

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

۲۲۲

قنادباشی

نیمه اول مهر ماه ۱۴۰۲

شماره دویست و سی و دو - ۷۰۰۰۰ تومان

آموزش
+ کیک انبه

آموزش
مرحله به مرحله
(بورک)

مقر انبه
قنادباشی

ویژه این شماره:

شیرینی پسته‌ای
دسر انبه و کاستارد
گرم کیک شیرعملی
+ کیک گردویی شکلاتی



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: ۶۶۴۱۵۸۳۵ - ۰۲۱
 (از ساعت ۱۰ تا ۱۵ روزهای شنبه تا چهارشنبه)



بستنی یخی میوه‌ای

🕒 زمان آماده‌سازی: ۱۰ دقیقه

👤 میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر



مواد لازم:

| | |
|------------------------|-------------------------|
| ماست کم چرب | ۲ پیمانه |
| شکر | یک دوم پیمانه (۱۰۰ گرم) |
| میوه‌های (خرد شده) | به مقدار لازم |
| آب کمپوت هلو یا زردآلو | یک دوم پیمانه |

طرز تهیه:

شکر و ماست را با هم مخلوط کرده و با همزن دستی هم بزنید تا شکر حل شود. نیمی از قالب مورد نظر را پر کرده و داخل فریزر قرار دهید تا نیم‌بند شود. سپس میوه‌های خرد شده را روی آن چیده و قالب را با آب کمپوت پر کرده و مجدداً در فریزر قرار دهید تا کاملاً یخ ببندد.

نکته:

❖ می‌توانید از آب کمپوت با طعم‌های مختلف و از میوه‌های فصل استفاده کنید.

❖ بستنی یخی را توی قالب‌های فلزی و سیلیکون نیز می‌توانید آماده کنید. همین‌طور برای تولد کودکان نیز از قالب عروسکی استفاده کرده و به عنوان دسر سرو کنید. بستنی یخی ای که در منزل درست می‌کنید کاملاً طبیعی و با میوه‌های تازه و بدون رنگ و افزودنی می‌باشد و بهتر است جایگزین بستنی‌های صنعتی شود.

• 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 ۴۹
• 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: ۱۶ تا ۱۰) • صندوق پستی: تهران ۷۷۷۶-۱۴۱۵۵

• مدیر هنری و گرافیک: رامین قنبری

• هرگونه استفاده از مطالب و تصاویر بدون اخذ مجوز کتبی از قنادباشی غیر مجاز است و پیگرد قانونی دارد.
• سرگردین در قبول یار، اصلاح یادخل و تصرف در کلیه مطالب و عکس‌ها آزاد است.

قنادباشی

اولین نشریه تخصصی کیک - شیرینی - شکلات - دسر - نان و نوشیدنی در ایران
• شماره ثبت: ۱۳۴/۲۲۹۴ • زمینه انتشار: معلومات عمومی • گستره توزیع: سراسر کشور

• صاحب امتیاز: شرکت مطبوعاتی الهام گستر امروز

• مدیر مسئول: غلامحسین زمان آبادی

اسامی افرادی که در این مجله به عنوان قناد در رسیپی‌ها درج شده است، به عنوان همکار افتخاری مجله قنادباشی می‌باشند.

مدراکیک شکلاتی

Chocolate Madeira cake

مدت زمان آماده سازی: ۴۰ دقیقه

زمان پخت: ۶۰ دقیقه

میزان سرو: ۶ نفر

مواد لازم کیک:

| | |
|-------------|------------------------|
| آرد | ۳۰۰ گرم |
| شکر | ۲۵۰ گرم |
| مارگارین | ۲۵۰ گرم |
| تخم مرغ | ۴ عدد |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری |
| پودر کاکائو | ۵۰ گرم |
| بیکنگ پودر | ۲ قاشق چای خوری |
| آب لیموترش | یک قاشق چای خوری |

مواد لازم کرم شکلاتی:

| | |
|-------------------|---------|
| خامه صبحانه | ۱۲۵ گرم |
| شکلات شیری یا تلخ | ۲۵۰ گرم |

مواد لازم گاناش:

| | |
|-------------|---------|
| خامه صبحانه | ۱۵۰ گرم |
| شکلات شیری | ۱۰۰ گرم |

طرز تهیه کیک:

مارگارین نرم و شکر را با دور متوسط همزن برقی بزنید تا کرمی و سبک شود. سپس تخم مرغ ها را تک تک اضافه کرده و پس از اضافه کردن هر تخم مرغ، حدود ۲ دقیقه هم بزنید. وانیل و آب لیموترش را اضافه کرده و آرد، پودر کاکائو و بیکنگ پودر را مخلوط کرده و روی مواد الک کرده و با لیسک مخلوط کنید.

قالب گرد ۲۰ سانتیمتری با ارتفاع حدود ۸ سانتیمتر را کاغذ روغنی انداخته و چرب کنید. مواد آماده را داخل قالب ریخته و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد به مدت حدود یک ساعت قرار دهید. پس از پخت، کیک را ۱۰ دقیقه داخل قالب خنک کرده و سپس کیک را روی توری فلزی کاملاً خنک کنید.

طرز تهیه کرم شکلاتی:

خامه صبحانه را داخل ظرف مناسبی ریخته و روی شعله ملایم قرار دهید تا گرم شود. سپس شکلات خرد شده را اضافه کرده و ظرف را از روی شعله برداشته و مرتب هم بزنید تا شکلات ها ذوب شود و کرم یک دستی به دست آید. کرم آماده را کنار بگذارید تا کاملاً خنک و کمی غلیظ و قابل پهن کردن روی کیک شود. کیک را دو قسمت کرده و وسط کیک را با کرم پوشانده و رو و دور تا دور کیک را نیز با کرم پوشش دهید. کیک را روی توری فلزی قرار داده و گاناش آماده را روی آن بریزید. در صورت تمایل کیک را با میوه های فصل تزئین کنید.

طرز تهیه گاناش:

خامه صبحانه را داخل ظرف مناسبی ریخته و روی شعله ملایم قرار دهید تا گرم شود. سپس شکلات شیری خرد شده را اضافه کرده و شعله را خاموش کرده و هم بزنید تا شکلات ذوب شود.

نکته:

- ۱- کیک مدرا در مقایسه با کیک اسفنجی بافت فشرده تری دارد و نوع ساده آن با طعم لیمویی، پر تقالی و شکلاتی پخته می شود.
- ۲- این کیک برای روکش کردن با خمیر فوندانت مناسب می باشد.
- ۳- انتخاب نوع قالب اختیاری بوده و می توانید از قالب مربع ۳۲ سانتی متری و یا قالب گرد به قطر ۳۲ سانتی متری نیز استفاده کنید



شعیبیات

طرز تهیه:

ابتدا مواد میانی را آماده کنید. برای تهیه مواد میانی سمولینا را داخل ظرفی بریزید و روی حرارت کمی تفت دهید تا خامی آن گرفته شود. باید دقت کنید که رنگ آن تغییر نکند. سپس شیر را اضافه کنید و مدام هم بزنید تا مواد ته نشین نشود. در مرحله بعد شکر را اضافه کنید و به هم زدن ادامه دهید تا جایی که مخلوط کاملاً سنگین شود. در انتها گلاب و عرق بهار نارنج را اضافه کنید و بعد از دو دقیقه آن را از روی حرارت بردارید. توجه داشته باشید که مواد بعد از خنک شدن باید کمی سفت شده باشد. مواد آماده را داخل یک بشقاب چرب شده بریزید و روی آن را نایلون بکشید تا رویه نبندد. در مرحله بعد ورق های فیلورا یکی یکی با استفاده از برس به کره (ذوب شده) آغشته کنید و ورق بعدی را روی آن قرار دهید. ورق بعدی را نیز با یک برس به کره (ذوب شده) آغشته کنید. این کار را ادامه دهید تا تعداد ورق هایی که روی هم قرار گرفته اند به ده عدد برسد. روی ورق آخر کره نمالید.

سپس ورق های روی هم گذاشته شده را با چاقوی تیز به صورت مربع های ۸×۸ برش بزنید. وسط هر کدام از مربع ها به اندازه یک قاشق سوپ خوری از مواد میانی سرد شده بریزید و گوشه های مربع را روی هم بیاورید. به طوری که یک مثلث ایجاد شود. فر را روی حرارت ۲۰۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. سپس مثلث های پر شده را داخل فر قرار دهید و به مدت ۱۵ دقیقه یا تا حدی که کاملاً طلایی شود در فر بماند. پس از پخت، آن را از فر خارج کنید و روی آن شیر بریزید و دوباره حدود ۵ دقیقه داخل فر خاموش قرار دهید تا شیر به خورد آن برود. سپس آن را خارج کنید و روی آن پودر پسته بریزید و کنار بگذارید تا کاملاً سرد شود و سپس سرو کنید.

طرز تهیه شیر:

آب و شکر را روی حرارت قرار دهید تا جایی که شکر حل شود. بعد از یکی دو جوش خوردن آن را خاموش و آب لیمو ترش را اضافه کنید و اجازه دهید تا خنک شود.

مواد لازم:

| | |
|---------------|-------------------|
| ورق فیلورا | یک بسته |
| کره (ذوب شده) | سه چهارم پیمانه |
| پودر پسته | مقداری برای تزیین |

مواد لازم میانی:

| | |
|----------------|-----------------|
| آرد سمولینا | یک دوم پیمانه |
| شکر | سه چهارم پیمانه |
| شیر | ۳ پیمانه |
| عرق بهار نارنج | یک هشتم پیمانه |
| گلاب | یک هشتم پیمانه |

مواد لازم شیر:

| | |
|--------------------|------------------|
| شکر | ۲ پیمانه |
| آب | سه چهارم پیمانه |
| آب لیمو ترش (تازه) | یک قاشق چای خوری |

🍴 میزان سرو: ۴ نفر

🕒 زمان پخت: ۱۵ دقیقه

🕒 مدت آماده سازی: ۲۰ دقیقه

نکته:

🔴 شعیبیات یکی از شیرینی های بسیار ساده و لذیذ عربی است که به گونه های مختلفی در کشورهای عربی درست می شود. امکان دارد مواد میانی آن متفاوت باشد ولی خمیر آن ثابت و تشکیل شده از خمیر فیلورا و کره است. نوع بسیار محبوب آن از مواد میانی سمولینا، شیر و شکر درست می شود که در این جا آموزش داده شده است.



