی ذوب کنید. دارچین، پوست رنده شده پرتقال، گردوی ریز خرد شده و شکر قهوه‌ای را به آن اضافه کنید.



04

خمیر را ورز داده و به مدت یک ساعت در یک ظرف چرب شده با روغن قرار دهید و روی آن را با پارچه‌ای تمیز بپوشانید.



07

هنگامی که خمیر ور آمد، آن را به شکل مستطیل (تقریباً به ابعاد ۴۰×۳۰ سانتی‌متر) روی سطح کار پوشیده شده با کاغذ روغنی پهن کنید.



10

یک عدد تخم مرغ باقی مانده را زده و با برس روی رول‌ها پخش کنید. آنها را ابتدا به مدت ۱۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید و سپس دمای فر را به ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد (۳۲۵ درجه فارنهایت) کاهش داده و ۲۰ الی ۳۰ دقیقه دیگر به پخت ادامه دهید.



09

رول خمیر را به ۱۲ قسمت برش زده و در سینی فر پوشیده شده با کاغذ روغنی قرار دهید و به مدت ۳۰ دقیقه آنها را کنار گذاشته و استراحت دهید.



08

مخلوط دارچین را به طور یکنواخت روی خمیر پخش کرده و آن را رول کنید.

Crystal Nicole Jones

گفتگو با برنده مسابقات کاپ کیک جهان

خانم نیکول: باید عشق خودم
به فنادی را به اشتراک بگذارم

راز خوشمزه‌گر
«کاپ کیک‌ها ریح»



کریستال نیکول جونز (Crystal Nicole Jones) قناد معروف، برانزی، با استعداد و صاحب فروشگاه آنلاین کاپ کیک‌های خامه‌ای Cream by Crystal در کالیفرنیا است. او با الهام از مادر بزرگ خود (صاحب فروشگاه دسر و شیرینی Bigmama به این کار روی آورده است و بسیار هیجان زده است که دستور تهیه‌های سنتی خانوادگی خود را با تغییر خلاقانه در طعم و مزه آنها با مردم دنیا به اشتراک می‌گذارد. او سال گذشته برنده مسابقات کاپ کیک شد.

شده‌اند، برخی از آنها به شیوه کیک خامه‌ای و برخی دیگر به شیوه چیز کیک می‌باشند. همانطور که گفتیم من سعی کردم در تهیه آنها از ترکیب مزه‌ها استفاده کنم و نوع جدیدی را به وجود آورم.

بیشترین تعداد کاپ کیک که در یک روز خورده‌اید چه تعداد بوده است؟ شاید دوازده عدد، اما با فاصله.

شما کدام یک از کاپ کیک‌ها را بیشتر از همه دوست دارید؟

خب هر کدام از آنها طعم خاص خود را دارند، اما کاپ کیک‌های چیز کیک‌ی رد ولوت و شکلات سفید و نعناع طرفداران بیشتری دارند.

برنده شدن در مسابقات کاپ کیک چه تأثیری بر کارتان داشته است؟

پیروزی همیشه شیرین و دلپذیر است. این پیروزی باعث شهرت بیشتر کاپ کیک‌های ما شد. من تا ابد ممنون فرصت‌هایی هستم که به من داده شد تا بتوانم شیرینی‌های خودم را با مردم جهان به اشتراک بگذارم.

برنامه‌تان برای آینده چیست؟

ما سعی داریم هر روز در طعم و مزه و ظاهر کاپ کیک‌های خود تنوع ایجاد کنیم و مشتری‌هایمان را راضی نگه داریم و آنها را با شیرینی‌های جدیدتر شگفت‌زده کنیم.

در تهیه کاپ کیک‌ها توجه به چند نکته مهم است: فر را باید از قبل گرم کنید. اگر کاپ کیک‌ها را در فر سرد قرار دهید، آنها پف نمی‌کنند. همیشه از دمای فر ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) استفاده کنید. هنگام پخت کاپ کیک‌ها در فر را باز نکنید. زیرا این امر باعث می‌شود هوای گرم داخل فر به بیرون رفته و زمان پخت کاپ کیک‌ها به هم بریزد.

هنگامی که کاپ کیک‌ها را از فر خارج کردید، آنها را به آرامی از قالب درآورده و روی پنجره توری قرار دهید. اگر آنها در قالب داغ بمانند، به پخت ادامه داده و خشک می‌شوند.

چه پیشنهاداتی برای تزئین کاپ کیک‌ها دارید؟

برای تزئین کاپ کیک‌ها حتما اجازه دهید آنها خنک شوند و از میوه‌های تازه، خامه فرم گرفته، شکلات، نارگیل پودر شده، رنده پوست لیموترش و پرتقال، سس کارامل و ... می‌توانید استفاده کنید. رویه به عنوان یک محافظ برای کاپ کیک‌ها است و از خشک شدن آنها جلوگیری می‌کند و آنها را تازه نگه می‌دارد، پس روی آنها را کاملا با رویه بپوشانید.

فکرمی‌کنید دلیل طرفداران زیاد کاپ کیک‌های‌تان چیست؟

کاپ کیک‌های من اغلب از دو لایه تهیه

چگونه به فنادی علاقمند شدید؟ من از کودکی به پخت کیک و شیرینی علاقه داشتم. همیشه سعی می‌کردم با ایجاد تغییر در انواع دسر، چیز کیک و ... نوع جدیدی از آنها را تهیه کنم. یک روز یک مینی چیز کیک با میوه و خامه درست کردم که بسیار مورد توجه دوستان و خانواده‌ام قرار گرفت. آن روز بود که فهمیدم باید عشق خودم را به فنادی و دستور تهیه‌های خانوادگی‌مان با همه به اشتراک بگذارم.

کاپ کیک‌های شما واقعا طعم و مزه‌ای شگفت‌انگیز دارند. راز این خوشمزه‌گی چیست؟

ترکیب طعم‌های خاص و تک و بسیار خوب با مواد اولیه تازه با کیفیت باعث شده تا فروشگاه ما یکی از بهترین فنادی‌های مدرن باشد.

در تهیه خمیر کاپ کیک‌ها باید چه نکاتی رعایت شود؟

مخلوط کردن خمیر کاپ کیک باید با دور کند همزن انجام شود تا مواد به خوبی با هم ترکیب شوند. همچنین خمیر را نباید بیش از حد مخلوط کرد، زیرا این امر باعث می‌شود حباب‌های هوای داخل خمیر از بین برود و کاپ کیک‌ها سبک و پف کرده نشوند.

چه توصیه‌هایی در زمینه کاپ کیک برای خوانندگان دارید؟

در اینجا طرز تهیه یکی از کاپ کیک‌های خوشمزه این قناد را در اختیار شما عزیزان قرار می‌دهیم.

کاپ کیک چیز کیک شکلات سفید

مواد لازم

برای لایه زیرین:

آرد	سه چهارم پیمانه
بیکنینگ پودر	یک قاشق چای خوری
نمک	یک چهارم قاشق چای خوری
کره	۵۶ گرم
(به‌همای محیط‌رسیده)	(یک چهارم پیمانه)
شکر (دانه ریز)	یک دوم پیمانه
تخم مرغ	یک عدد
شیر	یک چهارم پیمانه
وانیل	یک دوم قاشق چای خوری
پرتقال (آب گرفته شده)	یک عدد
پوست زنده شده	

مواد لازم

لایه چیز کیک:

پنیر خامه‌ای	۲۴۰ گرم
شکر (دانه ریز)	یک چهارم پیمانه
وانیل	یک قاشق چای خوری
تخم مرغ	یک عدد
شکلات سفید	۳۰ گرم
چیپس شکلات سفید	به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا دمای فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید. قالب‌های کوچک کاپ کیک را با کاغذ روغنی بپوشانید. برای تهیه لایه زیرین ابتدا آرد، جوش شیرین و نمک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کرده و کنار بگذارید. کره و شکر را در ظرف مناسبی با دور متوسط همزن مخلوط کنید. تخم مرغ را اضافه کنید. شیر و مخلوط آرد را در دو مرحله اضافه کنید. وانیل را اضافه کرده و به خوبی مواد را مخلوط نمایید. پوست زنده شده پرتقال و آب پرتقال را اضافه و مخلوط کنید.

برای لایه چیز کیک، پنیر خامه‌ای، شکر، وانیل و تخم مرغ را در ظرف مناسبی با همزن حدود ۳ دقیقه مخلوط کنید تا یکدست و پف کرده شوند. شکلات سفید را به روش بن ماری ذوب کنید. خمیر چیز کیک را به آن اضافه و مخلوط کنید.

قالب‌های کاپ کیک را ابتدا یک لایه از خمیر لایه زیرین پر کنید. دو عدد چیپس شکلات به هر یک اضافه کرده و سپس با خمیر چیز کیک روی آنها را پر کنید. حدود سه چهارم از قالب‌ها باید پر شوند. زیرا کاپ کیک‌ها برای پف کردن باید فضا داشته باشند. کاپ کیک‌ها را به مدت ۱۸ دقیقه در فر قرار دهید تا بپزند. سپس آنها را کنار گذاشته تا کاملاً خنک شوند. روی کاپ کیک‌ها را مطابق سلیقه خود تزئین کنید.



بلک فارست کیک

طرز تهیه:

سطح کیک را برش داده تا مسطح شود. حفره‌هایی به فواصل معین روی کیک ایجاد کنید. کیک را در ظرفی قرار داده و با قهوه رقیق شده مرطوب کنید. گاناش را گرم کنید تا کاملاً رقیق شود. سپس روی سطح کیک بریزید تا داخل حفره‌ها را نیز پر کند کرم آلبالو را نیز روی آن پهن کرده و در یخچال قرار دهید و در نهایت با خامه شکلاتی تزیین کنید.

طرز تهیه کرم آلبالو یا گیلاس:

کره را روی حرارت قرار داده تا ذوب شود. سپس شکر را داخل آن ریخته هم بزنید و بعد آلبالو یا گیلاس را اضافه کنید. مواد را هم بزنید تا کمی آب ببندد. سپس نشاسته ذرت را اضافه کرده و مرتب هم بزنید تا نشاسته پخته و کرم نسبتاً غلیظ و در عین حال لطیف شود. کرم برای مصرف آماده می‌باشد.

برای تهیه خامه شکلاتی می‌توانید ۳۵۰ گرم خامه قنادی را داخل همزن ریخته هم بزنید تا حجم پیدا کند. سپس ۱۵۰ گرم گاناش را داخل آن به تدریج بریزید و همچنان به هم زدن ادامه دهید تا صاف و یکدست شود.

مواد لازم:

یک عدد	کیک شکلاتی کره‌ای
به ابعاد ۲۰×۳۰ سانتیمتری	
۲۰۰ گرم	گاناش
۵۰۰ گرم	خامه شکلاتی
۲۵۰ گرم	کرم آلبالو یا گیلاس

مواد لازم

کرم آلبالو یا گیلاس:

۳۰۰ گرم	گیلاس یا آلبالو (هسته گرفته)
۵۰ گرم	کره
۱۰۰ گرم	شکر
۲ قاشق سوپ‌خوری	نشاسته ذرت
۲ قاشق چای خوری قهوه	قهوه (رقیق شده)
فوری + ۱۲۵ میلی لیتر آب	
۲ قاشق چای خوری	شکر





مواد لازم برای خمیر:

تخم مرغ	۲ عدد
آرد	۱۰۰ گرم
شیر	۲۰۰ میلی لیتر
نمک	به میزان لازم
کره یا مارگارین	۲ قاشق چای خوری
روغن مایع (ترجیحاً آفتابگردان)	۲ قاشق سوپ خوری

مواد لازم لایه میانی:

ژامبون	۲۰ ورقه
ماست یونانی	۸۰ گرم
پنیر پروبیوتیک	۱۰۰ گرم
برگ ترخون (تازه)	۲ عدد
سس خردل	یک دوم قاشق چای خوری

رول کرپ ژامبون

طرز تهیه:

ابتدا برای تهیه خمیر، تخم مرغ، آرد و شیر را در ظرف مناسبی با همزن مخلوط کنید. روغن آفتابگردان و نمک را اضافه و مخلوط کنید. کره را در تابه روی حرارت ملایم ذوب کنید. مقداری از خمیر را با ملاقه در تابه بریزید. با حرکت دادن تابه به آرامی خمیر را پخش کنید. هر دو طرف خمیر را سرخ کنید. برای تهیه لایه میانی، پنیر خامه ای و ماست یونانی را با چنگال به خوبی مخلوط کنید. ترخون خرد شده و سس خردل را اضافه و مخلوط کنید. مخلوط به دست آمده را روی کرپ های سرخ شده پخش کنید. سپس یک لایه ژامبون روی آن ها قرار دهید و آنها را رول کنید. رول ها را به مدت ۲ ساعت در یخچال قرار دهید. سپس آنها را برش داده و سرو نمایید.

● میزان سرو: ۴ نفر



با «مایکروویو» قنادی کنید کیک گردویی

مواد لازم:

آرد	۱۲۵ گرم
تخم مرغ (به دمای محیط رسیده)	۵ عدد
کره (به دمای محیط رسیده)	۱۲۵ گرم
بیکینگ پودر	۲ قاشق چای خوری
شیر	۱۱۰ میلی لیتر
شکر	۲۰۰ گرم
وانیل	یک قاشق چای خوری
گردو (خرد شده)	به مقدار لازم



طرز تهیه:

کره را در ظرف مناسبی با همزن آن قدر بزنید تا نرم و لطیف شود. زرده و سفیده تخم مرغ‌ها را از هم جدا کنید. زرده‌ها را به همراه شکر و بیکینگ پودر به کره اضافه و مخلوط کنید تا کاملاً یکدست شوند. شیر را به مدت ۳۰ ثانیه در مایکروویو با قدرت ۱۰۰ درصد حرارت داده و به همراه وانیل به مواد اضافه و مخلوط کنید. سفیده تخم مرغ‌ها را جداگانه آن قدر با همزن بزنید تا سفت و پف کرده شوند و سپس به مواد اضافه و مخلوط کنید. در آخر آرد و گردو را به مواد اضافه کنید. خمیر به دست آمده را در ظرف گود مناسبی که از قبل چرب کرده و کمی آرد پاشیده‌اید بریزید. ظرف را به مدت ۵ دقیقه در مایکروویو با قدرت ۱۰۰ درصد قرار داده و سپس بدون باز کردن در مایکروویو به مدت ۶ الی ۸ دقیقه دیگر به پخت کیک در مایکروویو با قدرت ۶۰ درصد با گریل ادامه دهید تا سطح کیک کاملاً طلایی گردد. سپس سرو کنید.