کیک آلبالو بارویه کرامبلی

مدت زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه

زمان پخت: یک ساعت

میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر

مواد لازم:

| | |
|--------------------|---------------------------------|
| کره (نرم) | ۱۸۰ گرم |
| شکر | ۱۵۰ گرم |
| تخم مرغ | ۲ عدد |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری |
| آرد | ۳۰۰ گرم |
| بیکیکنگ پودر | ۲ قاشق چای خوری |
| آلبالو (بدون هسته) | ۲۰۰ گرم |
| شیر | ۱۸۰ میلی لیتر (سه چهارم پیمانه) |

مواد لازم رویه:

| | |
|----------------|------------------|
| آرد | ۵۰ گرم |
| شکر قهوه ای | ۷۰ گرم |
| دارچین | یک قاشق چای خوری |
| کره سرد | ۶۰ گرم |
| گردو (خرد شده) | ۱۲۰ گرم |

طرز تهیه:

برای آماده کردن رویه آرد، شکر قهوه ای، دارچین را مخلوط کرده و سپس کره سرد خرد شده را افزوده و با نوک انگشت مخلوط کنید در آخر گردو خرد شده را اضافه کرده و مواد را داخل فریزر قرار دهید تا مواد کیک آماده شود.

برای آماده کردن کیک کره نرم و شکر را با دور متوسط همزن برقی بزنید تا سبک شده و کرمی شود. سپس تخم مرغ ها و وانیل را افزوده و مخلوط کنید. آرد و بیکیکنگ پودر الک شده را به همراه شکر به تناوب به مواد اضافه کرده و با لیسک هم بزنید (منظور از تناوب این است که کمی از مواد خشک را افزوده و مخلوط کنید و سپس کمی از شیر را بریزید تا همه مواد تمام شود). مواد را داخل قالب گرد ۲۳ سانتی متری ای که چرب کرده اید و کاغذ انداخته اید ریخته و آلبالوها را روی آن چیده و سطح روی مواد کیک را بارویه کرامبلی آماده پیوشانید. قالب آماده را در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت حدود یک ساعت قرار دهید. برای تست پخت کیک می توانید مرکز کیک خلال چوبی فرو کنید در صورت نجسبیدن مواد به خلال چوبی کیک آماده است. پس از پخت کیک را حدود ۱۰ دقیقه داخل قالب خنک کرده و سپس روی توری فلزی قرار دهید تا کاملاً خنک شود.

نکته:

- برای آماده کردن مواد کیک تمام مواد اولیه باید به دمای محیط برسد.
- کره موجود در رویه باید سرد باشد و مواد رویه تا آخرین لحظه آماده سازی مواد کیک داخل فریزر بماند.
- برای پخت کیک در فر گازی از طبقه وسط فر استفاده کنید. در فر برقی با فن روشن از تمام طبقات می توانید استفاده کنید فقط دما را ۲۰ درجه کم کنید.
- این کیک را با انواع میوه های فصل مثل شاتوت، آلبالو و توت فرنگی و... می توانید آماده کنید.
- در صورتی که تمایل دارید برش های کوچکتر و به تعداد بیشتر از این کیک داشته باشید مواد را داخل قالب ۲۰ در ۳۰ سانتی متری چرب شده ریخته و پس از پخت و خنک شدن، برش های مربع شکل بزنید.
- از ترکیب آرد، شکر قهوه ای و کره سرد مواد خمیری تکه تکه ای حاصل می شود که شبیه به خرده نان می باشد. این ترکیب و شکل رویه را کرامبلی می گویند که معمولاً طعم مطلوبی به کیک می دهد.





دسر انجیر و کادایف

این دسر بی نهایت خوشمزه و آسان به خاطر ترکیب انجیر و عسل برای همه مخصوصاً بچه‌ها بسیار مقوی است. در این دسر از رشته‌های کادایف خشک استفاده شده که می‌توانید آن را از فروشگاه‌های لوازم قنادی و یا سوپرمارکت‌های بزرگ تهیه کنید.

طرز تهیه:

رشته کادایف خشک را درون ماهی‌تابه ریخته و روی حرارت ملایم تفت دهید تا برشته شود. سپس آن را به کنار گذاشته تا خنک شود.
برای تهیه کرم خامه‌ای، در یک کاسه خامه صبحانه، پنیر ماسکارپونه، عسل و وانیل را با هم مخلوط کرده و کنار بگذارید.
انجیرها را به صورت ورقه‌ای خرد کنید. حالا در لیوان دلخواه و مخصوص دسر، اول یک لایه کرم خامه‌ای را که درست کرده‌اید بریزید و بعد دور تا دور لیوان برش‌های انجیر بگذارید و روی آن را با رشته کادایف برشته شده پر کنید. سپس یک لایه دیگر کرم خامه‌ای ریخته و روی آن را با کادایف برشته بپوشانید و در انتها با انجیر آن را تزیین و سرو کنید.

مواد لازم:

- رشته کادایف خشک | ۳۰۰ گرم
- خامه صبحانه | ۲۰۰ گرم
- پنیر ماسکارپونه | ۲۰۰ گرم
- عسل | ۴ قاشق سوپ‌خوری
- وانیل | یک هشتم قاشق چای‌خوری
- انجیر | ۸ عدد

ساندویچ موس شکلات و توت فرنگی

مواد لازم کوکی:

- کره نرم | ۱۲۰ گرم
- شکر دانه ریز | ۵۰ گرم
- تخم مرغ (ترکیب زردموسفیده بدون احتساب پوسته) | ۴۵ گرم
- اسانس وانیل | یک قاشق چای خوری
- نمک | یک پنسه
- آرد | ۱۵۰ گرم
- پودر کاکائو | دو قاشق سوپ خوری
- مارمالاد توت فرنگی | حدود ۱۲۰ گرم

مواد لازم موس:

- شکلات سیاه (خرد شده) | ۱۷۵ گرم
- خامه قنادی | ۲۵۰ گرم

طرز تهیه کوکی:

آرد، پودر کاکائو و نمک را در ظرفی الک نمایید و کنار بگذارید. در ظرفی دیگر کره و شکر را با درجه متوسط رو به بالا با همزن برقی بزنید تا پوک، سبک و کرمی مانند شود. سپس تخم مرغ و اسانس و وانیل را اضافه کنید و حدود یک دقیقه بزنید. همزن را خاموش کنید ترکیب آردی را در دو مرحله اضافه کنید و با لیسک هم بزنید. خمیر را اصل و روز ندهید، جمع کرده و در پلاستیک فریزر قرار دهید. کمی با کف دست صاف نمایید و در یخچال به مدت یک ساعت استراحت دهید. چسبندگی داخل خمیر با استراحت و خنک شدن در یخچال از بین می رود (آرد زیاد کوکی را خشک می کند در صورت نیاز تنها یک قاشق چای خوری آرد اضافه نمایید). پس از این مدت خمیر را در تکه های کوچک از یخچال در آورده و بین دو لایه پلاستیک فریزر که مویی آرد پاشی شده با وردنه به ضخامت ۳ میلی متر باز کنید. از کاتری به قطر ۵ سانتی متر استفاده نمایید. کوکی ها را با کمی فاصله در سینی فر بچینید (سینی نیاز به کاغذ یا چرب کردن ندارد). خمیر کوکی ها را قبل از پخت مجدد ۱۰ دقیقه با سینی در یخچال بگذارید. سپس به فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد انتقال دهید و به مدت تقریبی ۷ الی ۸ دقیقه بپزید. سپس از فر خارج نموده و خنک نمایید. بعد کف هر کوکی کمی مارمالاد بمالید. رویش را به کمک قیف و ماسوره با موس پایپ نمایید. سپس یک کوکی بر روی موس قرار دهید و با پودر قند، برگ نعناع و توت فرنگی تزیین کنید.

نکته:

- ۱- خمیر این کوکی هنگام قرار دادن در فر باید خنک باشد. ووز دادن لازم نیست و نباید آن را به روغن انداخت. در این صورت کیفیت آن پایین می آید.
- ۲- می توانید به جای شکر دانه ریز از پودر قند نیز استفاده نمایید.
- ۳- شکلات سیاه خواص فراوانی دارد که آن را از سایر شکلات ها متمایز می سازد. در شکلات سیاه مقدار چربی و قند کمتری وجود دارد و حاوی فیبر، پلی فنول، منیزیم، فنیلتیلامین، پتاسیم، آهن، روی، سلنیوم و ... است.



مدت زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۱۶ الی ۸ دقیقه

میزان سرو: حدود ۱۵ عدد ساندویچ

طرز تهیه موس:

۱۵۰ گرم از خامه را در ظرف مناسبی ریخته و بر روی حرارت ملایم قرار دهید تا گرم شود. اولین ریز جوش را که زد شکلات خرد شده را اضافه نمایید. شعله را خاموش کنید و شکلات را با گرمای خامه کاملاً ذوب نمایید و هم بزنید تا یکدست شود. سپس با یک پلاستیک فریزر کاور نمایید و حدود سی دقیقه در یخچال قرار دهید. بعد باقی مانده خامه را با همزن برقی بزنید تا فرم بگیرد. پس از خارج کردن ترکیب شکلاتی از یخچال، خامه فرم گرفته را کم اضافه نمایید و با درجه کند همزن برقی بزنید تا یکدست شوند. در این مرحله موس آماده است. در قیف ماسوره انداخته بریزید و استفاده نمایید. اگر احساس کردید کمی شل است یا به خوبی ماسوره نمی خورد ۱۰ دقیقه در یخچال بگذارید.

کیک باوارین آلبالو

🕒 میزان سرو: ۶ نفر

🕒 زمان آماده‌سازی: ۴۰ دقیقه

طرز تهیه:

کیک اسفنجی را که در قالب دیوار بلند ۱۸ سانتیمتری پخته‌اید و خنک شده است از قالب جدا کرده و بایک قالب حدود ۱۵ سانتیمتر وسط آن رد انداخته و وسط کیک را خالی کنید. به طوری که از کف و دیواره‌ها حدود ۲ سانتیمتر کیک باقی بماند. کرم آماده شده را وسط کیک ریخته و یک لایه نازک از کیک بریده شده را به عنوان دربه روی کرم گذاشته و در یخچال بگذارید تا کرم ببندد. سپس کیک را لایه نازکی خامه کشی کنید و رینگ دور کیک ببندید. پس از بستن رینگ دقت کنید حفره‌ای دور رینگ باقی نماند. اگر بود با خامه پر کنید. آلبالوی هسته گرفته شده را روی خامه چیده و ژله آماده و سنگین شده را روی آلبالو ریخته و در یخچال بگذارید تا ژله سفت شود. سپس رینگ را به آرامی جدا کرده و دور کیک را دوباره خامه کشیده و با خلال پسته تزیین کنید. برای تهیه کرم زرده‌های تخم‌مرغ، وانیل، شکر، نشاسته ذرت و شیر سرد را مخلوط کرده و روی حرارت ملایم قرار دهید و مدام هم بزنید تا جوشیده و غلیظ شود. سپس از روی حرارت بردارید.

پودر ژلاتین را روی آب سرد بپاشید و روی بخار آب بگذارید تا ذرات ژلاتین حل شود. ژلاتین حل شده را به کرم آماده اضافه کنید و روی کرم را یک نایلون انداخته و کنار بگذارید تا سرد شود. خامه را فرم دهید و پوره آلبالو را به آن اضافه کرده و بالیسک به حالت دورانی مخلوط کنید. کرم کاملاً خنک شده را کم‌کم اضافه کرده و باز دورانی مخلوط کنید.

مواد لازم:

| | |
|------------------------------|------------------------|
| کیک اسفنجی ۴ تخم‌مرغی | یک عدد |
| شکر | یک دوم پیمانه |
| زرده تخم‌مرغ | ۲ عدد |
| شیر سرد | یک پیمانه |
| نشاسته ذرت | ۱۰ گرم |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری |
| پودر ژلاتین | ۴ قاشق چای خوری |
| آب | یک چهارم پیمانه |
| خامه (فرم گرفته) | یک دوم پیمانه |
| آلبالو (پوره شده) | ۲۰۰ گرم |
| آلبالو (هسته گرفته) | یک پیمانه |
| ژله آلبالو | یک بسته |
| خامه (فرم گرفته) (برای روکش) | به مقدار لازم |
| (حدود ۳۰۰ گرم) | |
| خلال پسته | ۵۰ گرم |



کیک مکرون بادامی



🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۱۵-۲۰ دقیقه

🕒 مدت زمان پخت: ۳۵-۴۰ دقیقه

🍲 میزان سرو: ۸ الی ۱۰ عدد

🍲 مواد لازم کیک:

- آرد | ۱۱۰ گرم
- پودر بادام درختی | ۲۰ گرم
- بیکینگ پودر | ۲ قاشق چای خوری سرصاف
- کره | ۱۰۰ گرم
- شکر (دانه ریز) | ۱۰۰ گرم
- زرده تخم مرغ | ۲ عدد بزرگ
- پوست لیمو ترش (رنده شده) | یک قاشق چای خوری
- شیر | یک چهارم پیمانه

🍲 مواد لازم رویه مکرون بادامی:

- سفیده تخم مرغ | ۳ عدد
- نمک | یک هشتم قاشق چای خوری
- شکر | ۸۰ گرم
- اسانس بادام تلخ | یک دوم قاشق چای خوری
- پودر نارگیل | ۱۳۰ گرم
- میوه‌های خشک (خرد شده) | یک چهارم پیمانه
- خلال پسته (در صورت تمایل برای تزئین) | یک قاشق سوپ خوری

🍲 طرز تهیه کیک:

قالب مربع بیست سانتی را با کاغذ بپوشانید. سپس کره و شکر بادور متوسط همزن بزنید. تا مواد گرمی رنگ شود و حجم پیدا کند. زرده‌های تخم مرغ و پوست لیموی رنده شده را اضافه کنید. هم بزنید تا مواد یکدست شود. مخلوط آرد، بیکینگ پودر و پودر بادام (مواد خشک) را به همراه شیر به تناوب به مواد تخم مرغی اضافه کنید. خوب هم بزنید تا مواد مخلوط شود. حالا قالب را با مواد خمیری پر کنید و با پالت سر کج مواد را داخل قالب فیکس کنید. قالب را کنار بگذارید.

🍲 طرز تهیه رویه مکرون بادامی:

سفیده‌های تخم مرغ و نمک را بزنید تا کفی شکل شود. سپس شکر را کم کم به مواد اضافه کنید تا مرحله‌ای که سفیده به شکل قله کوه در آید. حالا همزن را خاموش کنید و پودر نارگیل و مخلوط میوه‌ها و اسانس بادام را داخل مواد ریخته و بالیسک به آرامی هم بزنید تا مواد با هم مخلوط شود و مراقب باشید پف سفیده نخوابد. مواد آماده را روی خمیر بریزید و با پشت پالت سر کج مواد را آهسته پخش کنید. قالب را در فراز پیش گرم شده بادامی ۱۸۵ درجه به مدت ۳۵-۴۰ دقیقه قرار دهید. پس از پخت کامل از فر خارج کنید. کنار بگذارید تا خنک شود و بعد با چاقوی تیز برشهای ۵×۵ بزنید و با خلال پسته تزئین کنید.

🍲 نکته:

- ۱- می‌توان سفیده‌ها را اول فرم داد و داخل یخچال گذاشت تا پف خود را کاملاً حفظ کند.
- ۲- اگر این کیک را به مدت ۲۴ ساعت در یخچال استراحت بدهید، به علت خنک شدن به راحتی می‌توان آن را برش داد.

تارت گیلاس

مدت آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه

زمان پخت: ۲۰ دقیقه

میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

مواد لازم خمیر تارت:

| | |
|-----------------------|-----------------|
| آرد | ۲۵۰ گرم |
| کره سرد (تکه تکه شده) | ۱۲۰ گرم |
| پودر شکر | ۲ قاشق سوپ خوری |
| زرده تخم مرغ | یک عدد |
| آب سرد | ۳ قاشق سوپ خوری |
| وانیل شکری | ۵ گرم |
| گیلاس (هسته گرفته) | یک پیمانه |
| شکر | ۳ قاشق سوپ خوری |
| کرمفیل | حدود ۲۰۰ گرم |

طرز تهیه:

آرد و کره را داخل مخلوط کن مخلوط کنید. بعد بقیه مواد (پودر شکر، زرده، آب سرد و وانیل) را اضافه کنید و ورز دهید تا خمیر نرم و یکدست شود. سپس داخل نایلون فریزر بگذارید و به مدت یک ساعت در یخچال استراحت کند. بعد روی میز کار کمی آرد بپاشید و خمیر را با وردنه باز کرده و داخل قالب تارت انداخته و اضافه های آن را بگیریید سپس روی خمیر را با چنگال سوراخ‌هایی ایجاد کنید. سپس یک کاغذ روغنی روی خمیر پهن کنید و داخل کاغذ را از نخود پر کنید تا سنگین شود و هنگام پخت بالا نیاید. سپس داخل فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه به مدت ۲۰ دقیقه بپزید. پس از سرد شدن آن را از قالب در آورید. بعد از سرد شدن کرمفیل را داخل کیف بریزید و به صورت دایره از مرکز آن شروع و به سمت محیط تمام سطح تارت را بپوشانید. سپس گیلاس‌های هسته گرفته را با ۳ قاشق شکر و کمی آب بپزید. پس از خنک شدن، گیلاس‌ها را از مرکز به ترتیب بچینید و در آخر با کرمفیل تزیین کنید.

نکته:

- این تارت را در قالبهای کوچکتر و به صورت تک نفره نیز می‌توانید آماده کنید.
- به جای کرمفیل می‌توان از کرم پاستیستر یا کرم کاستارد استفاده کرد.
- به جای گیلاس می‌توان از میوه‌های دیگر مثل شاه توت، آلبالو و توت‌فرنگی استفاده کرد.
- کرمفیل به صورت آماده و با طعم‌های مختلف در فروشگاه‌های لوازم قنادی موجود است.
- گیلاس خواص بسیاری دارد که از جمله آن تنظیم چرخه خواب بدن و پیشگیری از پیری زودرس است.
- بر اساس شواهد علمی، برخی از مواد شیمیایی موجود در گیلاس، همانند نجات‌دهنده‌های طبیعی در برابر بیماری‌ها عمل می‌کنند.
- این تارت را با گیلاس کمپوت شده نیز می‌توانید آماده کنید.
- برای آماده کردن خمیر تارت از کره سردی که از فریزر خارج کرده‌اید و آب سرد یخچالی استفاده کنید. در تمام مدت آماده‌سازی تارت نیز خمیر با یستی کاملاً سرد باشد تا هنگام پخت افت نکند.





کرم بستنی هلو

🕒 میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

🕒 زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه

طرز تهیه:

هلوها را از وسط نصف کرده ته قالب گرد میان تهی بچینید. یک بسته ژله آلورا را با سه چهارم پیمانه آب جوش مخلوط کنید. بعد که خوب حل شد سه چهارم پیمانه آب سرد اضافه کرده و آرام روی هلوها بریزید و در یخچال بگذارید تا نیم‌بند شود. در این فاصله یک بسته دیگر آلورا را با یک پیمانه آب جوش مخلوط کنید. پس از خوب حل شدن، یک پیمانه بستنی وانیلی به آن اضافه کرده و روی لایه اول بریزید. دوباره در یخچال بگذارید تا نیم‌بند شود. در این فاصله پودر ژله هلو را با یک پیمانه آب جوش مخلوط کنید. پودر ژلاتین و شکر را به آن اضافه کرده و روی بخار آب بگذارید و مدام هم بزنید تا ژلاتین و شکر خوب حل شود. از روی بخار برداشته و یک پیمانه بستنی و یک پیمانه پوره هلو را به آن اضافه کنید و روی لایه دوم بریزید و حدود ۵-۴ ساعت در یخچال بگذارید تا خوب ببندد. سپس حدود ۱۰ ثانیه داخل آب جوش گذاشته و در ظرف سرو برگردانید.

مواد لازم:

| | |
|---------------------------|------------------|
| ژله آلورا | ۲ بسته |
| ژله هلو | ۲ بسته |
| بستنی وانیلی | ۲ پیمانه |
| پوره هلو | یک پیمانه |
| پودر ژلاتین آموتیا | یک قاشق سوپ خوری |
| شکر | ۳ قاشق سوپ خوری |
| هلو | ۴ عدد |

نکته:

۱- این دسر را با هر میوه دیگری می‌توانید درست کنید.

۲- موقع ریختن لایه‌ها روی هم دقت کنید لایه قبلی نیم‌بند باشد. اگر کامل بسته شود، هنگام سرو لایه‌ها از هم جدا می‌شوند.

۳- برای اینکه کرم به راحتی از قالب جدا شود قبل از شروع به کار قالب را خیس کرده و چند دقیقه در فریزر بگذارید.