کرپ پنیروپسته

مواد لازم:

آرد	۷۰ گرم
شیر	۱۵۰ میلی لیتر
روغن مایع	۵۰ گرم
تخم مرغ	۵ عدد
رنگ خوراکی سبز	چند قطره

مواد لازم کرم پنیری:

پودر قند	۸۰ گرم
پودر ژلاتین	یک قاشق چای خوری
آب سرد	یک هشتم پیمانه
شکلات سیاه یا شیری (ذوب شده)	۱۵۰ گرم
پودر پسته	به مقدار لازم (برای تزیین)
پنیر خامه ای	۲۳۰ گرم
خامه قنادی	۳۰۰ گرم

طرز تهیه:

شیر، روغن و تخم مرغ را با هم مخلوط کنید. آرد را به تدریج به مایه اضافه و مخلوط کنید. اگر آرد صاف و یکدست نبود، از صافی رد کنید. ماهی تابه را روی حرارت قرار داده و با قلمو کمی روغن بمالید و از مایه بالا یک ملاقه درون تابه ریخته و تابه را بچرخانید تا مایه تمام سطح تابه را بگیرد. کمی که خودش را گرفت کرپ را برگردانید و بعد از چند ثانیه از تابه خارج کنید. به همین ترتیب ادامه دهید تا همه مایه تمام شود. پس از صاف کردن مواد رنگ خوراکی سبز را اضافه کنید و هم بزنید.

طرز تهیه کرم پنیری:

پودر ژلاتین را روی آب سرد پاشیده و به روش بن ماری حل کنید. خامه را با همزن بزنید تا فرم بگیرد. پنیر خامه ای را به همراه پودر قند با همزن بزنید. سپس ژلاتین را اضافه کنید و پس از آن خامه فرم گرفته را به آن اضافه کنید. از این مایه روی یک لایه از کرپ بمالید و کرپ بعدی را روی آن قرار دهید و مجدداً کرم بمالید و به همین ترتیب تا تمام کرپ ها و کرم تمام شود. روی کرپ ها را ببوشانید و داخل یخچال قرار داده تا کرم بیند. اضافه های دور گردی کرپ را با چاقوی تیز بگیرید تا به شکل یک مربع درآید. شکلات ذوب شده را روی کرپ بریزید و اجازه دهید از کناره ها به پایین شوره کند. پس از اینکه شکلات بست به دلخواه روی آن را با پودر پسته تزیین کنید.



کوکوی خرمالو

persimmon cookies

مواد لازم:

شکر	۱۰۰ گرم
کره	۱۱۰ گرم
تخم مرغ (کوچک)	یک عدد
وانیلین	یک چهارم قاشق چای خوری
پوره خرمالو	یک دوم پیمانه
نمک	یک هشتم قاشق چای خوری
بیکنینگ سودا	یک دوم قاشق چای خوری
بیکنینگ پودر	یک دوم قاشق چای خوری
آرد	۲۵۰ گرم
پودر دارچین	یک دوم قاشق چای خوری
پودر زنجفیل	یک چهارم قاشق چای خوری
پودر جوز هندی	یک چهارم قاشق چای خوری
گردو (ریز خرد شده)	یک دوم پیمانه
پودر شکر (برای تزیین)	مقداری

طرز تهیه:

مواد خشک (نمک، بیکنینگ پودر، بیکنینگ سودا، آرد، دارچین، زنجفیل و جوز هندی) را با هم الک کرده و کنار بگذارید. شکر، کره، خرمالو، تخم مرغ و وانیلین را با همزن برقی بزنید تا کاملاً صاف و یکدست شود. گردوها را بیفزایید. همزن را روی دور کند بگذارید و به تدریج مواد خشک را اضافه کنید تا خمیر نرم و یکدستی به دست آید. هر بار به اندازه یک قاشق چای خوری از خمیر برداشته در دست گرد کرده و در سینی که با کاغذ پوشانده اید با فاصله بچینید. کوکی ها را به مدت تقریبی ۱۵ دقیقه یا تا زمانی که زیر کوکی ها تغییر رنگ دهد بپزید. بعد از فر خارج کرده کمی پودر شکر بپاشید و بعد از خنک شدن سرو کنید.

میزان سرو:
۶ نفر



مدت زمان نگهداری:
۳ روز



مدت زمان آماده‌سازی:
یک ساعت و نیم + نیم ساعت
استراحت در یخچال



نکته:

1 این کیک را می‌توان به صورت گرم نیز سرو کرد.



کیک گلابی

طرز تهیه:

آب، شکر و وانیل را مخلوط کرده روی حرارت قرار دهید تا شکر حل شده و مواد بجوش آید گلابی‌ها را پوست کنده داخل شیر قرار دهید تا به مدت ۳۰ دقیقه بجوشد و گلابی‌ها پخته شوند. گلابی را از شیر خارج کنید و اجازه دهید شیر مجدداً بجوشد و میزان آن به نصف کاهش پیدا کند.

طرز تهیه کیک:

قالب کمربندی ۲۳ سانتی متری را چرب کرده کف آن را با کاغذ پوشش دهید. کره و شکر را با هم زن برقی بزنید تا سفید و سبک شود. تخم مرغ‌ها را دانه دانه اضافه کنید و بعد از هر بار اضافه کردن هم بزنید تا مواد صاف و یکدست شود شیر را داخل مواد بریزید. بادام پودر شده را اضافه کنید و در نهایت آرد مخلوط شده با بیکنینگ پودر و شکلات چیپسی را اضافه کنید و بعد از یکدست شدن مواد را داخل قالب پهن کرده و گلابی‌ها را بطور ایستاده دور تا دور قالب بچینید. فر را با حرارت ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید و قالب را داخل فر قرار دهید تا کیک پخته و طلایی شود سپس از فر خارج کرده باقیمانده شیر را روی آن بریزید و کنار بگذارید تا کیک خنک شود و از قالب جدا کنید.

مواد لازم:

گلابی	۸ عدد
آب	۶۰۰ میلی‌لیتر
شکر	یک پیمانه
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری

مواد لازم کیک:

آرد	۱۸۰ گرم
کره	۱۵۰ گرم
بیکنینگ پودر	یک قاشق چای خوری
شکر	۱۲۰ گرم
تخم مرغ	۳ عدد
شیره خنک شده	۲ قاشق سوپ خوری
بادام پودر شده	۷۵ گرم
شکلات چیپسی	۵۰ گرم





حلوای زنجبیلی

طرز تهیه:

آرد را در ظرف مناسبی ریخته روی حرارت ملایم به مدت ۱۵ دقیقه تفت دهید. توجه داشته باشید با شنیدن رنگ آرد عوض نشود و آرد را از روی حرارت برداشته تا کمی خنک شود. سپس روغن جامد، مایع و هل و زنجبیل را اضافه نموده و حلوای را به سه قسمت تقسیم نمایید.

قسمت اول را با کاکائو و قسمت دوم را با زعفران مخلوط کرده و قسمت سوم را ساده نگه دارید. اگر مواد حلوای خوب مخلوط نشد می‌توان هر ۳ رنگ حلوای را به طور جداگانه از چرخ گوشت عبور داد. سپس حلوای کاکائو و حلوای زعفرانی را مابین دو کاغذ روغنی به طور جداگانه باز کرده و در یخچال قرار دهید تا کمی خنک شود و ۲ رنگ حلوای را از یخچال بیرون آورده و به قطر یک سانت با چاقو برش داده (طبق عکس) حلوای ساده را با وردنه مابین دو کاغذ روغنی به قطر ۵/۵ سانت باز نمایید و دورنگ حلوای برش خورده را بین حلوای ساده (طبق عکس) قرار دهید. برای اینکه حلوایا به هم بچسبند مابین هر لایه را با قلمو گلاب بزنید و طبق نمونه عمل نمایید و در یخچال قرار دهید. پس از خنک شدن برش دهید.

برای درست کردن حلوای رولتی ۳ رنگ حلوای را به طور جداگانه به قطر ۵/۵ سانت با وردنه باز نموده و بین لایه‌ها را گلاب زده و روی هم قرار دهید و به کمک کاغذ روغنی آن را رول کنید و در یخچال قرار داده، سپس برش دهید.

نکته:

می‌توانید این حلوای را با یک رنگ دلخواه آماده نموده و مابین کاغذ روغنی با وردنه باز کرده و در یخچال قرار دهید و پس از خنک شدن با کاتر به شکل‌های مختلف برش بزنید.

مواد لازم:

آرد	۳ پیمانه
پودر قند	۳ پیمانه
زنجبیل (تازه رنده شده)	یک و یک چهارم قاشق
زعفران (دم شده)	چای خوری
روغن جامد	۲ قاشق سوپ خوری
روغن مایع	یک پیمانه سرپر
پودر کاکائو	۲ قاشق سوپ خوری
هل	یک قاشق سوپ خوری
گلاب	یک قاشق چای خوری
به میزان لازم	



حلو با آردبرنج

مواد لازم:

آرد گندم	۳۵۰ گرم
آرد برنج	۱۵۰ گرم
شکر	نیم کیلو
کره	۳۵۰ گرم
تخم گشنیز	۲ قاشق غذاخوری
مغز هل کوبیده	یک قاشق چایخوری
زعفران	یک قاشق چایخوری
گلاب	۲ لیوان
خلال بادام	یک دوم پیمانه
خلال پسته	در صورت تمایل

طرز تهیه:

ابتدا کره را آب کرده سپس زعفران را که از شب قبل در کمی گلاب حل کرده‌اید، دم کنید و کنار بگذارید. شکر را با گلاب به جوش آورید و شربت را آماده کنید. آردها را جدا بدون روغن تفت دهید (در حرارت ملایم) تا طلایی شوند. سپس مخلوط و به تفت دادن ادامه دهید تا رنگ طلایی دلخواه‌تان را بیابد. بعد آن را از آتش بردارید. دوباره روی حرارت بگذارید و بادام، هل و تخم گشنیز را اضافه کرده و یک تفت داده از روی حرارت بردارید. کره را در آرد بریزید و بدون آنکه مجددا حرارت دهید آنقدر هم بزنید تا کره در آرد حل و جذب آن گردد. سپس شربت را آرام آرام بیافزائید. در آخر گلاب و زعفران را اضافه کرده و خیلی خوب هم بزنید تا حلو با روغن بیافتد و از ظرف جدا شود. حلو را در ظرف کشیده و با بادام تزئین کنید.



مواد لازم:

بیسکویت پتی بور ساده	۳۰۰ گرم
خامه	۲۰۰ میلی لیتر
پودر کاکائو	یک قاشق سوپ خوری
شکلات تخته ای	۱۰۰ گرم
شیر عسلی	نصف قوطی (۲۰۰ گرم)
پنیر کبیبی	۵ عدد
روغن مایع	یک قاشق سوپ خوری

شکلات شیری

طرز تهیه:

بیسکویت‌ها را به صورت پودر درآورده، شیر عسلی، خامه، پنیر کبیبی و پودر کاکائو را افزوده به صورت خمیر درآورید. خمیرها را به شکل توپ کرده و کنار بگذارید. شکلات تخته ای و روغن مایع را مخلوط کرده به روش بن ماری (روی حرارت غیرمستقیم) آب کنید. سپس توپ‌ها را داخل شکلات زده و روی سینی که داخلش کیسه فریزر پهن کرده‌اید بچینید تا خودش را بگیرد.

کیک دارچین

مواد لازم:

تخم مرغ	۳ عدد
شکر	یک و یک دوم پیمانه
روغن مایع	یک دوم پیمانه
شیر	یک پیمانه
آرد	۲ و یک دوم پیمانه
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
بیکینگ پودر	۲ قاشق چای خوری
پودر کاکائو	۲ قاشق سوپ خوری
پودر دارچین	یک و یک دوم قاشق چای خوری
شکلات چیپسی	یک دوم پیمانه

طرز تهیه:

تخم مرغ، وانیل و شکر را مخلوط کرده تا سفت و سفید شود. شیر و روغن مایع را افزوده و دوباره با همزن بزنید. آرد، بیکینگ پودر، پودر کاکائو و پودر دارچین را به مواد بالا اضافه کنید. بعد از مخلوط کردن، شکلات چیپسی را افزوده و مخلوط کنید. در قالب با قطر ۲۴ سانتی که از قبل با کاغذ روغنی پوشانده اید ریخته و در فر از قبل گرم شده با درجه حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد حدود ۳۰ دقیقه بپزید.

نئوپولیتن کاپ کیک

Neapolitan Cup Cake

مواد لازم کیک:

کره	۱۲۵ گرم
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
شکر	۱۵۰ گرم
تخم مرغ	۲ عدد
بیکنینگ پودر	۲ قاشق چای خوری
آرد	۲۰۰ گرم
شیر	۸۰ میلی لیتر
رنگ خوراکی قرمز	به مقدار لازم

مواد لازم کرم کره ای:

کره (خرد شده)	۱۲۵ گرم
پودر شکر	۲۰۰ گرم
شیر	۲ قاشق سوپ خوری
رنگ دلخواه	به مقدار لازم

طرز تهیه کیک:

فر را با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد گرم کنید. قالب مافین را با کاغذ بیوشانید و کنار بگذارید. کره، شکر، وانیل و تخم مرغ را با همزن برقی بزنید تا سفید و پوک شود. آرد، بیکنینگ پودر و شیر را در دو مرحله به مواد افزوده و خوب مخلوط کنید. در نهایت رنگ را اضافه کنید و بعد از مخلوط شدن داخل حفره های قالب را پر کنید. به طوری که یک سوم از قالب خالی بماند. قالب را داخل فر قرار دهید و به مدت ۳۰ دقیقه زمان دهید تا کاپ کیک ها پخته شوند. سپس از فر خارج کرده و بعد از ۵ دقیقه از قالب جدا کنید و روی توری قرار دهید تا کاملاً خنک شود. سپس با استفاده از کرم کره ای آماده و با استفاده از ماسوره های متفاوت تزیین کنید.