برش‌های انجیری

مدت زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه

مدت زمان پخت: ۳۰ دقیقه

میزان سرو: ۴ نفر

مواد لازم:

- کره | ۱۰۰ گرم
- شکر | ۸۰ گرم
- تخم‌مرغ | ۲ عدد
- وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری
- آرد | ۱۰۰ گرم
- بیکنینگ پودر | یک چهارم قاشق چای خوری
- نمک | یک پنسه
- انجیر | ۱۰۰ گرم
- گردو (خرد شده) | ۲۰ گرم

طرز تهیه:

کره نرم و شکر را با دور متوسط همزن برقی بزنید تا کرمی و سبک شود. سپس تخم‌مرغ‌ها و وانیل را اضافه کنید. تخم‌مرغ‌ها را تک تک اضافه کنید و پس از اضافه کردن هر تخم‌مرغ حدود یک دقیقه بزنید تا خوب مخلوط شود. آرد، بیکنینگ پودر و نمک را مخلوط کرده و به مواد کره‌ای افزوده و با لیسک هم بزنید تا خوب مخلوط شود. در آخر گردو و انجیر خرد شده را اضافه کرده و آرام مخلوط کنید. مواد آماده را در قالب مربع ۱۸ سانتیمتری چرب شده‌ای که کاغذ انداخته‌اید ریخته و در فراز پیش گرم شده بادامی ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۵ تا ۳۰ دقیقه قرار دهید تا روی کیک طلایی شود. پس از خارج کردن قالب از فرو پس از ۱۰ دقیقه، کیک را روی توری فلزی خنک کرده و در اندازه دلخواه برش بزنید.

نکته:

انجیرهای موجود در دستور را پس از شستن با پوست درشت خرد کنید تا پس از پخت داخل کیک دیده شود.



شیرینی پسته‌ای

🕒 میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

🕒 زمان پخت: ۲۰ دقیقه

🕒 زمان آماده‌سازی: ۱۰ دقیقه



مواد لازم:

| | |
|-------------------|--------------------------|
| روغن جامد | ۱۲۰ گرم |
| پودر پسته | ۱۰۰ گرم |
| پودر قند | ۱۰۰ گرم |
| پودر هل | یک قاشق چای خوری |
| آرد سفید | ۱۲۰ گرم |
| آرد نخودچی | ۴۰ گرم |
| آرد برنج | ۹۰ گرم |
| پودر پسته (اضافه) | حدود ۲۰ گرم (برای تزیین) |

طرز تهیه:

روغن جامد و پودر قند را با دور متوسط همزن برقی بزنید تا رنگش روشن شود. سپس همزن را خاموش کرده و پودر هل، پودر پسته و سه آرد را اضافه کرده و ورز دهید تا خمیر یکدستی حاصل شود. خمیر را داخل نایلون قرار داده و به مدت ۲ ساعت در دمای محیط قرار دهید. پس از استراحت خمیر را روی سطح آردپاشی شده حدود یک سانتی‌متر باز کرده و با کاتر دلخواه از خمیر بریده و داخل سینی فر چیده و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ تا ۱۲ دقیقه قرار دهید. پس از خارج کردن از فر بلافاصله روی شیرینی‌ها پودر پسته بپاشید.

نکته:

- ۱- روغن مورد استفاده در شیرینی‌های سنتی باید کاملاً جامد باشد.
- ۲- خمیر آماده را به مدت یک روز می‌توانید در دمای محیط نگهداری کنید.
- ۳- هنگام باز کردن و وردنه کشیدن اگر خمیر صاف نبود و ترک می‌خورد می‌توانید با دست روی خمیر بکوبید تا صاف شود.
- ۴- ماندگاری این شیرینی بسیار زیاد بوده و به مدت یک ماه قابل نگهداری می‌باشد.
- ۵- شیرینی پسته‌ای سنتی در انواع مختلف موجود است. این نوع شیرینی که آموزش داده شد مخصوص استان قزوین می‌باشد.

دسر انبه و کاستارد

مواد لازم:

- انبه | ۲ عدد
- پودر کاستارد | ۲ قاشق سوپ خوری
- شیر | ۲ پیمانه
- شکر | دو قاشق سوپ خوری
- بیسکویت پتی بور | ۱۰ عدد

نکته:

- ۱- دسر بعد از آماده شدن چند ساعت در یخچال بماند.
- ۲- به جای انبه می توان از میوه های فصل هم استفاده کرد.
- ۳- برای تهیه کرم کاستارد حتما پودر کاستارد در شیر سرد حل شود و بعد روی اجاق بگذارید.
- ۴- انبه سرشار از انواع ویتامین ها و مواد معدنی است که زیبایی پوست و مو، جلوگیری از سرطان، تقویت قوای جنسی و تقویت حافظه تنها بخشی از خواص آن محسوب می شود.

طرز تهیه:

ابتدا پودر کاستارد، شیر و شکر را مخلوط کرده و روی اجاق هم بزنید تا غلیظ شود. سپس کنار بگذارید تا خنک شود. بیسکویت را داخل میکسر ریخته تا خوب پودر شود. سپس یک لایه کف لیوان پودر بیسکویت و لایه بعدی کرم کاستارد و بعد لایه رویی پوره انبه (انبه را پوست بگیرید و ریز خرد کنید) و دوباره کرم کاستارد و در آخر دوباره پوره انبه بریزید.



کرم کیک شیر عسلی

مدت زمان آماده سازی: یک ساعت

مدت زمان پخت کیک: ۳۵ دقیقه

میزان سرو: ۱۰ الی ۱۲ نفر

مواد لازم کیک:

- کیک اسفنجی سه تخم مرغی وانیلی در قالب ۲۵ سانتیمتری | یک عدد
- زرده تخم مرغ | ۳ عدد
- شکر | ۷۵ گرم
- شیر | یک و نیم پیمانه
- آب | یک و نیم پیمانه
- شیر عسلی (تغلیظ شده صنعتی) | ۲۲۵ گرم
- پودر ژلاتین | سه قاشق سوپ خوری سرپر
- خامه صبحانه | ۲۲۵ گرم
- اسانس وانیل | یک قاشق چای خوری
- پودر کاکائو | دو قاشق چای خوری
- پودر نسکافه | یک و نیم قاشق چای خوری
- رنگ خوراکی زرد ژله ای | چند قطره

طرز تهیه کیک:

زرده های تخم مرغ را کمی با همزن برقی بزینید تا بافتش باز شود. سپس کم شکر را اضافه کنید و همچنان با همزن برقی با دور متوسط بزینید تا کاملاً غلیظ، کشدار و کرم رنگ شود. در ظرف مناسبی شیر را ریخته و بر روی حرارت ملایم قرار دهید. در حدی که شیر داغ شود کافی است نباید بجوشد. شیر را از روی شعله برداشته، بلافاصله به ترکیب تخم مرغی اضافه کنید و با لیسک هم بزینید. این ترکیب را کنار بگذارید تا کمی از داغی بیفتد. در این فاصله پودر ژلاتین را بر روی آب به صورت بارانی بپاشید. پس از چند لحظه که اسفنجی شد بر روی بخار آب قرار دهید و هم بزینید تا روان و براق شود. سپس از روی بخار آب برداشته کنار بگذارید تا کمی از داغی بیفتد و هم دمای مایه تخم مرغی شود. در این هنگام به مایه تخم مرغی به صورت نواری اضافه کنید و با لیسک هم بزینید. اسانس وانیل را نیز بیفزایید. این مایه را کنار بگذارید تا کاملاً خنک شود. سپس خامه و شیر عسلی را با سرعت پایین همزن برقی بزینید. فقط در حدی که یکدست شوند کافی است. بعد کم کم به مایه خنک شده اضافه نمایید. مایه آماده را چهار بخش نموده یک بخش را سفید ساده، یک بخش را نسکافه ای، یک بخش را شکلاتی و یک بخش را زرد رنگ نمایید. می توانید از هر گونه قالب دلخواه سیلیکون یا فلزی استفاده نمایید.

نکته:

یک لایه به محض این که کمی نیم بند شد با قاشق به آرامی لایه بعد را بریزید و این کار را تا انتها تکرار کنید کیک را هم در انتها بر روی قالب بگذارید قبل از آن که کرم ببندد. برای برش کیک به اندازه قالب اگر طرح آن روی قالب ساده است و مثلاً گرد است قبل از ریختن کرم در قالب، قالب را بر روی کیک برگردانید و با چاقوی تیز به اندازه روی قالب از کیک ببرید و کنار بگذارید اما در صورتی که همانند قالب موجود در عکس لبه های قالب طرح دار است قبل از ریختن کرم در قالب یک کاغذ روغنی بر روی قالب قرار دهید و با خود کار طرح دور قالب را بکشید. سپس طرح را ببرید و با خلال دندان بر روی کیک بچسبانید.

سپس با چاقوی تیز طرح را بر روی کیک پیاده کنید. برای پر نمودن قالب لانه زنبوری، ابتدا حفره های زنبوری شکل را با کرم به رنگ دلخواه پر نموده حدود ۵ دقیقه در یخچال بگذارید در حدی که نیم بند شود کافی است. سپس خانه های لانه زنبوری کف قالب را تا ارتفاع سه چهارم با کرم به رنگ های متضاد پر کنید (برای پر کردن هر خانه از قاشق استفاده کنید و به آرامی این کار را انجام دهید). مجدد حدود ۱۰ دقیقه در یخچال بگذارید. در حدی که نیم بند شود و بعد با رنگ های دلخواه لایه لایه این کار را ادامه دهید و هر بار قالب را در یخچال بگذارید تا نیم بند شود. پس از ریختن لایه آخر قالب را حدود سه دقیقه در یخچال بگذارید.

سپس در آورده کیک پخته و خنک شده را بر روی این لایه قرار دهید و به یخچال انتقال دهید. کرم را حدود شش ساعت در یخچال بگذارید. سپس آماده سرو است. در هنگام سرو دور تا دور کرم را با چاقوی تیز ببرید کف قالب را در حد ۵ شماره در آب داغ (نه جوش) بزینید. ظرف سرو را بر روی قالب بگذارید و قالب را برگردانید و به آرامی قالب را از لبه ها از کرم جدا کنید.