طرز تهیه کرم کره ای:

کره را با همزن برقی هم بزنید تا سفید شود. همچنان به هم زدن ادامه دهید. بعد از افزودن نیمی از پودر شکر، شیر را داخل کرم بریزید و در ادامه نیم دیگر پودر شکر را اضافه کنید. بعد از جذب کامل پودر شکر رنگ دلخواه را اضافه کنید. کرم برای مصرف آماده است. در صورت نیاز می توانید کرم را به طور مجزا به رنگ های متنوع دلخواه در آورده و استفاده نمایید.



کیک برگردان خرمالو

اسم این رسی می تواند کیک برگردان خرمالو با شیر خرما یا کیک برگردان خرمالو باشد.

مواد لازم:

خرمالو	۲ عدد
میبل سیروپ (یا شیر خرما)	۲ قاشق سوپ خوری
کره	۹۰ گرم
شکر	۲۷۵ گرم
تخم مرغ	۳ عدد
پوره خرمالو	یک پیمانه
شیر	۶۰ میلی لیتر (یک چهارم پیمانه)
گردو (تست شده و خرد کرده)	یک دوم پیمانه
آرد	۳۰۰ گرم
پودر دارچین	یک و یک دوم قاشق چای خوری
زنجفیل	یک قاشق چای خوری
پودر جوز هندی	یک قاشق چای خوری
بیکنینگ پودر	یک و یک دوم قاشق چای خوری
بیکنینگ سودا	یک دوم قاشق چای خوری

طرز تهیه:

فر را روی ۱۸۰ درجه سانتیگراد روشن کنید. قالبی به قطر ۲۰ یا ۲۲ سانتی متر را چرب کرده و کف آن را کاغذ بیندازید.

میبل سیروپ را کف قالب بریزید و خرماها را به ورقه های نازک برید و به صورت دو ردیف روی هم کف قالب بچینید. پوره خرمالو و شیر را مخلوط و کنار بگذارید. آرد، بیکنینگ پودر، بیکنینگ سودا، ادویه ها و گردوی خرد شده را در کاسه ای بگذارید.

اینک کره و شکر را با همزن بزنید تا مایه صاف و سبک شود. سپس تخم مرغ ها را یکی یکی اضافه کنید و هم بزنید تا غلیظ شوند. همزن را روی کمترین درجه بگذارید و حالا نیمی از مواد خشک را به آرامی بیفزایید و بعد نیمی از پوره را اضافه کنید تا مایه کاملاً یکدست شود. مایه را در قالب روی خرماها بریزید و به مدت تقریبی یک ساعت و نیم بپزید. بعد از پخت کیک آن را به مدت ۱۵ دقیقه در قالب نگه دارید و بعد روی پنجره توری برگردانید تا کاملاً خنک شود. سپس در ظرف سرو بگذارید.





پاسخ «پائولا دین» قناد سرشناس
به سؤالات قنادی شما

از دلایل پف نکردن کیک تا نقش نمک در تهیه کیک و شیرینی

پائولا دین (Paula Deen) یک شف معروف آمریکایی و مجری شوی تلویزیونی آشپزی است. او تا به حال چهارده کتاب آشپزی چاپ کرده است و در حال حاضر با مجله آشپزی «Food Network» همکاری می‌کند. او در اینجا به سؤالات قنادی شما پاسخ می‌دهد.

۱ دلیل پف نکردن کیک چیست؟

هنگامی که خمیر را در قالب کیک می‌ریزید، باید قبل از قرار دادن قالب در فر به آن ضربه بزنید. این کار باعث می‌شود هرگونه حباب و هوای داخل خمیر از بین برود. این کار به ویژه برای خمیرهای سفت از اهمیت بیشتری برخوردار است. خارج شدن حباب‌های هوای داخل خمیر باعث می‌شود کیک پف کند. یکی دیگر از علل این امر باز کردن در فر هنگام پخت است. این کار باعث نوسان در حرارت و در نتیجه پف نکردن کیک می‌شود.

۲ چرا نان گاهی سنگین و دیر هضم می‌شود؟

دلیل این امر ورز دادن می‌باشد. با ورز دادن مواد با هم مخلوط شده و مایه خمیر فعال می‌شود و گلوتن ایجاد می‌کند. گلوتن باعث انسجام نان می‌شود. در صورتی که خمیر را به اندازه کافی ورز ندهید حباب‌های هوا در آن نمی‌مانند و خمیر فرو پاشیده و سنگین و سفت خواهد شد. احتمال دیگر این است که خمیر به مدت کافی ور نیامده است. خمیری که به اندازه کافی ور نیامده ترک برمی‌دارد و ساختاری ناصاف و ناهموار خواهد داشت. اگر ته خمیر سفت و یا شل باشد نشانه آن است که خمیر به اندازه کافی ور نیامده است. هنگامی که حجم خمیر دو برابر شد، دوباره باید ورز داده شود.

۳ دلیل اینکه روی ما کارون‌ها صاف و براق نمی‌شود، چیست؟

هنگام تهیه ما کارون‌ها استفاده از رنگ خوراکی مناسب بسیار حائز اهمیت است. رنگهای خوراکی مایع غلظت خمیر ما کارون را رقیق می‌سازند و سبب کمرنگ شدن آن پس از پخت می‌شوند. بنابراین پیشنهاد می‌شود خمیر ما کارون را به رنگ تیره از رنگ مورد نظر درآورد، زیرا در طی فرآیند پخت کمرنگ می‌شود.

۴ برای جلوگیری از پخش شدن کوکی‌ها چه باید کرد؟

برای جلوگیری از پخش شدن کوکی‌ها راه‌های زیادی وجود دارد. اجازه دهید خمیر قبل از پخت به خوبی در یخچال خنک شود و یا آن را در فریزر قرار دهید. آنها را در قالبهای پوشیده شده با کاغذ روغنی چیده و سپس در فر قرار دهید.

۵ آیا می‌توان از جوش شیرین، بیکنینگ پودر، مایه خمیر و آردی که مدت زیادی در یخچال مانده است برای تهیه کیک و شیرینی استفاده کرد؟

اگر مواد اولیه‌ای چون بیکنینگ پودر، جوش شیرین، مایه خمیر، آرد و... مدت زیادی در یخچال مانده‌اند، آنها را دور بیندازید. این مواد تاریخ مصرف نسبتاً کوتاهی دارند. بنابراین اگر به ندرت کیک و شیرینی درست می‌کنید، مقدار کمی از این مواد بخرید تا مجبور نباشید آنها را مدت زیادی نگهداری کنید. این مواد باید تازه باشند.

برای کنترل تازگی بیکنینگ پودر مقداری از آن را در آب در حال جوش بریزید. در صورت جوشیدن و قلقل زدن یعنی تازه است. آرد باید بوی تازگی بدهد و سبک باشد. مایه خمیر تازه در آب گرم (۱۱۰ الی ۱۱۵ درجه فارنهایت) می‌جوشد و پس از چند دقیقه کف می‌کند.

۶ اگر سفیده‌های تخم‌مرغ را بیش از حد بزیم چه می‌شود؟

اگر سفیده‌های تخم‌مرغ را بیش از حد بزیند کیفیت خود را از دست می‌دهد. در این صورت باید یک سفیده تخم‌مرغ زنده شده را به آنها اضافه کرده و دوباره با همزن بزیند تا پف کنند. سپس یک چهارم پیمانه از سفیده تخم‌مرغ‌های پف کرده را بردارید و کنار بگذارید.

۷ مارش مالو چیست؟

مارش مالو نوعی آبنبات نرم است که از مخلوط ژلاتین و سفیده تخم‌مرغ و شکر یا شیره نشاسته تهیه می‌شود و بافتی اسفنجی دارد.

مارش مالو ابتدا به عنوان یک ماده دارویی کاربرد داشت، زیرا شیره چسبناکی از ریشه گیاه گل ختمی (Marshmallow) گرفته می‌شد که برای درمان گلودرد به کار می‌رفت. منشأ استفاده از مارش مالو از تهیه شیرینی‌ها به مصر باستان برمی‌گردد. مصریان از ترکیب شیره این گیاه با خشکبار و عسل نوعی نوشیدنی تهیه می‌کردند. در طی دهه ۱۸۰۰ فرانسوی‌ها از گیاه گل ختمی نوعی آبنبات تهیه کردند. فرانسوی‌ها پی بردند که از ترکیب شیره گیاه گل ختمی با سفیده تخم‌مرغ و شیره ذرت ماده‌ای به دست می‌آید که به آسانی شکل پذیر است. این نوع مارش مالو همانی است که امروزه وجود دارد.

۸ نقش نمک در تهیه کیک، شیرینی و نان چیست؟

نمک کاربردهای مختلفی در قنادی دارد. طعم و مزه را تغییر داده، رنگ گلاست (لایه زبرین) را افزایش می‌دهد و میزان تخمیر مایه و فعالیت آنزیم را کنترل می‌کند. نمک همچنین گلوتن را تقویت کرده، انسجام آن را بیشتر و چسبندگی‌اش را کمتر می‌سازد. گلوتن با وجود نمک، آب و دی‌اکسید کربن بیشتری را نگه می‌دارد و اجازه می‌دهد خمیر بدون از هم گسستن و ریختن. این بدین معنی است که نمک هنگام کش آمدن گلوتن از گسستن بیش از حد خمیر جلوگیری می‌کند و در نتیجه نان بهتری تهیه می‌شود. از آنجایی که نمک به طور قابل توجهی گلوتن را تقویت می‌کند، افزودن نمک به خمیر در پایان فرآیند ترکیب صورت می‌گیرد. هنگامی که نمک اضافه می‌شود، خمیر سفت شده و کار با آن مشکل‌تر می‌شود، اما بیشتر کش آمده و از هم جدا نمی‌شود.



کیک هل و بادام

مواد لازم:

کره	۱۸۵ گرم
شکر قهوه‌ای	۱۵۰ گرم
تخم مرغ	۲ عدد
آرد	۳۰۰ گرم
بیکنگ پودر	۳ قاشق چای خوری
پودر هل	۲ قاشق چای خوری
پودر بادام	یک چهارم پیمانه (۳۰ گرم)
عسل	یک دوم پیمانه
شیر	یک دوم پیمانه

طرز تهیه:

قالب گرد وسط خالی را چرب کرده، فر را با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد گرم کنید. کره و شکر را با همزن برقی بزنید تا به شکل کرم درآید. سپس تخم مرغ‌ها را دانه دانه اضافه کرده و بعد از هر بار افزودن تخم مرغ خوب مخلوط کنید. پودر هل را با آرد و بیکنگ پودر مخلوط کنید. سپس نیمی از آن را داخل مخلوط قبلی بریزید. بادام پودر شده، عسل و شیر را اضافه کنید. سپس نیم دیگر مخلوط آرد را داخل مواد ریخته و هم بزنید تا یکدست شود. سپس داخل قالب آماده بریزید و به مدت ۴۵ دقیقه در فر بپزید. سپس از فر خارج کرده بعد از ۱۵ دقیقه روی توری برگردانید تا کیک کاملاً خنک شود. در صورت تمایل می‌توانید روی کیک پودر شکر بپاشید و با انواع نوشیدنی‌های گرم و سرد سرو کنید. این کیک را می‌توانید به مدت ۳-۵ روز در ظرف دردار در دمای محیط نگهداری کنید.



کاپ کیک وانیلی

مواد لازم:

آرد	۲۰۰ گرم
تخم مرغ (متوسط)	۴ عدد
بیکنگ پودر	یک قاشق چای خوری
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
پودر شکر	۱۵۰ گرم
کره	۱۰۰ گرم
نمک	یک پنسه

طرز تهیه:

ابتدا کره و پودر شکر را با هم ترکیب کرده و با همزن بزنید بعد از پنج دقیقه تخم مرغ‌ها را یکی یکی به همراه وانیل به مواد بالا اضافه کرده و با همزن بزنید. همزن را خاموش کرده و مخلوط آرد، نمک و بیکنگ پودر را به مواد اضافه کرده و به آرامی هم بزنید تا مایه یکدستی حاصل شود.

دوسوم از قالب‌های کاپ کیک را با مایه فوق پر کرده و داخل فر با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۰ تا ۴۵ دقیقه قرار دهید. بعد از پخت و خنک شدن روی کاپ کیک‌ها را با فوندانت و یا کرم کره‌ای و یا خامه فرم گرفته تزیین کنید.



ما کارون فرانسوی

مواد لازم:

پودر بادام	۷۰ گرم
پودر شکر	۸۰ گرم
شکر (دانه ریز)	۴۰ گرم
سفیده تخم مرغ	۵۰ گرم
وانیل یا اسانس	وانیل یک هشتم قاشق چای خوری یا اسانس ۲ قطره
رنگ	به دلخواه

طرز تهیه:

ابتدا پودر شکر و پودر بادام را با هم درون غذا ساز پودر کنید و از الک ریز عبور دهید. سفیده تخم مرغ را با همزن و با درجه متوسط بزنید. آرام آرام دور همزن را تند کنید تا سفیده فرم بگیرد. در این زمان طی چهار مرحله شکر را اضافه کنید و به هم زدن ادامه دهید تا شکر داخل سفیده به طور کامل حل شود. مواد خشک را کم کم به سفیده اضافه کنید و تمام این مواد را با هم مخلوط کنید.