- ۱- نکته مهم دقت در لایه لایه ریختن مواد و مدت زمان قرار دادن هر لایه در یخچال است.
- ۲- پودر کاکائو و پودر نسکافه را قبل از اضافه نمودن به کرم حتماً الک کنید و اگر پس از ترکیب نمودن با کرم به گلوله هایی از پودر کاکائو یا پودر نسکافه برخوردید که به راحتی باز نمی شوند می توانید کرم را از صافی رد کنید سپس استفاده نمایید.
- ۳- کیک را ابتدای کار به اندازه روی قالب برش بزینید و کنار بگذارید زیرا از آنجایی که لایه ها نازک هستند نسبتاً سریع می بندند و در این صورت کیک به کرم نمی چسبد.
- ۴- زمان های گفته شده به منظور قرار دادن قالب در یخچال در هر مرحله تقریبی است و به میزان درجه برودت یخچال شما بستگی دارد. به همین منظور مرتب هر لایه را چک نمایید که کاملاً نبندد و ویژه لایه آخر که اگر ببندد کیک به آن نمی چسبد.
- ۵- شیر عسلی تغلیظ شده صنعتی بر دو نوع است: شیرین و غیر شیرین. نوع غیر شیرین فرآیند تولید پیچیده تری دارد و تولید آن در ایران معمول نیست اما نوع شیرین آن در ایران موجود است و در صورت بسته بودن در آن اگر خارج از یخچال باشد، ماندگاری طولانی دارد. شیر عسلی را می توان در تهیه کیک ها، شیرینی ها و دسر ها به کار برد و افزون بر خواص فراوانش، طعم لذیذی به آنها می دهد.



ER
ERNOY
ONZ
WINTER
OELLER
T

کیک گردویی شکلاتی

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

🕒 مدت زمان پخت: یک ساعت

🍷 میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر





کیک هلوروسی

این کیک عالی و نرم بافتی اسفنجی دارد و در تهیه آن از تکه‌های هلوا استفاده شده است. این کیک مثل همه کیک‌های اسفنجی بدون روغن و آب است. معمولاً به صورت سنتی با پودر قند تزیین و سرو می‌شود. می‌توانید تکه‌های هلورا درشت وسط کیک یا به صورت خیلی ریز روی کیک یا مثل دستور با مواد زرده مخلوط کنید و در کیک استفاده کنید.

مواد لازم:

- هلو (متوسط) | ۲ عدد
- تخم مرغ | ۶ عدد
- آرد | یک و یک سوم پیمانه
- بیکنگ پودر | یک دوم قاشق چای خوری
- شکر (دانه ریز) | ۲۰۰ گرم
- وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری

طرز تهیه:

هلوها را پوست کنده و ریز خرد کنید. قالب ۲۳ سانتیمتری را با کره نرم شده چرب کنید و کف قالب را با کاغذ روغنی بپوشانید. فر را روی حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد گرم کنید. در کاسه همزن، تخم مرغ‌ها را به همراه شکر و وانیل هم بزنید تا پف کند و کرم رنگ شود. در یک کاسه دیگر آرد و بیکنگ پودر را با هم مخلوط کنید. سپس هلوهای خرد شده را به مایه تخم مرغ اضافه کرده و در انتها آرد را با آنها مخلوط کنید. کمی هم بزنید. یادتان باشد از هم زدن زیاد خمیر کیک بپرهیزید. سپس مایه کیک را در قالب ریخته و قالب را در فر گذاشته تا به مدت ۴۰ تا ۴۵ دقیقه یا تا زمانی که یک خلال دندان را داخل کیک فرو کنید و تمیز بیرون بیاید بپزد.

بعد از اینکه کیکتان پخت اجازه دهید سرد شود. سپس از قالب در آورده و روی آن را با پودر قند تزیین و سرو کنید.

نکته:

معمولاً تکه‌های هلوه به انتهای قالب می‌رود.

مواد لازم کیک:

- آرد | ۲۰۰ گرم
- پودر کاکائو | ۲۰ گرم
- جوش شیرین | یک دوم قاشق چای خوری
- نمک | کمی
- ماست خامه‌ای | یک چهارم پیمانه
- شیر | یک چهارم پیمانه
- کره | ۱۱۰ گرم
- شکر | ۱۶۰ گرم
- تخم مرغ | ۲ عدد
- وانیل | یک هشتم قاشق چای خوری
- گردو (خرد شده) | ۵۰ گرم

مواد لازم رویه:

- شکلات شیری یا تلخ | ۱۰۰ گرم
- خامه صبحانه | ۱۰۰ گرم
- گلوکز مایع | یک قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

آرد، جوش شیرین، نمک و پودر کاکائو را مخلوط کرده و الک کنید. شیر و ماست خامه‌ای را نیز مخلوط کنید.

کره نرم و شکر را با دور متوسط همزن برقی بزنید تا کرمی شود. سپس تخم مرغ‌ها را دانه دانه اضافه کنید و بعد از اضافه کردن هر تخم مرغ یک دقیقه با همزن هم بزنید. وانیل را نیز اضافه کنید. مخلوط ماست و شیر و آرد مخلوط شده با جوش شیرین و پودر کاکائو را به تناوب اضافه کرده و خوب مخلوط کنید و در آخر گردو خرد شده را اضافه کنید. قالب ۲۳ سانتیمتری توخالی را چرب کنید. در صورت در دسترس نبودن اسپری روغن، آن را چرب و آردپاشی کرده و آرد اضافه را بگیرد. مواد را داخل قالب آماده ریخته و در فر از پیش گرم شده بادمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد به مدت یک ساعت قرار دهید (برای تست پخت، خلال چوبی را در مرکز کیک فرو کنید در صورت تمیز بودن خلال و نجسبیدن مواد به آن، کیک کاملاً پخته است). پس از پخت، ۱۰ دقیقه صبر کرده تا کمی کیک داخل قالب خنک شود. سپس از قالب خارج کرده و روی توری فلزی خنک کنید. پس از خنک شدن کیک، رویه آماده را روی کیک ریخته و به دلخواه تزیین کنید.

طرز تهیه رویه:

خامه صبحانه و گلوکز مایع را داخل ظرف کوچکی ریخته و روی شعله ملایم قرار دهید تا گرم شود. سپس شکلات خرد شده را اضافه کرده و از روی شعله برداشته و مرتب هم بزنید تا شکلات ذوب و مایه صاف و یکدست شود. در صورتی که گاناش آماده صاف و یکدست نبود، از صافی رد کنید.

دلیل استفاده از جوش شیرین و نمک در برخی از دستورهای پخت کیک شکلاتی:

- جوش شیرین چهار برابر قویتر از بیکنگ پودر عمل می‌کند و خاصیت قلیایی قوی دارد. بنابراین در دستوراتی که شامل مواد اسیدی (مانند سرکه، ماست، دوغ، شکلات، کاکائو، شکر قهوه‌ای یا عسل) باشند از جوش شیرین استفاده می‌شود تا فرآیند شیمیایی جهت خنثی سازی اسیدها ابتدا با جوش شیرین آغاز گردد. به طوری که، بلافاصله پس از افزودن جوش شیرین و اضافه کردن مایعات به مخلوط، دی‌اکسید کربن تولید می‌شود و به همین دلیل باید توجه داشت مخلوطی را که دارای جوش شیرین است باید در اسرع وقت داخل فر قرار داد تا پخته شود.
- نمک باعث ایجاد فرآیندی می‌گردد که عطر و طعم مواد مختلف استفاده شده در دستور از آنها خارج می‌شود و در این نوع از کیک‌ها استفاده از مقدار کمی نمک باعث تقویت عطر دلپذیر شکلات و کاکائو در کیک خواهد شد.

کیک انبه

مدت زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۵۰ دقیقه

میزان سرو: ۶ الی ۸ نفر

مواد لازم:

| | |
|-----------------|------------------------|
| تخم مرغ | ۲ عدد |
| آرد | ۱۲۰ گرم |
| ماست | یک سوم پیمانه |
| بیکینگ پودر | ۲ قاشق چای خوری |
| روغن مایع | یک سوم پیمانه |
| شکر | ۱۲۰ گرم |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری |
| پودر بادام | ۳۰ گرم |
| انبه | یک عدد |
| شکر قهوه ای | ۲ قاشق سوپ خوری |
| بادام پرک | ۳۰ گرم |
| مارمالاد زردآلو | ۲ قاشق سوپ خوری |

طرز تهیه:

شکر و تخم مرغ را با همزن بزنیید تا سبک و کرمی شود. روغن را اضافه کرده و یک دور بزنیید. وانیل را نیز در این مرحله اضافه کنید. آرد و بیکینگ پودر را مخلوط کرده و الک کنید و به همراه ماست به تناوب به مواد اضافه کنید. پودر بادام را نیز اضافه کرده و با لیسک مخلوط کنید. قالب کمر بندی ۲۳ سانتی متری را با اسپری روغن چرب کرده و کف قالب کاغذ بیندازید. مواد آماده را داخل قالب ریخته و در فر از پیش گرم شده بادمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۰ دقیقه بپزید. طوری که کیک پف کامل کرده باشد و شل نباشد. سپس از فر آورده و روی آن شکر قهوه ای پاشیده و انبه خلال شده بچینید و در آخر کمی بادام پرک بپاشید و دوباره در فر ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه قرار دهید. پس از اطمینان از پخت کامل، از فر آورده و ۵ دقیقه در قالب و سپس روی توری خنک کنید. بلافاصله پس از در آوردن از فر به کمک قلمو روی کیک مارمالاد زردآلو بمالید.

نکته:

به جای انبه می توانید از هلو و یا کمپوت آناناس استفاده کنید.

بستنی بلو ولوت پنیری

مواد لازم:

| | |
|-----------------|-----------------------|
| پنیر ماسکارپونه | ۲۰۰ گرم |
| خامه قنادی | ۲۰۰ گرم |
| پودر قند | ۱۵۰ گرم |
| شیر | ۲۵۰ سی سی (یک پیمانه) |
| پودر کافی میت | ۴ قاشق سوپ خوری |
| رنگ خوراکی آبی | به مقدار لازم |

طرز تهیه:

تمام مواد این بستنی باید همدمای محیط باشند. پنیر و خامه قنادی را با همزن بزنیید تا نرم و یکدست شود. پودر کافی میت، شیر و پودر قند را هم ریخته و با همزن مخلوط کنید. رنگ آبی را نیز افزوده و سپس درون قالب بستنی ریخته و درون فریزر به مدت یک شب قرار دهید. بعد از مدت زمان طی شده از قالب خارج کرده و سرو کنید.