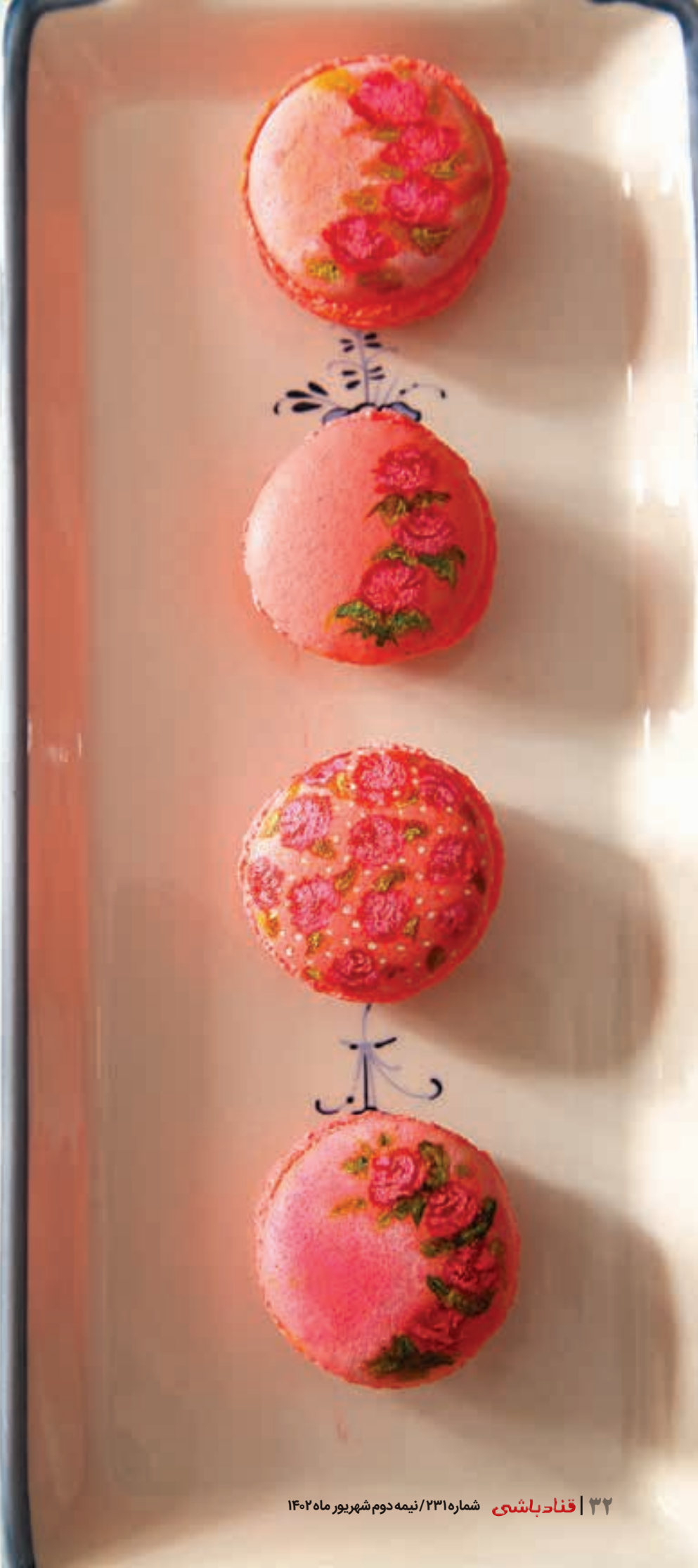
نکته:

۱- در صورت استفاده از وانیل آن را به مواد خشک اضافه کرده و در صورت استفاده از اسانس آن را به مواد مایع اضافه کنید.

۲- در صورت فراموش کردن می توانید در انتهای کار اسانس یا وانیل را اضافه کنید.

غلظت نهایی مواد باید به اندازه ای باشد که اگر یک خط با لیسک روی آن بیندازید ۳۰ ثانیه طول بکشد تا کاملاً محو شود. در این زمان می توانید ما کارون ها را رنگی کنید.

در انتها با ماسوره گرد ساده مواد را بر روی کاغذ روغنی و یا سیل پد با فاصله پایپ کنید. چند ضربه به میز بزنید و حدود ۲۰ دقیقه به ما کارون ها استراحت دهید تا روی ما کارون ها خشک شود. سپس داخل فر با حرارت ۱۵۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۲ تا ۱۷ دقیقه بپزید. بعد از پخت اجازه دهید تا خنک شود. سپس ما کارون ها را از سیل پد جا کرده و مابین هر دو ما کارون را با انواع فیلینگ های دلخواه مانند نوتلا، دلی کارامل، دلی شکلاتی، گاناش شکلاتی و یا با تر کریم پر کنید. در صورت دلخواه می توانید روی ما کارون ها را با رنگ های خوراکی نقاشی کنید.



کیک هلو



طرز تهیه:

دمای فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید و یک قالب به ابعاد ۲۰ سانتی‌متر را با فویل بپوشانید، طوری که اضافه‌های آن از لبه‌های قالب آویزان باشد. این امر باعث می‌شود، کیک را پس از پخت به راحتی از قالب بیرون آورید.

برای تهیه کیک آرد، دارچین، بیکینگ پودر، جوش شیرین و نمک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید.

روغن، شکر قهوه‌ای و شکر دانه ریز را در ظرفی جداگانه به خوبی با هم مخلوط کنید. تخم مرغ‌ها را یکی یکی اضافه و مخلوط کنید. ماست و اسانس وانیل را به مواد اضافه و مخلوط کنید. سپس این مخلوط را به مواد خشک اضافه کرده و با هم ترکیب کنید (مراقب باشید بیش از حد مواد را مخلوط نکنید). نیمی از خمیر را در قالب از قبل آماده شده بریزید و روی آن را با لیسک صاف کنید.

برای تهیه لایه هلو، هلوها را با کره، آرد و دارچین در ظرف مناسبی مخلوط کرده و کنار بگذارید. برای تهیه لایه دارچین، شکر دانه ریز، شکر قهوه‌ای و دارچین پودر شده را در ظرف مناسبی مخلوط کرده و کنار بگذارید.

برای تهیه رویه، شکر قهوه‌ای، شکر دانه ریز، دارچین و نمک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. کره ذوب شده را اضافه و مخلوط کنید. آرد را اضافه کرده و به خوبی ترکیب کنید.

نیمی از مواد لایه هلو را روی خمیر قرار دهید. مخلوط دارچین را روی لایه هلو بپاشید. بقیه خمیر را روی مواد بریزید. بقیه مواد لایه هلو را روی خمیر قرار داده و سپس مخلوط رویه را روی آن بریزید و به مدت یک ساعت و ۲۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار دهید. برای حصول اطمینان از پخت کیک خلالی چوبی در آن فرو کنید در صورتی که تمیز بیرون آید، یعنی کیک پخته است.

قالب را روی پنجره توری قرار دهید تا کیک کاملاً خنک شود. با استفاده از فویل کیک را از قالب در آورید و آن را برای سرو برش دهید.

مدت زمان پخت: یک ساعت و ۲۰ دقیقه

مواد لازم برای کیک:

آرد	۲ پیمانه (۲۵۰ گرم)
دارچین (پودر شده)	یک و یک‌دوم قاشق چای خوری
بیکینگ پودر	یک و یک‌دوم قاشق چای خوری
جوش شیرین	سه چهارم قاشق چای خوری
نمک	سه چهارم قاشق چای خوری
روغن کانولا (یا روغن مایع)	یک هشتم پیمانه
شکر قهوه‌ای	یک سوم پیمانه
شکر دانه ریز	یک سوم پیمانه
تخم مرغ (به دمای محیط رسیده)	۲ عدد
ماست یونانی (ساده)	یک و یک هشتم پیمانه
اسانس وانیل	۲ قاشق چای خوری (۲۷۰ میلی لیتر)

مواد لازم برای لایه هلو:

هلو (درشت خرد شده)	۳ پیمانه
کره (ذوب شده)	یک و یک‌دوم قاشق سوپ خوری
آرد	۲ قاشق سوپ خوری
دارچین (پودر شده)	یک قاشق چای خوری

مواد لازم

برای لایه دارچین:

شکر (دانه ریز)	یک چهارم پیمانه
شکر قهوه‌ای	۳ قاشق سوپ خوری
دارچین (پودر شده)	یک و یک‌دوم قاشق چای خوری

مواد لازم برای رویه:

شکر قهوه‌ای	یک سوم پیمانه
شکر دانه ریز	یک چهارم پیمانه
دارچین (پودر شده)	یک قاشق چای خوری
نمک	یک هشتم قاشق چای خوری
کره (ذوب شده)	۱۱۲ گرم
آرد	یک و یک دوم پیمانه

ژله میوه

در پوست هندوانه

مواد لازم:	
۲ بسته (۲۰۰ گرم)	پودر ژله آلوورا
یک قاشق سوپ خوری	پودر ژلاتین
یک عدد	هندوانه
	(گرد نیمه شده)
به مقدار لازم	مخلوط میوه مورد نظر

طرز تهیه:

هندوانه را خالی کرده و در یخچال قرار دهید. پودر ژله آلوورا را داخل ظرفی ریخته ۲ پیمانه آب جوش داخل آن بریزید و بعد از مخلوط شدن ۲ پیمانه آب یخ به آن اضافه کنید. پودر ژلاتین را روی آن بپاشید روی بخار آب قرار دهید تا ذرات ژلاتین کاملاً حل شود. میوه‌های مورد نظر را خرد کرده داخل پوست هندوانه آماده بریزید و به مدت یک ساعت در فریزر قرار دهید. سپس از فریزر خارج کرده و ژله آماده را داخل پوست هندوانه روی میوه‌ها بریزید. پوسته را به مدت حداقل سه ساعت در یخچال قرار دهید تا کاملاً ژله ببندد. زمان سرواز یخچال خارج کرده و به ابعاد مورد نظر برش دهید. در صورت تمایل با انواع بستنی و یا خامه فرم گرفته سرو نمایید.



مربای توت فرنگی



طرز تهیه:

آب، شکر، گلوکز و ریواس را مخلوط کرده و روی حرارت ملایم قرار دهید تا شکر ذوب شده و شیره شروع به جوشیدن کند. شیره را از روی حرارت برداشته و کنار بگذارید تا نسبتاً خنک شود و لی دمای خود را از دست ندهد. توت فرنگی‌ها را داخل شیره بریزید و به مدت ۱۲ ساعت در یخچال قرار دهید.

سپس از یخچال خارج کنید و داخل صافی بریزید و شیره آن را روی حرارت قرار دهید تا به مدت ۱۰ دقیقه بجوشد. بعد از روی حرارت برداشته و بعد از ۱۵ دقیقه توت فرنگی‌ها را داخل شیره بریزید و به مدت ۱۰ دقیقه بجوشانید. مجدداً از روی حرارت برداشته و ۱۵ دقیقه کنار بگذارید. این بار بعد از ۱۵ دقیقه ۳ دقیقه دیگر بجوشانید. این کار را یک بار دیگر تکرار کرده و این بار بلافاصله بعد از اینکه از روی حرارت برداشتید، داخل شیشه مناسب ریخته و در شیشه را ببندید و بعد از خنک شدن کامل، در یخچال نگهداری نمایید. مربا برای مصرف آماده می‌باشد.

مواد لازم:

توت فرنگی	یک کیلوگرم
ریواس	۱۰۰ گرم
شکر	یک کیلوگرم
گلوکز مایع	۲۰۰ گرم
آب	۱۲۵ میلی‌لیتر

شیرینی کدو حلوایی

مواد لازم:

شیر پرچرب	سه چهارم پیمانه
کدو حلوایی (پخته و پوره شده)	یک پیمانه
شکر قهوه‌ای	یک سوم پیمانه (۷۰ گرم)
شکر دانه ریز	یک سوم پیمانه + یک قاشق چای خوری (۷۰ گرم)
کره	۶ قاشق سوپ خوری
تخم مرغ	یک عدد
نمک	یک قاشق چای خوری
مایه خمیر	۴ و یک دوم قاشق چای خوری
آب ولرم	یک چهارم پیمانه
آرد	حدود ۵ پیمانه (۷۰۰ گرم)
تخم مرغ (کمی زده شده)	یک عدد
گردو (دونیم شده)	۱۵ الی ۲۰ عدد
کره (ذوب شده)	یک چهارم پیمانه (در صورت تمایل)



01



شیر را در ظرف مناسبی بریزید و حدود ۳ دقیقه در مایکروویو قرار دهید تا داغ شود. کره را به شیر داغ اضافه کرده و هم بزنید تا ذوب شود. مخلوط شیر، شکرها، کدو حلوایی و نمک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید.

02



مایه خمیر، آب ولرم و یک قاشق چای خوری نمک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کرده و کنار بگذارید تا کف کند. سپس آن را به مخلوط کدو حلوایی اضافه کنید. تخم مرغ را اضافه و مخلوط کنید.

04



خمیر را چند ثانیه ورز دهید و سپس آن را به دو قسمت کرده و هر یک را رول کرده و به ۱۶ قسمت برش دهید. هر برش را به صورت گلوله‌ای درآورده و با فاصله ۵ سانتی متر از یکدیگر در سینی فر پوشیده شده با کاغذ روغنی قرار دهید. هر گلوله خمیر را با کف دست خود کمی پهن کنید. با استفاده از قیچی آشپزخانه هشت برش دور هر گلوله خمیر ایجاد کنید.

03



آرد را به تدریج اضافه و مخلوط کنید. خمیر را روی سطح آغشته به کمی آرد قرار داده و به مدت یک دقیقه ورز دهید. خمیر را به شکل گلوله‌ای درآورده و در ظرف آغشته به روغن قرار دهید. روی ظرف را با سلفون پوشانده و اجازه دهید خمیر حدود یک ساعت استراحت کند و حجمش دو برابر شود.

05



وسط هر گلوله خمیر را با انگشت کوچک خود گود کنید و روی آنها را به مدت ۴۵ دقیقه پوشانده و کنار بگذارید تا ورآمده و حجمشان دو برابر شود.

06



دمای فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید و در صورت نیاز وسط گلوله‌های خمیر را دوباره با انگشت گود کنید. تخم‌مرغ کمی زده شده را با برس روی آنها بمالید و به مدت ۱۲ الی ۱۹ دقیقه در فراز قبل گرم شده قرار دهید تا بپزند. شیرینی‌ها را از فر درآورده و روی آنها کره ذوب شده بمالید و یک تکه گردو در وسط هر یک فرو کنید.