شارلوت شاه توت

مواد لازم رولت:

- تخم مرغ | ۶ عدد
- آرد | ۱۸۰ گرم
- بیکیکنگ پودر | یک چهارم قاشق چای خوری
- شکر | ۱۵۰ گرم
- وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری
- آب جوش | ۲ قاشق سوپ خوری
- پودر کاکائو | ۲ قاشق سوپ خوری

مواد لازم کرم:

- شکر | یک دوم پیمانه
- نشاسته ذرت | یک قاشق سوپ خوری
- شیر | یک پیمانه
- زرده تخم مرغ | ۲ عدد
- پودر ژلاتین | ۴ قاشق چای خوری
- آب | یک چهارم پیمانه
- پودر بادام | ۵۰ گرم
- خامه (فرم گرفته) | ۱۵۰ گرم
- پوره شاه توت | یک دوم پیمانه

طرز تهیه رولت:

زرده و سفیده تخم مرغ را جدا کرده و زرده و شکر را کمی با همزن بزنید. ۲ قاشق سوپ خوری آب جوش و وانیل را اضافه کرده و به هم زدن ادامه دهید تا خوب حجم گرفته و کرمی شود. سفیده را با همزن بزنید تا خوب فرم گرفته و از ظرف جدا نشود. زرده و سفیده را با هم مخلوط کرده و آرد و بیکیکنگ پودر مخلوط شده را روی آن با حالت دورانی الک کنید و به آرامی همه مواد را با هم مخلوط کنید. مواد را به دو قسمت تقسیم کرده و یک قسمت آن را با پودر کاکائو مخلوط کنید. هر قسمت از مواد را داخل قیف یک بار مصرف بریزید. سینی فر ۳۰×۴۰ را با کاغذ روغنی بپوشانید و مواد آماده را یک در میان به صورت اریب و چسبیده به هم داخل سینی بریزید تا کل سینی پر شود. سپس در فر خیلی داغ با دمای ۲۲۰ درجه سانتیگراد به مدت ۸ دقیقه بپزید. پس از اینکه روی رولت طلایی شد از فر در آورده و بلافاصله با سینی هم اندازه خود بپوشانید و کنار بگذارید تا خنک شود. پس از حدود نیم ساعت که رولت خوب خنک شد آن را از سینی جدا کرده و به تکه‌هایی به عرض ۴ سانتیمتر و طول قالب مورد نظر (حدود ۷ سانتیمتر) برش دهید و کف و دیواره قالب را با رولت‌های بریده شده بپوشانید. کرم آماده را داخل قالب ریخته و حدود ۶ ساعت در یخچال بگذارید. سپس در ظرف سرو گذاشته و روی آن را با شاه توت تزیین کنید.

طرز تهیه کرم:

شیر، شکر و نشاسته ذرت را مخلوط کرده و روی شعله قرار دهید و مدام هم‌زنید تا پخته و غلیظ شود. سپس از روی شعله برداشته و زرده تخم مرغ را اضافه کنید و دوباره روی شعله قرار دهید تا یک قل بزند کرم آماده را کنار بگذارید تا خنک شود. پودر ژلاتین را روی آب پاشیده و به حالت بن‌ماری ذوب کنید و کنار بگذارید تا کمی سرد شود. ژلاتین آماده را با کرم مخلوط کنید. در این مرحله پودر بادام را نیز اضافه کنید خامه قنادی را فرم داده و با کرم خنک شده مخلوط کنید در نهایت پوره شاه توت را به کرم اضافه کنید.

نکته:

- ۱- برای تهیه این شارلوت می‌توانید از رولت معمولی نیز استفاده کنید. طوری که رولت ساده را پخته پس از خنک شدن روی آن مارمالاد توت‌فرنگی مالیده و رول کرده و برش دهید.
- ۲- در این دسر به جای شاه توت می‌توانید از آلبالو یا توت‌فرنگی نیز استفاده کنید.



موس کیک توت‌فرنگی و طالبی

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: یک ساعت

🕒 مدت زمان پخت: ۴۰ دقیقه

👤 میزان سرو: ۶ نفر

مواد لازم کیک:

| | |
|---------------------------------|------------------------|
| کره (نرم شده) | ۸۷ گرم |
| پودر قند | ۸۷ گرم |
| تخم‌مرغ (بدون محاسبه وزن پوسته) | ۹۰ گرم |
| شیر | یک قاشق سوپ‌خوری |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای‌خوری |
| آرد | ۸۷ گرم |
| بیکینگ پودر | ۶ گرم |

مواد لازم موس توت‌فرنگی:

| | |
|-------------|------------------|
| پودر ژلاتین | سه قاشق چای‌خوری |
| توت‌فرنگی | ۲۰۰ گرم |
| پودر قند | ۱۴ گرم |
| آب | سه قاشق سوپ‌خوری |
| خامه قنادی | ۲۰۰ گرم |

مواد لازم ژله توت‌فرنگی:

| | |
|--------------------|-----------|
| پودر ژله توت‌فرنگی | یک بسته |
| آب جوش | یک پیمانه |

مواد لازم موس طالبی:

| | |
|-------------------------------|------------------|
| پودر ژلاتین | سه قاشق چای‌خوری |
| طالبی (بدون محاسبه وزن پوسته) | ۲۰۰ گرم |
| پودر قند | ۱۴ گرم |
| آب | سه قاشق سوپ‌خوری |
| خامه قنادی | ۲۰۰ گرم |

مواد لازم ژله طالبی:

| | |
|----------------|-----------|
| پودر ژله طالبی | یک بسته |
| آب جوش | یک پیمانه |

نکته:

۱- طرز تهیه موس طالبی و ژله طالبی همانند موس توت‌فرنگی و ژله توت‌فرنگی می‌باشد. فقط در موس طالبی به جای توت‌فرنگی از طالبی و در ژله به جای ژله توت‌فرنگی از ژله طالبی استفاده می‌شود.

۲- به جای استفاده از رینگ می‌توانید از قالب کمربندی استفاده کنید و در همان قالب کمربندی که کیک را می‌پزید مراحل بعد را بر روی کیک عملی نمایید.

۳- اگر سطح کیک پس از پخت کمی ناصافی داشت، ابتدا با چاقوی مخصوص کیک‌بری سطحش را صاف نمایید. سپس لایه‌های موس و ژله را بریزید.

۴- طالبی یکی از غنی‌ترین میوه‌های حاوی ویتامین C است. طالبی علاوه بر ویتامین‌های A و C، حاوی مواد مغذی و مفید دیگری مثل پتاسیم، فولات، فیبر، منیزیم، ید و ویتامین‌های B۶، B۳، B۵ و B۱ است.

۵- توت‌فرنگی منبع خوبی از فیبر، ویتامین C، فولات، پتاسیم و آنتی‌اکسیدان‌هایی است. همچنین دارای املاح کلسیم، آهن و فسفر است و باعث افزایش سلامت قلب، کاهش ابتلا به انواع سرطان و در کل افزایش سلامتی بدن می‌شود.



طرز تهیه کیک:

آرد و بیکنگ پودر را در ظرف بزرگی سه بار الک نمایید. سپس کره، پودر قند، تخم مرغ‌ها، وانیل و شیر را اضافه کنید و با همزن برقی با سرعت بالا حدود ۷ دقیقه بزنید تا کاملاً مواد صاف و یکدست و پوک شوند. کف قالب گرد به قطر ۲۱ سانتی متر را چرب نموده و کاغذ بیندازید. دیواره‌ها نیاز به چرب کردن ندارد. مایه کیک را در قالب بریزید و با پالت رویش را صاف نمایید و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۷۰ درجه سانتی گراد به مدت تقریبی ۴۰ دقیقه قرار دهید. در حدی که روی کیک طلایی شود و اگر خلال دندان در کیک فرو بردید تمیز خارج شود. سپس قالب را از فر خارج کرده و کنار بگذارید تا کمی از داغی بیفتد. بعد با چاقوی تیز دور تا دور کیک را برید و کیک را بر روی توری فلزی خنک نمایید. پس از آنکه کیک کاملاً خنک شد آن را در ظرف سرو قرار دهید. دورش رینگ بگذارید و موس توت فرنگی را روی کیک بریزید و با پالت کاملاً صاف نمایید. موس کیک را به یخچال انتقال دهید تا موس نیم‌بند شود. سپس از یخچال خارج کنید و ژله آماده توت فرنگی را که کاملاً سرد شده است قاشق قاشق به آرامی روی موس بریزید و مجدد در یخچال قرار دهید تا ژله نیم‌بند شود. دوباره موس کیک را از یخچال خارج کنید و مراحل قبل را این بار برای موس طالبی و ژله طالبی تکرار کنید. در پایان کار در صورت تمایل با خامه فرم گرفته، میوه و شکلات تزئین کنید.

طرز تهیه موس توت فرنگی:

آب را در ظرف کوچکی ریخته و پودر ژلاتین را به صورت بارانی و آرام آرام بر رویش بپاشید و ظرف را در حین ریختن پودر ژلاتین کمی تکان دهید تا ژلاتین حالت اسفنجی شود سپس بر روی بخار آب قرار دهید و هم بزنید تا کاملاً دانه‌های ژلاتین حل شود و شفاف گردد. ژلاتین آماده را کنار بگذارید تا به دمای محیط برسد. در این فاصله توت فرنگی‌ها را به همراه پودر قند پوره نمایید. سپس ژلاتین را به ترکیب پوره توت فرنگی و پودر قند اضافه کنید و سریع با لیسک هم بزنید. خامه فنادی را فرم دهید بعد ترکیب پوره، پودر قند و ژلاتین را در چند مرحله به خامه اضافه کنید و با لیسک هم بزنید (فولد کنید).

طرز تهیه ژله توت فرنگی:

پودر ژله را در ظرفی مناسب ریخته، آب جوش را اضافه کنید و هم بزنید. سپس روی بخار آب قرار دهید و همچنان هم بزنید تا دانه‌های ژلاتین و شکر کاملاً حل و ژله شفاف و براق شود.

تارت توت فرنگی و پسته

🕒 زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

🕒 زمان پخت: ۳۰ دقیقه

👤 میزان سرو: ۴ نفر

مواد لازم خمیر تارت:

| | |
|--------------|----------|
| زرده تخم مرغ | ۷۵ گرم |
| آرد | ۲۵۰ گرم |
| بیکنینگ پودر | ۸ گرم |
| شکر | ۱۶۰ گرم |
| کره | ۱۹۰ گرم |
| نمک | یک پینسه |

مواد لازم کرم پسته:

| | |
|--------------------|------------------------|
| خلال پسته | ۷۵ گرم |
| روغن | ۱۰ گرم |
| شیر | یک و یک چهارم پیمانه |
| تخم مرغ | یک عدد |
| زرده تخم مرغ | دو عدد |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری |
| شکر | یک چهارم پیمانه |
| آرد | یک قاشق سوپ خوری |
| نشاسته ذرت | یک قاشق سوپ خوری |
| مارمالاد توت فرنگی | یک پیمانه |

طرز تهیه خمیر:

آرد، بیکنینگ پودر و نمک را الک کرده، کره را در دمای محیط قرار داده تا کاملاً نرم شود. سپس زرده و شکر را با همزن برقی بزنید تا کرمی و سبک شود. کره نرم را به آن اضافه کرده با همان همزن برقی در حد مخلوط شدن هم بزنید. مخلوط آرد و بیکنینگ پودر را به این مواد اضافه کرده بالیسک هم زده تا به شکل خمیر درآید. خمیر را داخل کیسه فریزر گذاشته و به مدت دو ساعت در یخچال استراحت دهید. بعد از استراحت خمیر را کمی ورز داده، روی سطح آردپاشی شده به ضخامت ۸ میلیمتر باز کنید. سپس خمیر را با رینگ به قطر ۱۵ سانتیمتر کاتر زده آن را داخل سینی فر که کاغذ روغنی انداخته اید قرار دهید. (توجه داشته باشید که رینگ را از خمیر جدا نکنید و با همان رینگ داخل فر قرار دهید که شکل گرد خود را حفظ کند) خمیر را در فر از پیش گرم شده با درجه حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۵ الی ۳۰ دقیقه بپزید تا طلایی شود. بعد از پخت آن را کنار گذاشته تا کاملاً خنک شود.