میلک شیک توت فرنگی - سیب

مواد لازم:

توت فرنگی (ساقه و برگ جدا شده)	۲ پیمانه
سیب (پوست کنده)	یک پیمانه
شیر	یک پیمانه
عسل	یک قاشق سوپ‌خوری (در صورت تمایل)

طرز تهیه:

سیب را پوست کنده و خرد کنید. ساقه و برگ توت فرنگی‌ها را جدا کرده و از وسط دو نیم کنید. نیمی از شیر و سیب خرد شده را در مخلوط‌کن ریخته و با هم به خوبی ترکیب کنید تا به صورت صاف و یکدست درآید و در لیوان سرو بریزید. سپس بقیه شیر را با توت فرنگی‌ها در مخلوط‌کن به خوبی ترکیب کنید تا صاف و یکدست شوند و روی لایه شیک سیب اضافه کنید. میلک شیک را با برش سیب و توت فرنگی تزئین کرده و بلافاصله سرو نمایید.

نکته:

در صورت استفاده از عسل آن را هنگام مخلوط کردن مواد اضافه کنید.

◀ میزان سرو: ۲ نفر



کیک لایه‌ای با تزئین گل رز شکری

طرز تهیه:

ابتدا لایه‌های کیک را به طور مجزا در قالب گرد ۳۰ سانتی متری به این ترتیب آماده کنید. فر را با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید کف قالب ۳۰ سانتی متری را با کاغذ بپوشانید. ابتدا لایه سفید را به این ترتیب آماده کنید: تخم مرغ و شکر را با همزن برقی هم بزنید تا کاملاً سفید و سبک شود. وانیل را اضافه کرده آرد و بیکنگ پودر را روی مواد الک کنید و هم بزنید تا ترکیب صاف و یکدست شود. مواد آماده را داخل قالب ریخته و به مدت ۲۰ دقیقه در فر قرار دهید تا کیک پخته شود. لایه قهوه را نیز به همین ترتیب آماده کنید به این ترتیب که در حین هم زدن تخم مرغ و شکر قوه فوری را نیز داخل مواد بریزید و طبق روال قبلی ادامه دهید.

برای آماده سازی لایه شکلاتی کافی است پودر کاکائو و نمک را نیز به همراه بیکنگ پودر به آرد اضافه کرده و بقیه مراحل را مانند لایه‌های قبلی تکرار کنید.

بعد از پخت لایه‌ها و خنک شدن کامل آن خامه فرم گرفته را داخل ظرف همزن بریزید و گاناش را داخل آن ریخته و با سرعت کند همزن بزنید تا یکدست شود. یک لایه از کیک را روی صفحه تزئین قرار داده آن را با آب کمپوت مرطوب کنید و روی آن را خامه کشی کنید، به ترتیب لایه‌ها را روی هم قرار داده و در نهایت سطح روی کیک و دیواره آن را خامه کشی کرده و کاملاً صاف کنید.

کیک را به مدت چند ساعت در یخچال قرار داده فوندانت را روی میز به اندازه سطح و دیواره کیک باز کنید. کیک را از یخچال خارج کنید و فوندانت را روی آن بیاندازید. گل‌های رز را که آماده کرده‌اید در مرکز کیک قرار داده و اطراف کیک را با فوندانت باقی مانده تزئین نمایید.

قابل ذکر است مراحل آماده سازی گل رز شکری در همین شماره آموزش داده شده است. امید است ایده مناسبی برای تزئین کیک‌های شما در شادی‌ها و مناسبت‌های خاص باشد.

مواد لازم برای کیک لایه سفید:

تخم مرغ	۳ عدد
شکر	۶ قاشق سوپ خوری
آرد	۵ قاشق سوپ خوری
بیکنگ پودر	یک چهارم قاشق چای خوری
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری

مواد لازم لایه باطعمه قهوه:

تخم مرغ	۳ عدد
شکر	۶ قاشق سوپ خوری
آرد	۶ قاشق سوپ خوری
بیکنگ پودر	یک چهارم قاشق چای خوری
قهوه فوری	یک قاشق سوپ خوری
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری

مواد لازم لایه شکلاتی:

تخم مرغ	۳ عدد
شکر	۶ قاشق سوپ خوری
آرد	۵ قاشق سوپ خوری
بیکنگ پودر	یک چهارم قاشق چای خوری
پودر کاکائو (الک شده)	۲ قاشق سوپ خوری
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری
نمک	یک هشتم قاشق چای خوری
خامه (فرم گرفته)	۷۵۰ گرم
گاناش شکلات سیاه	۲۵۰ گرم
آب کمپوت	به میزان لازم
خمیر فوندانت	یک کیلو
خمیر گام پی ست	۲۵۰ گرم



گل رز شكري



02

خمير گلسازی (خمير گام بيست) را با رنگ سبز پودری رنگ کرده از تيره به روشن.



01

ابزار لازم: قلم شماره (11) گلسازی / طلق مخصوص پایه ميل / چسب خوراکی / رنگ پودری سبز / قلم موی مخصوص برای چسب / سيم گلسازی



05

این اشک حداقل چهار روز در هوای آزاد بماند تا کاملاً خشک شود.



04

خمیر را به شکل اشک در آورده سیم خم شده را در انتهای اشک فرو می‌کنیم سیم حتماً باید به چسب آغشته باشد.



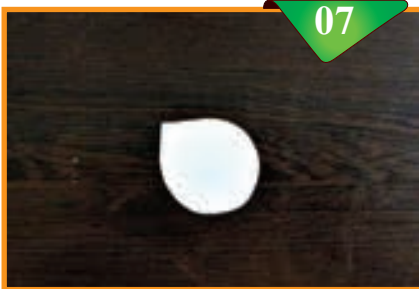
03

سر سیم گلسازی را با دم باریک خم کرده به شکل عصا.



08

خمیر را کف دست گذاشته با ابزار شماره 11 لبه‌های آن را نازک می‌کنیم به این ترتیب که ابزار را روی لبه گلبرگ از چپ به راست می‌غلطانیم.



07

شکل داخل تصویر باید ایجاد شود.



06

با خمیر سبز تیره اشکی درست کرده با طلق مخصوص آن را پهن می‌کنیم.



11

اشک خشک شده سر ساقه را داخل گلبرگ آماده شده قرار دهید.



10

داخل قسمت گود شده را به چسب آغشته می‌کنیم.



09

قسمت تیز گلبرگ تا وسط گلبرگ را با انگشت شست گود کرده.



14

گلبرگ دوم ردیف دوم را پشت گلبرگ اول گذاشته و هر دو گلبرگ را با هم می پیچیم.



13

گلبرگ اول ردیف اول را گذاشته کامل لبه ها را نمی چسبانیم.



12

گلبرگ را از بالا شروع به پیچیدن می کنیم.



15

گلبرگ دوم، ردیف دوم را زیر گلبرگ اول همان ردیف گذاشته هر دو گلبرگ را می پیچیم.



16

برای ردیف سوم ۳ گلبرگ با خمیر کمی روشن تر طبق مراحل ۶ تا ۱۰ آماده می کنیم.



17

گلبرگ اول ردیف سوم را گذاشته.



18

گلبرگ دوم ردیف سوم را پشت گلبرگ اول گذاشته.





21

برای ردیف چهارم به بعد از خمیر خیلی روشن استفاده می‌کنیم.



20

گلبرگ اول را می‌کشیم روی گلبرگ سوم



19

گلبرگ سوم را پشت گلبرگ دوم گذاشته و گلبرگ سوم ردیف سوم را زیر گلبرگ اول همان ردیف فرومی‌کنیم.



24

به همین صورت ردیف پنجم را با حدود ۵ گلبرگ کامل می‌کنیم.
می‌توان بعد از خشک شدن گل، لبه‌های گلبرگ‌ها را با رنگ پودری صورتی و یا زرشکی سایه زد.
گل زیبای شما آماده برای تزئین روی کیک.



23

به همین صورت گلبرگ سوم و چهارم فقط به شکلی گلبرگ‌ها را می‌چینیم که گل شروع به باز شدن نماید.



22

گلبرگ دوم ردیف چهارم.



مرحله به مرحله

کیک پنیر خامه‌ای

مواد لازم:

پنیر خامه‌ای (به دمای محیط رسیده)	۲۴۰ گرم
کره (به دمای محیط رسیده)	یک پیمانه (۲۲۵ گرم)
شکر	۳ پیمانه
نمک	یک قاشق چای خوری
تخم مرغ (درشت)	۶ عدد
اسانس وانیل	یک قاشق سوپ خوری
آرد	۳ پیمانه

پیشنهاد:

برای تهیه رویه می‌توانید یک پیمانه پودر شکر را با ۲ قاشق سوپ خوری شیر و یک دوم قاشق چای خوری اسانس وانیل مخلوط کنید و روی کیک خنک شده بریزید. در صورت غلیظ بودن مقدار کمی شیر بیافزائید.

مدت زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

مدت زمان پخت: یک ساعت و ۴۵ دقیقه



02



شکر و نمک را اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید تا به صورت صاف و یکدست درآیند.

01



دمای فر را روی ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد (۳۲۵ درجه فارنهایت) قرار دهید و یک قالب کیک را با کره چرب کنید و کمی آرد روی آن بپاشید. پنیر خامه‌ای و کره را در ظرف مناسبی با هم به خوبی مخلوط کنید.

05



خمیر به دست آمده را در قالب از قبل آماده شده بریزید و روی آن را با لیسک صاف و یکدست کنید. قالب را به مدت یک ساعت و ۴۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار دهید تا کیک بپزد. اجازه دهید کیک حدود ۲ دقیقه در قالب خنک شود و سپس آن را به پنجره توری انتقال دهید تا کاملاً خنک شود. روی کیک را با خامه فرم گرفته و میوه دلخواه تزئین کنید.

04



آرد را اضافه کرده و مخلوط کنید (مراقب باشید بیش از حد مواد را مخلوط نکنید).

03



تخم مرغ‌ها را یکی یکی اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید. اسانس وانیل را اضافه کنید.

کوکوی برگ

مدت زمان آماده‌سازی: یک ساعت و ۳۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۱۰ دقیقه

نکته:

برای اینکه رویه را روی کوکی‌ها پایپ کنید، باید اجازه دهید کوکی‌ها کاملاً خنک شوند.

مواد لازم برای خمیر:

یک پیمانه کره (نرم شده)	یک پیمانه
شکر	سه چهارم پیمانه
تخم مرغ	یک عدد
وانیل	یک قاشق چای خوری
آرد	۲ و یک دوم پیمانه +
مقداری برای پاشیدن	
بیکنگ پودر	یک دوم قاشق چای خوری
نمک	یک چهارم قاشق چای خوری

مواد لازم برای رویه:

کره (نرم شده)	۶ قاشق سوپ خوری
آب	۱/۲ الی ۳/۴ قاشق سوپ خوری
پودر شکر	حدود ۳ پیمانه

مواد لازم

برای رویه رنگی:

آب	یک سوم پیمانه
عسل	یک سوم پیمانه
پودر شکر	یک قاشق سوپ خوری
رنگ خوراکی	به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا برای تهیه خمیر، شکر و کره را در ظرف مناسبی آنقدر با همزن بزنید تا خامه‌ای شوند. تخم مرغ و وانیل را اضافه و مخلوط کنید. آرد، بیکنگ پودر و نمک را در ظرفی جداگانه با هم ترکیب کرده و به مواد اضافه و مخلوط کنید تا خمیر یکدستی حاصل شود. خمیر به دست آمده را حدود یک الی دو ساعت در یخچال قرار دهید. سپس آن را روی سطح کار آغشته به آرد نازک پهن کنید. با استفاده از قالب به شکل برگ خمیر را برش دهید. برش‌های خمیر را در سینی فر چیده و به مدت ۷ الی ۹ دقیقه در فر با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد (۴۰۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا بپزند.

برای تهیه رویه تمامی مواد را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید تا به غلظت مناسب برسند (میزان آب و پودر شکر را تطبیق دهید) و پف کرده شوند. مخلوط به دست آمده را در قیف قنادی ریخته و لبه‌های کوکی‌ها پایپ کنید.

برای تهیه رویه رنگی، تمامی مواد را در ظرف مناسبی با هم به خوبی مخلوط کنید تا صاف و یکدست شوند و به صورت سیروپ غلیظی درآیند. مخلوط به دست آمده را در ظرف‌های جداگانه بریزید و هر یک را با رنگ‌های پائیزی رنگ کنید. روی کوکی‌ها از این رویه‌های رنگی قرار داده و کمی با خلال چوبی مخلوط کنید تا به شکل برگ‌های پائیزی درآیند. کوکی‌ها را حدود ۲ الی ۴ ساعت کنار بگذارید تا رویه خودش را بگیرد.

رول شیر عسلی



طرز تهیه:

کره را آب کرده و شیر عسلی را افزوده بیسکویت را آسیاب کرده و به صورت پودر در آورید و مواد آماده شده را نصف کنید (کره و شیر عسلی) سپس داخل نیمی از آن نصف پودر بیسکویت را ریخته و به صورت خمیر در آورید. نصف دیگر مواد را روی حرارت گذاشته و پودر کاکائو را بیافزائید سپس کمی صبر کرده تا با هم مخلوط شود از روی حرارت برداشته و مابقی پودر بیسکویت را بریزید. سپس هر قسمت را جدا گانه به کمک کیسه فریزر که دو طرف خمیر قرار داده اید با وردنه باز کنید. باید خمیرها یک اندازه باشد سپس روی هم قرار دهید و رول کنید. رول را داخل کیسه گذاشته و در یخچال به مدت یک ساعت بگذارید بماند. بعد از درآوردن از یخچال با چاقو راهای برش دهید و به صورت حلقه‌ای و در ظرف مورد نظر بچینید. این شیرینی بسیار راحت و فوق العاده خوشمزه می‌باشد.

مواد لازم:

کره	۱۰۰ گرم
بیسکویت پتی‌بور	۳۷۵ گرم
پودر کاکائو	۲ قاشق سوپ‌خوری
شیر عسلی	یک قوطی

براونے کرہ بادام زمینے



مواد لازم:

۲ قاشق سوپ خوری کرہ
۲ قاشق سوپ خوری شکر
یک و یک دوم قاشق شکر قہوہای سوپ خوری
یک قاشق سوپ خوری پودر کاکائو
یک عدد زردہ تخم مرغ
۳ قاشق سوپ خوری آرد
به میزان لازم نمک
به میزان لازم وانیل
یک قاشق سوپ خوری کرہ بادام زمینی

طرز تهیه:

کرہ، شکر قہوہای، شکر، پودر کاکائو، وانیل و زردہ تخم مرغ را در ظرف مناسبی به خوبی با هم مخلوط کنید. نمک و آرد را اضافه کرده و به خوبی ترکیب کنید. مخلوط به دست آمده را در ماگ ریخته و کرہ بادام زمینی را روی آن بریزید و کمی با نوک چاقو یا خلال چوبی هم بزنید. ماگ را به مدت ۴۵ الی ۷۵ ثانیه در مایکروویو قرار دهید تا براونی بپزد، اما سفت نشود.

ماگ کیک کره بادام زمینی

◀ مدت زمان آماده سازی: ۳ دقیقه
◀ میزان سرو: یک نفر



مواد لازم:

۲ قاشق سوپ خوری	آرد
۲ قاشق سوپ خوری	کره بادام زمینی
۲ قاشق سوپ خوری	شیر
یک قاشق سوپ خوری	شیره افرا
	یا شکر دانه ریز
یک چهارم قاشق چای خوری	بیکنگ پودر
یک دوم قاشق چای خوری	اسانس وانیل
برای تزئین (در صورت تمایل)	چیپس شکلات

طرز تهیه:

آرد، کره بادام زمینی، شیر، شیره افرا یا شکر دانه ریز، بیکنگ پودر و اسانس وانیل را در یک ماگ با هم مخلوط کنید. با چنگال مواد را به خوبی هم بزنید تا خمیر یکدستی حاصل شود. ماگ را حدود ۶۰ ثانیه در مایکروویو با قدرت بالا قرار دهید تا کیک پف کند. در صورت تمایل روی کیک چیپس شکلات قرار داده و سرو نمایید.

پاناکوتای قهوه



طرز تهیه:

ابتدا خامه و شیر را در ظرفی ریخته و هم بزنید طوری که خامه کاملاً در شیر حل شود سپس روی حرارت گذاشته تا گرم شود. شکر و وانیل را افزوده و اجازه دهید تا بجوشد قهوه را در آب ریخته هم بزنید تا قهوه حل شود. سپس پودر ژلاتین را داخل آن ریخته بگذارید به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) حل شود. بعد به مواد شیر افزوده و مخلوط کنید و بعد در ظرف یا ظرف های مورد نظر ریخته در یخچال گذاشته حدود ۲ تا ۳ ساعت بگذارید بماند تا ببندد.

در صورت داشتن اسپرسوساز قهوه اسپرسو را آماده کرده از آماده آن حدود ۵ قاشق سوپ خوری در دسر بریزید و پودر ژلاتین را در آن با ۴ قاشق غذاخوری آب حل کنید و به روش بن ماری آماده کنید تا حل شود و به مواد بیافزائید.

مواد لازم:

شیر	۳۵۰ میلی لیتر
خامه	۳۰۰ گرم
شکر	یک سوم پیمانه
آب	۴ قاشق سوپ خوری
قهوه اسپرسو	۲ قاشق چای خوری
پودر ژلاتین	۲ قاشق چای خوری
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری

لوف پنیر و سبزی

◀ مدت زمان آماده‌سازی: یک ساعت و ۱۵ دقیقه

◀ زمان نگهداری: ۳ الی ۵ روز

◀ میزان سرو: ۱۶ برش



طرز تهیه:

ابتدا فر را روی ۱۷۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید و کف یک قالب بزرگ لوف را کاغذ روغنی ببندازید. نمک، آرد و بیکنگ پودر را در کاسه‌ای الک کرده و تخم‌مرغ‌ها و کره را اضافه کنید. مایه را ۴ دقیقه با همزن بزنید تا یکدست شود. سپس پنیر مکعبی خرد شده و گشنیز و شبت را به آرامی به مایه اضافه کرده و داخل قالب بریزید و به مدت ۵۵ دقیقه در فر بپزید. پس از پخت روی توری سیمی خنک کنید.

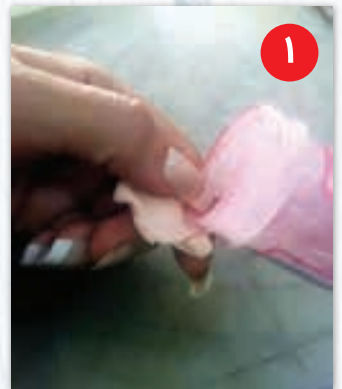
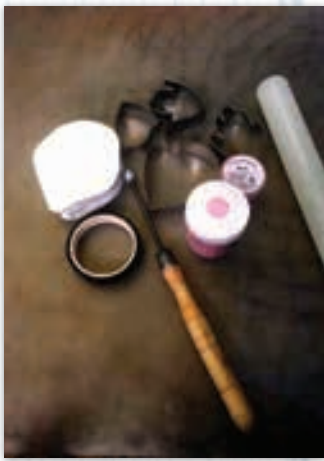
مواد لازم:

آرد	۳۰۰ گرم
بیکنگ پودر	۲ قاشق چای خوری
کره (بعملای محیط‌رسیده)	۲۵۰ گرم
تخم‌مرغ	۵ عدد
پنیر فتا	۱۵۰ گرم
گشنیز و شبت (خرد شده)	۳ قاشق سوپ خوری
نمک	یک چهارم قاشق چای خوری

گل پیـونی

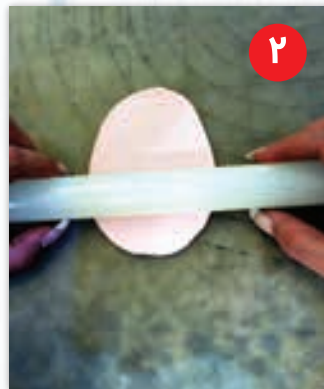
مواد مورد نیاز:

وردنه مخصوص فوندانت. سمیه. نوار گاترین. سیم مخصوص گلسازی. پودر مخصوص گلسازی. کاترو وینر گل پیونی. صفحه مخصوص گلسازی. خمیر گام پیست.



۱

خمیر کوچکی جدا کرده اگر خواستیم رنگ گل سفید باشد خمیر را رنگ نمی کنیم اگر خمیر رنگی خواستیم کمی پودر به خمیر اضافه می کنیم.



۲

خمیر را وردنه می کشیم تا کامل نازک شود.



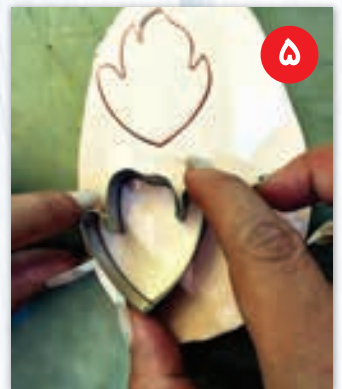
۳

با استفاده از کاترهای مخصوص گل پیونی.



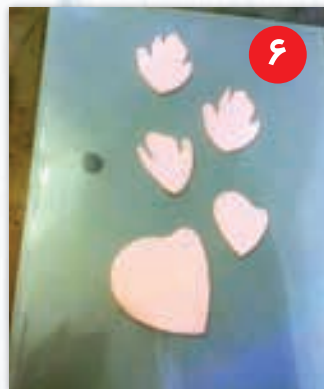
۴

خمیر را کاتر می زنیم.



۵

از هر مدل چهار عدد کاتر می زنیم.



۶

گلبرگها را زیر مشمبا یا پوشه طلقی قرار می دهیم که خشک نشوند.



۷

با استفاده از وینر گل پیونی که به این شکل است.



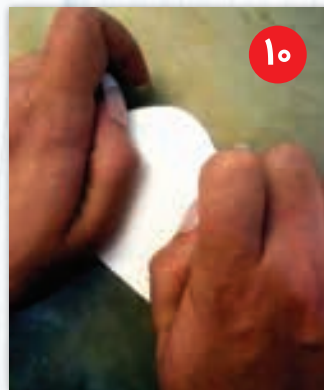
۸

یک گلبرگ را روی یکی از وینرها قرار می دهیم.



۹

وینر بعدی را روی گلبرگ میگذاریم به صورتی که گلبرگ مابین دو وینر قرار بگیرد.



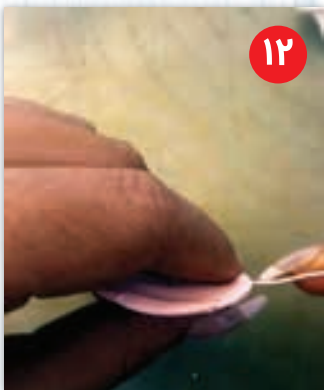
۱۰

با کمک دستان روی وینر را کاملا فشار می دهیم.



۱۱

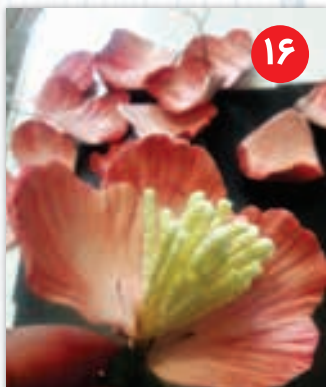
اگر خواستیم کناره های گلبرگ چین بخورد با استفاده از سمیه و صفحه گلسازی کناره ها را نازک و چین دار می کنیم.



۱۲

نوک سیم را کمی آغشته به چسب مخصوص می کنیم و با کمک شصت و انگشت سبابه سیم را داخل گلبرگ می کنیم.





۱۶

پرچم راروی سیم قرار داده و یکی یکی گلبرگهارا دور سیم به کمک نوار کاترین می پیچیم.



۱۵

از بالای گلبرگ شروع به سایه زدن می کنیم و قلمورا به سمت پایین هدایت می کنیم.



۱۴

رنگ پودری دلخواه را برداشته روی یک دستمال ریخته و با قلمو شروع به سایه زدن می کنیم.



۱۳

گلبرگهارا داخل صفحه های تخم مرغی مخصوص قرار می دهیم تا یک شب بماند و خشک شود.



۱۷

از سایز کوچک به بزرگ شروع به پیچیدن می کنیم.



نان شیرینے انجیروہل

نکته:

می‌توانید نان شیرینی‌ها را در ظرف دردار در یخچال نگهداری نمایید.

مواد لازم:

آرد	۲ پیمانه
آرد گندم کامل	یک پیمانه
شکر دانه ریز	۳ قاشق سوپ‌خوری
شکر قهوه‌ای	۳ قاشق سوپ‌خوری
دارچین (پودر شده)	یک و یک دوم قاشق چای‌خوری
جوش شیرین	یک قاشق چای‌خوری
بیکنگ پودر	یک قاشق چای‌خوری
نمک	سج‌پاره قاشق چای‌خوری
هل (پودر شده)	یک چهارم قاشق چای‌خوری
کره (خرد شده)	۶ قاشق سوپ‌خوری
انجیر پودر (خرد شده)	یک پیمانه
انجیر (ریز خرد شده)	یک دوم پیمانه
باترمیلک (ماست رقیق)	یک پیمانه

مواد لازم رویه:

آرد گندم کامل	۲ قاشق سوپ‌خوری
شکر قهوه‌ای	یک قاشق سوپ‌خوری
دارچین	یک قاشق چای‌خوری
کره سرد (خرد شده)	۲ قاشق سوپ‌خوری

طرز تهیه:

دو سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید. آردها، شکرها، دارچین، جوش شیرین، بیکنگ پودر، نمک و هل پودر شده را در ظرف مناسبی با هم ترکیب کنید. کره را اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید. انجیرهای خرد شده را اضافه کرده و با قاشق مواد را به خوبی با هم مخلوط کنید. باترمیلک (ماست رقیق) را اضافه کرده و با لیسک به خوبی مواد را ترکیب کنید. مواد را با دستان خود ورز دهید. خمیر را به شکل دایره‌ای به ضخامت ۲ سانتی‌متر درآورده و حدود یک ساعت در فریزر قرار دهید تا سرد شود.

دمای فر را روی ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد (۳۷۵ درجه فارنهایت) قرار دهید. برای تهیه رویه آرد، شکر قهوه‌ای و دارچین را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. کره را اضافه و مخلوط کنید. خمیر را از فریزر درآورده و به ۱۲ مثلث برش دهید. برش‌های خمیر را در دو سینی فر از قبل چرب شده و با فاصله از یکدیگر قرار دهید. روی هر برش مقدار مساوی از مواد رویه ریخته و به مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه در فر قرار دهید. پس از گذشت نیمی از زمان پخت سینی فر را بچرخانید. برای حصول اطمینان از پخت نان شیرینی‌ها، خلالی چوبی در آنها فرو کنید، در صورت تمیز بیرون آمدن یعنی پخته‌اند.



کرم انبه و شیر نارگیل

طرز تهیه:

خامه را به همراه شیر نارگیل و شکر روی حرارت قرار دهید تا کمی بجوشد و غلیظ شود. ژلاتین را روی آب سرد ریخته تا حالت اسفنجی پیدا کند. سپس روی بخار آب قرار دهید تا شفاف شود. انبه را کاملا پوست کنده و پوره کنید. بعد به شیر و خامه بیافزائید. در نهایت مخلوط ژلاتین را اضافه کنید. مایه را داخل قالب مورد نظر یا لیوان سرو ریخته در یخچال قرار دهید تا خودش را بگیرد و برای سرو آماده شود.