طرز تهیه کرم پسته:

تخم مرغ، زرده تخم مرغ و وانیل را با شکر مخلوط کرده با همزن برقی بزنید تا رنگ آن روشن شود. یک چهارم پیمانه شیر را به آن اضافه کرده بالیسک هم زده و سپس آرد و نشاسته ذرت را به آن اضافه کرده مخلوط کنید. یک پیمانه شیر را گرم کرده و به مخلوط بالا اضافه کنید. مواد را روی شعله قرار داده تا به جوش آید و غلیظ شود. مخلوط را کنار گذاشته تا کاملاً خنک شود. خلال پسته را در آسیاب پودر کرده و روغن را به آن اضافه کرده تا به شکل پوره درآید. پوره پسته را با کرم مخلوط کنید، کرم را کنار گذاشته و مارمالاد توت فرنگی را داخل قیف ریخته و در مرکز خمیر پخته شده بریزید. سپس کرم پسته را در قیف ریخته و با ماسوره گرد به صورت دایره وار از مرکز شروع کرده به سمت محیط، تمام سطح خمیر را بپوشانید. توت فرنگی ها را به شکل حلزونی یا مارپیچ روی کرم بچینید. سپس روی توت فرنگی ها را با بریلو بپوشانید.

نکته:

👉 این تارت را در قالب های کوچکتر و به صورت تک نفره نیز می توانید آماده کنید.

👉 کل خمیر را نیز در قالب بزرگتر و به صورت یک تکه نیز قابل آماده سازی ست.

👉 خلال پسته سبز تر می باشد و پودر کردن آن باعث می شود کرم سبز تر شود



چیز کیک دولسه دلچه با رویه میوه

🕒 زمان آماده سازی: ۴۰ دقیقه

👤 میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

مواد لازم کراست:

| | |
|-----|---------------------------------|
| ۲۰۰ | بیسکویت پتی بور کامل (خرده شده) |
| ۶۰ | کره (آب شده) |
| ۱۰۰ | گرم |

مواد لازم چیز کیک:

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| ۲۵۰ | پنیر ماسکار پونه (در دمای اتاق) |
| ۳۶۵ | سس دولسه دلچه |
| یک پیمانه | خامه قنادی (فرم داده شده) |
| یک چهارم پیمانه | آب سرد |
| ۲ قاشق سوپ خوری سرپر | پودر ژلاتین |

طرز تهیه کراست:

کف قالب کمر بندی کاغذ روغنی بیندازید تا موقع تمام شدن کار بتوانید راحت چیز کیک را از قالب خارج کنید. حالا بیسکویت آسیاب شده را با کره مخلوط کنید و به صورت یکدست کف قالب پهن و فشرده کنید و نیم ساعت داخل یخچال بگذارید.

طرز تهیه چیز کیک:

ژلاتین را روی آب سرد بپاشید و روی کتری بگذارید تا به روش بن ماری کاملاً حل شود. سپس در دمای محیط قرار دهید تا کمی از داغی بیفتد. در ظرف بزرگی سه تا چهار دقیقه پنیر ماسکار پونه را با دور تند با سری پدالی همزن بزنید تا از حالت منسجمش خارج شود و رنگ کرمی بگیرد. سس دولسه دلچه را اضافه کنید و خوب بزنید. حالا خامه قنادی را با همزن بزنید و پس از اینکه کامل فرم گرفت اضافه کنید و سپس ژلاتین آب شده را اضافه کنید و خوب با همزن بزنید تا یکدست شود. حالا مواد پنیری را روی کراست بریزید و ۷ تا ۸ ساعت زمان دهید تا کامل ببندد.

طرز تهیه سس دولسه دلچه:

یک قوطی شیر عسلی تغلیظ شده را خیلی خوب بشویید و بدون اینکه در قوطی فلزی را باز کنید به همان شکل داخل قابلمه پر آب روی حرارت خیلی ملایم متمایل به کم به مدت ۵ تا ۶ ساعت قرار دهید. به طوری که در حین حرارت روی قوطی را آب فرا بگیرد. بعد این مدت سس شما آماده شده است. می توانید برای نگهداری آن را به ظرف شیشه ای منتقل و در یخچال نگهداری کنید.

نکته:

← برای این میزان مواد قالبی با قطر ۲۲ سانت مناسب است.

← شیر عسلی جوشیده شده و کاراملی شده را دولسه دلچه می گویند که برای تهیه کیک ها و دسر ها استفاده می شود.

← دقت داشته باشید که در قوطی را به حالت داغ باز نکنید چون خطر ناک بوده و امکان دارد روی دست و صورت پاشیده و باعث سوختگی شود.

← پس از کامل خنک شدن در قوطی را باز کرده و در شیشه در دار نگه داری کنید.

← این چیز کیک با هلو تزیین شده شما می توانید با هر میوه فصلی به دلخواه تزیین کنید.





نان گرم‌مدار توت‌فرنگی

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: یک ساعت
🕒 مدت زمان پخت: ۴۰ دقیقه
👤 میزان سر: ۶ تا ۸ نفر

مواد لازم نان:

| | |
|-------------------------|----------------------|
| تخم‌مرغ | یک عدد |
| شیر ولرم | یک پیمانه |
| شکر | ۳ قاشق سوپ‌خوری |
| خمیر مایه | ۱۲ گرم |
| کره نرم | ۵۰ گرم |
| آرد حدوداً | ۵۰۰ گرم |
| توت‌فرنگی (ریز خرد شده) | یک چهارم پیمانه |
| کشمش | ۲ قاشق سوپ‌خوری |
| تخم‌مرغ (جهت رومال) | یک عدد |
| نمک | یک دوم قاشق چای‌خوری |

مواد لازم کرم:

| | |
|------------|------------------------|
| شیر | یک پیمانه |
| شکر | ۵۰ گرم |
| نشاسته ذرت | ۲۵ گرم |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای‌خوری |

نکته:

❖ داخل این نان می‌توانید از شکلات چیپسی و یا به جای توت‌فرنگی از تمشک یا شاه‌توت نیز استفاده کنید.

❖ به دلیل استفاده از کرم در این نان بافت بسیار نرم و طعم دلچسبی دارد.

❖ خمیرهای بریده شده را داخل قالب مافین چرب شده نیز می‌توانید بپزید.



طرز تهیه نان:

شیر ولرم، خمیر مایه و یک قاشق چای خوری شکر را با هم مخلوط کرده و روی آن را پوشانده کنار بگذارید تا خمیر مایه عمل بیاید. تخم مرغ را در ظرف گودی ریخته و کمی با همزن بزنید. سپس نمک، خمیر مایه عمل آمده و شکر را به آن اضافه کرده و آرد را کم اضافه کنید تا جایی که خمیر جمع شود. ممکن است همه آرد دستور استفاده نشود یا آرد اضافه تری احتیاج شود. خمیر را روی سطح آردپاشی شده خوب ورز دهید تا سطح آن صاف شود. سپس کره نرم را کم اضافه کرده و دوباره ورز دهید. در ابتدا خمیر شل و چسبنده می شود ولی پس از کمی ورز دادن چسبندگی آن از بین می رود. خمیر را داخل ظرف چرب شده بگذارید و روی آن را پوشانده و حدود یک ساعت در جای نسبتاً گرم استراحت دهید. پس از اینکه خمیر عمل آمد، آن را روی سطح آردپاشی شده به شکل مستطیل باز کنید. کرم خنک شده را روی خمیر بمالید. توت فرنگی ریز خرد شده را همراه با کشمش روی کرم پاشیده و خمیر را رول کنید و به اندازه های ۲ سانتیمتری ببرید و داخل سینی چرب شده بچینید. روی آن را پوشانده و حدود ۲۰ دقیقه دیگر استراحت دهید. سپس با تخم مرغ رومال کرده و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه به مدت ۴۰ دقیقه بپزید.

طرز تهیه کرم:

شیر، شکر و نشاسته ذرت را داخل شیر جوش ریخته و خوب مخلوط کنید. سپس روی شعله با حرارت ملایم گذاشته و مدام هم بزنید تا کرم غلیظ شود. کرم آماده را به ظرف دیگری منتقل کرده و روی آن را با نایلون پوشانده و کنار بگذارید تا خنک شود. پس از خنک شدن، وانیل را اضافه کنید.



کماج سن با شیره خرما

🕒 مدت آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه

🕒 زمان پخت: ۲۰ دقیقه

🍴 میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر

مواد لازم:

| | |
|------------------|----------------|
| یک پیمانه | آرد گندم |
| یک پیمانه | آرد جوانه گندم |
| یک قاشق چای خوری | مایه خمیر |
| یک دوم پیمانه | شیره خرما |
| یک پیمانه سرخالی | روغن جامد |
| به مقدار لازم | خرما |
| به مقدار لازم | آب ولرم |

طرز تهیه:

ابتدا مایه خمیر را با یک سوم پیمانه آب ولرم و یک قاشق چای خوری شکر در جای گرم گذاشته تا به عمل بیاید. آردها را با هم مخلوط کرده در ظرفی بریزید. سپس مایه خمیر به عمل آمده را اضافه کنید. نیمی از روغن و شیره خرما را به آن اضافه و خمیر کنید. اگر خمیر سفت بود مقداری آب ولرم به آن اضافه کنید تا چسبندگی پیدا کند. خمیر را خوب ورز داده و روی سطح آردپاشی شده با وردنه باز کرده و سپس داخل سینی چرب شده منتقل کنید. به طوری که دیوارهای سینی را بپوشاند. هسته خرما را جدا کرده و خرما را با دست کمی پهن کنید و روی خمیر بچینید. خمیر دیگری باز کنید و روی خرماها بگذارید و با چاقو لوزی برش بزنید. بقیه روغن را روی آن بریزید و در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه به مدت ۳۰ دقیقه بگذارید. بعد از پخت و خنک شدن، روی آن را با پودر قند و پودر پسته تزیین کنید.