مواد لازم:

انبه	۲ عدد
خامه صبحانه	۶۰۰ گرم
شیر نارگیل	۴۰۰ میلی لیتر
شکر	۷۰ گرم
آب سرد	۲ قاشق سوپ خوری
پودر ژلاتین	یک قاشق سوپ خوری



چرا کی قدری؟



نکاتی در رابطه با فرم دادن خامه:

- * خامه پرچرب سرد به سرعت فرم می گیرد.
- * از یک ظرف بزرگ برای هم زدن خامه استفاده کنید. حجم خامه پس از فرم گرفتن باید حداقل ۳ برابر شود (یعنی یک پیمانه خامه ۳ پیمانه خامه فرم گرفته خواهد داد)
- * در صورتی که می خواهید خامه شیرینی داشته باشید، به ازای هر یک چهارم الی یک دوم پیمانه خامه حدود یک قاشق چای خوری شکر اضافه کنید. همچنین برای داشتن خامه وانیلی به ازای هر یک دوم الی یک پیمانه خامه حدود یک چهارم قاشق چای خوری اسانس وانیل بیافزائید.
- * از بیش از حد هم زدن خامه پرهیز کنید، زیرا پف خود را از دست داده و از هم جدا خواهد شد. هنگامی که خامه پف کرده و سفت شد از هم زدن دست بکشید.
- * برای تهیه خامه فرم گرفته از خامه ای با درصد چربی بالاتر استفاده کنید.
- * در صورت تهیه مقدار زیادی خامه فرم گرفته، مقدار اضافی آن را در ظرف دردار در یخچال قرار دهید. بهترین روش استفاده از خامه فرم گرفته مانده این است که مقداری از آن را روی یک فجان قهوه یا هات چاکلت قرار دهید. بهتر است ظرف ۲۴ ساعت مصرف شود.
- * برای فریز کردن خامه فرم گرفته، آن را قلیمه قلیمه در سینی فر پوشیده شده با سلفون گذاشته و بدون پوشش در فریزر قرار دهید. پس از یخ زدن تکه های خامه را جدا کرده و به کیسه پلاستیکی زیپ کیپ انتقال داده و دوباره در فریزر قرار دهید. حدود ۲ هفته می توانید خامه فرم گرفته را به این روش نگهداری کنید.





نان تست شکلاتی با فیلینگ کره بادام زمینی

طرز تهیه:

شیر، پودر کاکائو و شکر را در ظرف مناسبی به خوبی با هم مخلوط کنید. تخم مرغ و وانیل را اضافه کرده و به هم زدن ادامه دهید تا مواد به خوبی با هم مخلوط شوند. این مخلوط را کنار بگذارید. برای تهیه لایه میانی (فیلینگ): کره بادام زمینی، پنیر خامه‌ای، شیره افرا یا شکر را در ظرف مناسبی با هم به خوبی مخلوط کنید تا به صورت صاف و یکدست درآیند. این مخلوط را در میان دو برش نان پخش کنید و برش‌های نان باقی مانده را روی آنها قرار دهید. هر ساندویچ را در مخلوط شیر و تخم مرغ فرو کنید. تابه را روی حرارت متوسط قرار داده و مقدار کمی کره یا روغن در آن بریزید. ساندویچ‌ها را در تابه قرار داده و هر دو طرف آنها را سرخ کنید تا برشته شوند. سپس آنها را به همراه میوه‌های دلخواه، پودر شکر، شکلات ذوب شده و خشکبار خرد شده سرو نمایید.

ارزش غذایی هر ساندویچ:

۴۱۳ کالری، ۵ گرم چربی، ۷۸ گرم کربوهیدرات، ۲/۵ گرم فیبر، ۱۶/۵ گرم پروتئین.

میزان سرو: ۲ نفر



مواد لازم:

شیر کم چرب	یک دوم پیمانه
پودر کاکائو (شیرین نشده)	۲ قاشق سوپ خوری
شکر	۲ قاشق سوپ خوری
تخم مرغ (درشت)	یک عدد
اسانس وانیل	یک قاشق چای خوری
نان تست	۲ عدد
کره یا روغن	به میزان لازم

مواد لازم

برای لایه میانی:

کره بادام زمینی	یک قاشق سوپ خوری
پنیر خامه‌ای (به دمای محیط رسیده)	۳ قاشق سوپ خوری
شیره افرا یا شکر	یک قاشق سوپ خوری

مواد لازم برای رویه:

پودر شکر	به میزان لازم
شکلات تلخ یا شکلات شیری (ذوب شده)	یک چهارم پیمانه (در صورت تمایل)
بادام زمینی خرد شده (یا خشکبار دلخواه)	برای تزئین (در صورت تمایل)

کرم وانیل و شکلات بارویه میوه‌ای

مواد لازم:

زرده تخم مرغ	۳ عدد
شکر	۱۰۰ گرم
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
خامه (فرم گرفته)	۲۵۰ گرم
شیر	۵۰۰ میلی لیتر
پودر ژلاتین	۴ قاشق چای خوری
آب یخ	یک چهارم پیمانه (۶۰ میلی لیتر)
شکلات سیاه یا شیری (ذوب شده)	۱۵۰ گرم

طرز تهیه:

شیر و وانیل را بجوشانید. شکر و زرده‌های تخم مرغ را با همزن برقی بزنید. شیر جوشیده را به آرامی به آن اضافه کنید. آب یخ را داخل ظرفی ریخته پودر ژلاتین را روی آن بپاشید تا حالت اسفنجی پیدا کند. سپس روی بخار آب قرار دهید تا ژلاتین رقیق و شفاف شود. ژلاتین رقیق شده را داخل محلول شیر و تخم مرغ ریخته کنار بگذارید تا خنک شود. بعد از خنک شدن داخل خامه فرم گرفته ریخته و مخلوط را هم بزنید تا یکدست شود.

محلول آماده را دو قسمت کرده به یک قسمت آن شکلات اضافه کنید و داخل لیوان‌ها به طور مساوی تقسیم کنید و داخل یخچال قرار دهید تا نسبتاً فرم بگیرد و بعد از فرم‌گیری نسبی مایه سفید رنگ روی آن ریخته مجدداً داخل یخچال قرار دهید تا این لایه نیز فرم بگیرد. سپس لایه میوه‌ای را روی آن ریخته و مجدداً داخل یخچال قرار دهید. این دسر بعد از سه ساعت آماده سرو می‌باشد.

برای لایه میوه‌ای کمپوت هلو را به همراه شیره آن داخل غذا ساز ریخته پوره کنید، ژلاتین را داخل آن بریزید و حدود ۴۰ درجه سانتی‌گراد به آن دما دهید تا ذرات ژلاتین حل شود، سپس داخل لیوان بریزید.

مواد لازم

رویه‌ای میوه‌ای:

کمپوت هلو	۵۰۰ گرم
ژلاتین	۳ قاشق چای خوری

تارت شکلات و گیلاس

میزان سرو:
۸ نفر



مواد لازم لایه زیرین:

کره	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۱ عدد
پودر شکر	۱ پیمانه
پودر کاکائو کرورگ	۲ قاشق سوپ خوری
آب	۱ قاشق سوپ خوری
آرد	۲ پیمانه
وانیل	۱ قاشق چای خوری
نمک	یک دوم قاشق چای خوری
گیلاس	۲۵۰ گرم

مواد لازم لایه رویی:

شکلات شیری (خرد شده)	۳۵۰ گرم
کرم شکلات	۲ قاشق سوپ خوری
خامه	۲۵۰ میلی لیتر
بادام پرک شده	یک دوم پیمانه

طرز تهیه:

کره، تخم مرغ و شکر را در ظرف مناسبی با همزن آنقدر بزنید تا پف کرده و خامه ای شوند. پودر کاکائو و آب را اضافه و مخلوط کنید. آرد را الک کرده و به همراه وانیل و نمک به مواد اضافه و مخلوط کنید. خمیر را به خوبی ورز دهید. آن را در سلفون بپیچید و حدود ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید. خمیر را روی سطح کار قرار داده و با وردنه پهن کنید. آن را درون قالب تارت گذاشته فشار دهید، طوری که کف و کناره های قالب را ببوشاند. به کمک چنگال حفره هایی روی خمیر ایجاد کنید. روی خمیر را با کاغذ روغنی ببوشانید و مقداری حبوبات یا وزنه های کوچک تارت روی آن قرار دهید (این کار مانع از پف کردن و برجسته شدن مرکز خمیر می شود) قالب را حدود ۲۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا خمیر بپزد. پس از پخت کاغذ روغنی و حبوبات یا وزنه ها را بردارید. اجازه دهید لایه زیرین تارت حدود ۵ دقیقه در قالب خنک شود و سپس آن را خارج کنید. مقداری گیلاس برای تزئین روی آن بچینید.

برای تهیه لایه رویی، شکلات شیری را خرد کنید. خامه را در ظرف مناسبی روی حرارت به جوش آورید شکلات شیری و کرم شکلات را به آن اضافه کنید و ظرف را از روی حرارت بردارید و مواد را سریع هم بزنید. این مخلوط را روی لایه زیرین بریزید. بادام پرک شده را روی آن بپاشید تارت را حدود ۱ الی ۲ ساعت در مجاورت دمای محیط قرار دهید و سپس سرو کنید.

نکته:

در صورت در دسترس نبودن کرم شکلات می توانید از نوتلا استفاده کنید.



ژله تزریقی (گل آفتاب گردان)

مواد لازم:

یک بسته	ژله آلوئه را
۲۵۰ میلی لیتر	آب جوش
۳۰۰ میلی لیتر	آب سرد
یک بسته	دنت وانیلی
نارنجی و سبز	رنگ خوراکی
یک بسته	دنت شکلاتی
یک بسته	پودر ژله لیمویی
۲ سی سی	سرنگ

طرز تهیه:

ژله آلوئه را را با آب جوش مخلوط کرده تا کاملاً حل شود. سپس آب سرد را اضافه نموده در یخچال به مدت ۳ تا ۴ ساعت قرار دهید. توجه داشته باشید ژله زیاد در یخچال سفت نشود، اگر این طور شود با کار کردن با سرنگ ژله پاره می شود. دنت شکلاتی را برای پرچم گل آفتابگردان استفاده کنید. دنت وانیلی را هم مقداری رنگ نارنجی زده برای گلبرگ گل استفاده کنید. سرنگ را با این دو رنگ پر کنید و توجه داشته باشید مواد داخل سرنگ نشود، سرنگی که با رنگ شکلاتی پر شده را به صورت عمود طوری که به انتهای ژله برخورد نکند فرو برده و با فشار کم دست خط‌های صافی از جنس دنت شکلاتی ایجاد کرده و این کار را چندین بار تکرار نموده تا دایره‌ای از این خطوط برای پرچم گل ایجاد شود و جای خالی در این دایره وجود نداشته باشد. سپس سرنگی که با رنگ نارنجی پر شده را در دست به صورت مایل گرفته و گلبرگ‌هایی با دنت ایجاد کرده که نوک گلبرگ حالت تیزی داشته باشد و دور تا دور پرچم را گلبرگ زده، سپس ردیف بعدی گلبرگ را از میان دو گلبرگ ردیف قبلی تزریق کرده با این تفاوت که گلبرگ ردیف‌های بعد بلندتر شود و این کار را چندین مرتبه تکرار کنید برای برگ گل از قسمت پشت گل با حرارت دست با سرنگ به رنگ سبزی که به دنت وانیلی اضافه کرده به برگ شکل دهید و در آخر ژله لیمویی که طبق دستور خود ژله که روی جعبه ثبت شده را آماده کرده و روی ژله آلوئه را ریخته و در یخچال قرار دهید تا بسته شود. توجه داشته باشید ژله لیمویی را داغ روی ژله آلوئه را نریزید چون کارتان خراب می شود. وقتی کاملاً بسته شد در ظرف آب داغ ژله را قرار داده و درون ظرف مورد نظر برگردانید و با خامه فرم گرفته دور آن را تزئین نمایید.



میکس نات موس

طرز تهیه:

ابتدا زرده‌های تخم مرغ، شکر و وانیل را با هم می‌زنیم تا پف کند سپس عسل و شیر عسل را به مواد اضافه کرده و هم می‌زنیم تا کاملاً یکدست شوند بهتر است این کار را روی بخار آب جوش انجام دهیم تا زرده‌ها پخته شوند مخلوط زرده را با خامه فرم گرفته و پودر بادام مخلوط کرده و با پودر ژلاتین که با آب مخلوط کرده و بن ماری می‌کنیم با هم مخلوط می‌کنیم در قالب ریخته بعد پودر پسته را با ۱ قاشق غذاخوری عسل مخلوط کرده و داخل موس می‌ریزیم در یخچال گذاشته حدود ۸ ساعت در یخچال بماند.

مواد لازم:

خامه فرم گرفته	۳۵۰ گرم
شیر عسلی	۲۰۰ میلی لیتر
عسل	۳ قاشق غذاخوری
پودر بادام	۳ قاشق غذاخوری
زرده تخم مرغ	۵ عدد
وانیل	یک قاشق چای خوری
پودر پسته	۱۰۰ گرم
پودر ژلاتین	۴ قاشق مرباخوری
شکر	۷۵ گرم



مرحله به مرحله

کاپ کیک لیوانی

مواد لازم برای کیک:

پودر کیک شکلاتی	یک بسته
(آماده)	(حدود ۴۵۰ گرم)
آب	یک و یک هشتم پیمانه
روغن مایع	یک دوم پیمانه
تخم مرغ	۳ عدد

مواد لازم برای گاناش:

شکلات نیمه شیرین (ریز)	۱۵۰ گرم
شکلات (خرد شده)	
خلمه	یک دوم پیمانه
(فرم گرفته و پرچرب)	
پودر شکر	۲ قاشق سوپ خوری
کافی میت	۲ قاشق سوپ خوری

مواد لازم

برای لایه بیرونی:

خمیر فوندانت	۹۰۰ گرم
رنگ خوراکی طلائی (یا هر رنگ دلخواه)	به میزان لازم
خامه (فرم گرفته)	۲۴۰ گرم

مدت زمان آماده سازی: ۶۰ دقیقه

مدت زمان کلی: یک ساعت و ۴۵ دقیقه



01

دمای فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید. ابتدا تخم مرغ ها را در ظرفی شکسته و هم بزنید و سپس روغن مایع و آب را به آن افزوده و مواد را مخلوط کنید. پودر کیک آماده را به آرامی به مواد اضافه کرده و کاملاً مخلوط کنید تا خمیر صاف و یکدستی حاصل شود. خمیر را در ظرف های از قبل چرب شده با روغن بریزید و به مدت ۱۸ الی ۲۰ دقیقه در فر قرار دهید تا کیک ها بپزند.



03

برای تهیه گاناش، تمامی مواد را در ظرف مناسبی به خوبی با هم مخلوط کنید.



02

پس از اینکه کیک ها حدود ۱۰ دقیقه خنک شدند، قالب ها را برگردانده و کیک ها را خارج کنید و اجازه دهید کاملاً خنک شوند.



حدود ۶۰۰ گرم از خمیر فوندانت سفید را با رنگ خوراکی طلایی رنگ کنید.



کیک‌ها را به ارتفاع ۷ سانت برش دهید. با استفاده از وسیله‌ای مناسب (چاقو یا هسته جداکن) مقداری از وسط هر یک از کاپ کیک‌ها را در آورید و مقداری از گاناش را در هر یک بریزید.



روی هر نوار خمیر شیارهایی به فاصله یک سانتی متر از یکدیگر ایجاد کنید (مطابق شکل) و حدود یک سانتی متر از لبه بالایی فاصله بگذارید.



خمیر را روی کاغذ روغنی یا سطح کار آغشته به کمی پودر شکر به ضخامت ۳ میلی متر پهن کنید و نوارهایی به طول ۳۰ سانتی متر و عرض ۸ سانتی متر برش دهید.



از خمیر فوندانت باقی مانده دسته فنجان‌ها را جدا کرده و شکل دهید. آنها را با کمک آب به فنجان‌ها بچسبانید.



هر نوار زرد رنگ را دور یک کیک پیچیده و لبه‌های اضافی را جدا کنید. مقداری آب روی لبه‌های خمیر مالیده و آنها را به هم فشار دهید.



درست قبل از سرو روی لیوان‌ها خامه فرم گرفته اضافه نمایید.



کرم زغال اخته

مواد لازم:

زغال اخته	۵۰۰ گرم
شکر	۳۵۰ گرم
گلوکز	۲ قاشق سوپ‌خوری
آب	یک دوم پیمانه
خامه قنادی	۳۰۰ گرم
زرده تخم‌مرغ	۳ عدد
شیر	۳۰۰ میلی‌لیتر
پودر ژلاتین	۲ قاشق سوپ‌خوری
آب سرد	۵ قاشق سوپ‌خوری
نشاسته ذرت	۳ قاشق سوپ‌خوری
شکر اضافه	۲۰۰ گرم
وانیل	یک چهارم قاشق چای‌خوری



طرز تهیه:

زغال اخته را به همراه شکر و یک دوم پیمانه آب و گلوکز روی حرارت قرار دهید تا زغال اخته نرم شده و کاملاً از هسته جدا شود. سپس از روی حرارت برداشته داخل صافی بریزید و بعد از خنک شدن از صافی رد کنید تا عصاره آن از هسته جدا شود و کاملاً صاف و یکدست شود. یک سوم از عصاره را کنار بگذارید. نشاسته ذرت را در ظرفی ریخته دوسوم دیگر عصاره را روی آن بریزید و روی حرارت قرار داده و مرتب هم بزنید تا نشاسته ذرت داخل عصاره کاملاً پخته شده و کرم لطیفی به دست آید. ژلاتین را روی آب بریزید و به مدت ۵ دقیقه کنار بگذارید تا حالت اسفنجی پیدا کند. سپس روی بخار آب قرار داده تا رقیق و شفاف شود. زرده‌های تخم‌مرغ را به همراه شکر اضافه (۲۰۰ گرم) و وانیل بزنید تا مخلوط شود. سپس شیر را بجوشانید و روی زرده‌ها در حالی که مرتب هم می‌زنید بریزید. به مدت ۱۵ دقیقه مواد را کنار بگذارید. سپس ژلاتین را به دو قسمت تقسیم کرده یک قسمت آن را داخل کرم پخته شده زغال اخته ریخته و قسمت دیگر آن را داخل مواد تخم‌مرغ بریزید و یک سوم از عصاره زغال اخته را با آن مخلوط کنید. خامه قنادی را فرم داده و به مخلوط قبلی اضافه کنید. در صورتی که بخواهید کرم را دو رنگ آماده کنید ابتدا خامه قنادی را مخلوط کرده و سپس به دو قسمت تقسیم کرده و به یک قسمت آن عصاره زغال اخته را بیفزایید. رینگ مورد نظر را داخل ظرفی قرار دهید کرم را داخل آن بریزید. به طوری که دوسوم رینگ را پر کنید و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال قرار داده و سپس عصاره زغال اخته مخلوط شده با ژلاتین را روی آن ریخته و به مدت یک شب در یخچال قرار دهید تا کرم فرم بگیرد. سپس از رینگ جدا کرده (کافی است کمی دیواره خارجی رینگ را حرارت دهید تا از کرم جدا شود) کرم آماده را می‌توانید به دلخواه تزیین نمایید.



محمد
ساعدينيا
MOHAMMAD
SAEDINIA

فروشگاه سکاگه نوم : تهران، زعفرانیه، زعفرانیه، میدان افق
تلفن: ۰۲۱-۳۳۳۳۳۳۱ و ۰۲۱-۳۳۳۳۳۳۲

فروشگاه اویال : تهران، سعادت آباد، خیابان گویستان، مرکزی تجاری ایالت طبقه منلی یک
تلفن: ۰۲۱-۳۳۳۳۳۳۷

فروشگاه مرکزی: قم، خیابان امام، آماری شهید بهشتی، ۲۲متری چمران جنوبی، شماره ۱۳۶
تلفن: ۰۲۵-۳۳۳۱۵۵۱ و ۰۲۵-۳۳۳۱۷۷۷

فروشگاه شهر وستان : کابل، خیابان قزوین، سرای گردشگری شهر وستان
تلفن: ۰۰۹۲-۳۳۳۲۱۰۲

فروشگاه شماره یک : قم، استوار، زمین، پلاک ۱۶، مرکز تجاری شهر

www.mohammadsaedinia.com

[sohanmohammad](https://www.instagram.com/sohanmohammad) [mohammadsaedinia](https://www.instagram.com/mohammadsaedinia)



توصیه‌های اولیه برای آموزش گام به گام قنادی

جدول تغییرات در اندازه برای نقاط بسیار مرتفع و کم ارتفاع (کنار دریا)

مواد	در سطح دریا	در ارتفاعات بسیار زیاد
مایعات	یک الی دو قاشق سوپ‌خوری از هر فنجان مایع کم کنید.	دو تا چهار قاشق سوپ‌خوری به هر فنجان مایع اضافه کنید.
بیکیکنگ پودر	یک هشتم تا یک چهارم قاشق جای‌خوری به هر قاشق ذکر شده در دستور اضافه کنید	یک چهارم الی یک هشتم قاشق جای‌خوری از هر قاشق ذکر شده در دستور کم کنید.
شکر	یک قاشق سوپ‌خوری به هر فنجان اضافه کنید.	یک الی ۳ قاشق سوپ‌خوری از هر فنجان کم کنید.

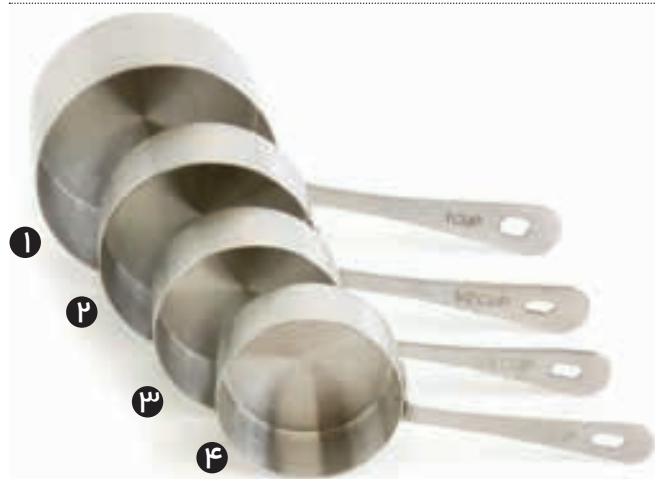
باتوجه به شرایط آب و هوایی متفاوت در اغلب موارد نیاز به تغییر در مواد اولیه احساس می‌شود. چنانچه شرایط آب و هوایی متفاوتی نسبت به شهر تهران دارید جدول زیر می‌تواند راهنمای خوبی برای تغییر در میزان مواد اولیه برای شما باشد. این تغییرات باعث می‌شود تا رطوبت و یا خشکی هوا خللی در پخت کیک و یا شیرینی ایجاد نکند.

مواد	پیمانه	گرم
آرد	۱ پیمانه	۱۲۵ تا ۱۵۰ گرم
بادام پودر شده	۱ پیمانه	۱۲۵ گرم
شکر قهوه‌ای	۱ پیمانه	۲۰۰ تا ۲۲۰ گرم
کره	۱ پیمانه	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم
پودر کاکائو	۱ پیمانه	۱۰۰ گرم
آرد ذرت	۱ پیمانه	۱۵۰ گرم
پودر نارگیل	۱ پیمانه	۹۰ گرم
بادام پرک شده	۱ پیمانه	۸۰ گرم
پودر شکر	۱ پیمانه	۱۶۰ گرم
شکر	۱ پیمانه	۱۸۰ تا ۲۲۰ گرم
کشمش خشک سیاه	۱ پیمانه	۱۵۰ گرم
فندق پودر شده	۱ پیمانه	۱۱۰ گرم
کشمش پلوئی	۱ پیمانه	۱۷۰ گرم
کشمش سبز	۱ پیمانه	۱۶۰ گرم
مربا	۱ پیمانه	۳۶۰ گرم
مارمالاد	۱ پیمانه	۳۵۰ گرم
پنیر خامه‌ای	۱ پیمانه	۲۵۰ گرم
هویج رنده شده	۱ پیمانه	۲۲۰ گرم
گردوی نیمه شده	۱ پیمانه	۱۰۰ گرم
نوتلا nutella	۱ پیمانه	۳۳۰ گرم

باتوجه به مقیاس‌های اندازه‌گیری داده شده استفاده از ترازوی دقیق برای اندازه‌گیری مواد خشک اکیدا توصیه می‌شود با توجه به اینکه پیمانه‌های اندازه‌گیری موجود در بازار دارای وزن حجمی متفاوتی می‌باشند لذا دقت در اندازه‌گیری متضمن نتیجه‌گیری صحیح و مطلوب است.



۱ قاشق سوپ‌خوری معادل ۱۵ میلی‌لیتر ۲ یک قاشق جای‌خوری معادل ۵ میلی‌لیتر
۳ یک دوم قاشق جای‌خوری معادل ۲/۵ میلی‌لیتر ۴ یک چهارم قاشق جای‌خوری معادل ۱/۲۵ میلی‌لیتر



۱ یک پیمانه که گنجایش آن ۲۵۰ میلی‌لیتر ۲ یک دوم پیمانه معادل ۱۲۵ میلی‌لیتر ۳ یک سوم پیمانه معادل ۸۰ میلی‌لیتر ۴ یک چهارم پیمانه معادل ۶۰ میلی‌لیتر

درجه بندی فر	سانتیگراد	فارنهایت	شماره فر
خیلی ملایم	۱۲۰ درجه	۲۵۰ درجه	۱
ملایم	۱۵۰ درجه	۳۰۰ درجه	۲
نسبتا متوسط	۱۶۰ درجه	۳۲۵ درجه	۳
متوسط	۱۸۰-۱۹۰ درجه	۳۵۰-۳۷۵ درجه	۴
نسبتا داغ	۲۰۰-۲۱۰ درجه	۴۰۰-۴۲۵ درجه	۵
داغ	۲۲۰-۲۳۰ درجه	۴۵۰-۴۷۵ درجه	۶
خیلی داغ	۲۴۰-۲۵۰ درجه	۵۰۰-۵۲۵ درجه	۷

متنوع‌ترین مجلات سودوکو؛ اول هر ماه
در کیوسک مطبوعاتی سراسر کشور

از مبتدی‌ها
تا حرفه‌ای‌ها



سودوکو حل کنید
پولدار شوید

تقویت‌کننده هوش
برای مغز



۱۳۸ جدول

سودوکو

SUDOKU

با راهنمای حل جدول

برای تقویت فکر خود سودوکو تمرین کنید

8	9	6		4		5
		1	3		2	
6	2		5		9	8
3	4		9	1	7	
6			8			
4	5	6				
	3	2				
		9				
2				4		

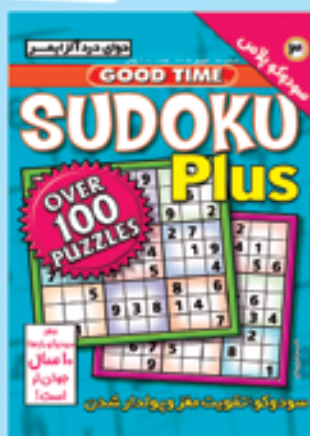
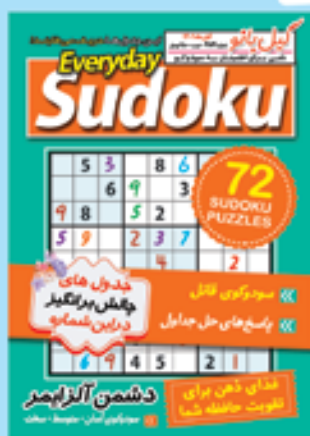
Best for FUN
جدول‌هایی برای تفریح و سرگرمی شما

4 contests
با این جدول‌ها مسابقه بدهید

5 levels of difficulty
سطوح دشواری متفاوت

سودوکو آسان + سودوکو متوسط + سودوکو سخت

سودوکو چیست؟





سازمان اسناد و کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

www.iranpl.ir

پیرمرد و سندلی

(برگرفته از زندگی شهید مدرس)

پدیدآور:

سید سعید هاشمی

ناشر: به نشر

تعداد صفحات: ۱۲۸ص.



خواهر

پدیدآور:

نرجس شکوریان فرد

ناشر: عهدمانا

تعداد صفحات: ۱۹۲ص.



نمی دانیم چرا؟

راه کامیابی و رازناکامی

در هدایت فرزندان

پدیدآور:

یوسف غلامی

ناشر: دفتر نشر معارف

تعداد صفحات: ۱۷۶ص.



بچه‌های فرات

پدیدآور:

لیلا قربانی

ناشر: مسجد مقدس جمکران

تعداد صفحات: ۳۷ص.