نکته:

- 🔴 جوانه گندم سرشار از ویتامین‌ها و مواد معدنی می باشد.
- 🔴 کماج سن از شیرینی‌های معروف استان کرمان است.



شورینی

مافین سیب زمینی

🍳 میزان سرو: ۶ نفر

🕒 زمان پخت: ۲۰ دقیقه

🕒 زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه

طرز تهیه:

سیب زمینی‌ها را داخل مقداری آب ریخته و آب پز کنید. سپس پوست آن‌ها را کنده و ریز خرد کرده و کنار بگذارید تا خنک شود.
زعفران را داخل یک قاشق چای خوری آب جوش ریخته و ۵ دقیقه روی بخار آب قرار دهید. شیر، تخم مرغ و روغن زیتون را اضافه کرده و پس از مخلوط شدن از روی بخار آب بردارید. سیب زمینی خرد شده، آرد، بیکینگ پودر، نمک، فلفل، جعفری و زیتون خرد شده را مخلوط کرده و مرکز آن را گود کرده و مواد مایع را افزوده و با لیسک در حد مخلوط شدن هم بزنید. قالب مافین را با اسپری روغن چرب کرده و مواد را داخل قالب‌ها ریخته و در فر از پیش گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد حدود ۲۰ دقیقه قرار دهید.

مواد لازم:

| | |
|----------------------|------------------------|
| سیب زمینی | ۳۰۰ گرم |
| زعفران (سائیده) | یک چهارم قاشق چای خوری |
| آب جوش | یک قاشق چای خوری |
| شیر | ۲۰۰ میلی لیتر |
| روغن زیتون | ۴ قاشق سوپ خوری |
| آرد | ۲۷۰ گرم |
| تخم مرغ | یک عدد |
| بیکینگ پودر | یک قاشق سوپ خوری |
| جعفری (خرد شده) | ۲ قاشق سوپ خوری |
| نمک | یک قاشق چای خوری |
| فلفل قرمز | یک دوم قاشق چای خوری |
| زیتون سیاه (خرد شده) | ۲ قاشق سوپ خوری |

نکته:

۱- زیتون مورد استفاده در دستور اختیاری است و می‌توانید آن را حذف کرده یا اینکه با ژامبون خرد شده جایگزین کنید.

۲- در این دستور از روغن زیتون استفاده شده است. در صورت تمایل می‌توانید از همین مقدار روغن مایع استفاده کنید.

۳- سیب زمینی‌ها را پس از خرد شدن کاملاً خنک کرده سپس با مواد مخلوط کنید.

۴- این مافین یک پیش غذا یا میان وعده مغذی می‌باشد.

کیک با میوه های فصل

مواد لازم:

| | |
|----------------------|------------------------|
| روغن مایع | یک پیمانه |
| شکر | ۲۵۰ گرم |
| تخم مرغ | ۳ عدد |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری |
| آرد | ۳۰۰ گرم |
| بیکینگ پودر | ۳ قاشق چای خوری |
| پودر بادام | ۲۰ گرم |
| نمک | یک پنسه |
| میوه فصل (خرد شده) | یک پیمانه |
| ماسه پر چرب | ۳ قاشق سوپ خوری |
| (زرد آلو، توت فرنگی) | |

طرز تهیه:

تخم مرغ ها و شکر را با دور متوسط همزن برقی بزنید تا سبک شده و رنگ آن روشن شود. سپس روغن مایع را افزوده و کمی مخلوط کنید. ماست و وانیل را نیز اضافه کرده و خوب هم بزنید. در آخر پودر بادام را اضافه کرده و همزن را خاموش کنید (پس از اضافه کردن پودر بادام نیازی به زیاد هم زدن نیست. فقط یک دور در حد مخلوط شدن کافی است). سپس آرد، بیکینگ پودر و نمک الک شده را به مواد اضافه کرده و با لیسک هم بزنید. در آخر میوه های تازه خرد شده را نیز اضافه کنید. قالب مناسبی مانند شکل یا قالب گرد ۲۳ سانتی متری را چرب کرده و مواد را داخل قالب ریخته و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت حدود یک ساعت قرار دهید. برای تست پخت کیک می توانید مرکز کیک خلال چوبی فرو کنید. در صورت نجسبیدن مواد به خلال چوبی کیک آماده است. پس از پخت کیک را حدود ۱۰ دقیقه داخل قالب خنک کرده و سپس روی توری فلزی قرار دهید.

🕒 میزان سرو: ۶ نفر

🕒 زمان پخت: یک ساعت

🕒 مدت زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه

نکته:

- ۱- تخم مرغ ها و ماست را نیم ساعت قبل، از یخچال خارج کرده تا به دمای محیط برسانید.
- ۲- این کیک را با هر میوه فصلی که موجود باشد و با توجه به ذائقه خود می توانید آماده کنید.
- ۳- میوه ها را خرد کرده و روی دستمال آشپز خانه قرار دهید تا آب میوه کمی گرفته شود.
- ۴- این کیک با روغن مایع آماده می شود و بسیار سبک و مناسب برای عصرانه تابستانی می باشد.
- ۵- قالب مورد استفاده را می توانید به دلخواه تغییر دهید. اگر از قالب مشابه شکل استفاده می کنید آن را با اسپری روغن چرب کنید. در صورت استفاده از قالب معمولی حتما کف آن را با کاغذ روغنی پوشانده و با کره یا اسپری چرب کنید.





تراپفل انبه شکلاتی

🕒 زمان آماده‌سازی: ۴۵ دقیقه
👥 میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر

مواد لازم کرم شکلاتی:

| | |
|-------------------|--------------------|
| نشاسته ذرت | ۴ قاشق سوپ خوری |
| شکر | ۱۰۰ گرم |
| شیر | یک و یک دوم پیمانه |
| خامه صبحانه | ۲۰۰ گرم |
| شکلات شیری یا تلخ | ۲۴۰ گرم |

مواد لازم کرم انبه:

| | |
|------------------|------------------|
| انبه (پوره شده) | ۲۵۰ گرم |
| خامه (فرم گرفته) | ۱۰۰ گرم |
| پودر ژلاتین | یک قاشق چای خوری |
| آب | دو قاشق سوپ خوری |

مواد لازم لایه بیسکویتی:

| | |
|-------------------|------------------|
| بیسکویت (خرد شده) | ۶۰ گرم |
| گردو (خرد شده) | ۲۰ گرم |
| شکلات شیری | ۵۰ گرم |
| روغن مایع | یک قاشق سوپ خوری |

نکته:

تراپفل که از ریشه لغتی فرانسوی به معنای ریزه و یا جزئی کوچک از هر چیزی می‌باشد، در قنادی به نوعی از دسرهای اطلاق می‌گردد که داخل ظرف سرو شده و در تهیه آن از تکه‌های ریز کیک اسفنجی (یا کره‌ای)، بیسکویتی، انواع میوه‌های خرد شده، آبنمیه، ژلاتین، کریم کاستارد و خامه استفاده می‌شود و این اجزاء داخل ظروف شیشه‌ای به صورت لایه‌ای و به تناوب روی هم چیده شده و رویه آن نیز توسط انواع کریم، خامه قنادی و تکه‌های میوه یا پرک بادام به شکل دلخواه تزیین می‌گردد و در برخی مناسبت‌ها به ویژه جهت مراسم کریمس سرو می‌گردد. با توجه به تنوع اجزاء خصوصاً میوه‌های مورد استفاده در تهیه این نوع دسر، می‌توان ترکیب‌های مختلفی از مواد را بنا به سلیقه در فصول مختلف سال تهیه نمود به گونه‌ای که مورد پسند ذائقه‌های مختلف قرار گیرد.



طرز تهیه لایه بیسکویتی:

شکلات راروی بخار آب ذوب کرده و یک قاشق سوپ خوری روغن مایع را به آن اضافه کنید. بیسکویت خرد شده و گردو را مخلوط کرده و شکلات ذوب شده را اضافه کرده و مخلوط کنید. مواد را به مدت ۳۰ دقیقه داخل یخچال قرار دهید.

طرز تهیه ترایفل:

کمی از کرم شکلاتی خنک شده را داخل لیوان ریخته و در یخچال قرار دهید تا ببندد. سپس یک لایه کرم انبه ریخته و مجدداً در یخچال قرار دهید. در آخر بیسکویت‌های آماده راروی کرم ریخته و با خامه و شکلات تزیین کنید.

طرز تهیه کرم شکلاتی:

نشاسته ذرت، شکر و شیر را در ظرف مناسبی ریخته مخلوط کنید و خامه صبحانه را نیز اضافه کنید و مواد راروی شعله ملایم قرار دهید تا مواد کمی غلیظ شود. سپس از روی شعله برداشته و شکلات خرد شده را اضافه کنید و هم بزنید تا شکلات ذوب شود. روی کرم را با نایلون پوشانده و کنار بگذارید تا کاملاً خنک شود.

طرز تهیه کرم انبه:

انبه را داخل غذاساز پوره کرده و کنار بگذارید. پودر ژلاتین راروی آب پاشیده و ووری بخار آب ذوب کرده و پس از خنک شدن داخل پوره انبه ریخته و مخلوط کنید. خامه قنادی را با همزن برقی بزنید تا فرم بگیرد. سپس انبه را کم کم به خامه فرم گرفته افزوده و با لیسک مخلوط کنید.

پاولووا

Pavlova

مدت آماده سازی: ۱۵ دقیقه

زمان پخت: یک ساعت و ۱۵ دقیقه

میزان سرو: ۴ نفر

مواد لازم:

| | |
|------------------|------------------------|
| سفیده تخم مرغ | ۳ عدد |
| شکر | ۱۸۰ گرم |
| کرم تارتار | یک هشتم قاشق چای خوری |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری |
| رنگ خوراکی صورتی | چند قطره |
| خامه (فرم گرفته) | حدود ۲۰۰ گرم |
| توت فرنگی | حدود ۱۰۰ گرم |
| شکلات (رنده شده) | ۵۰ گرم |

طرز تهیه:

سفیده تخم مرغ را ۱۵ دقیقه در دمای محیط قرار دهید تا به دمای محیط برسد. سپس با دور تند همزن برقی بزنید تا سفید شود. شکر را قاشق قاشق اضافه کنید و هم بزنید تا تمام شکر به خورد سفیده برود. کرم تارتار و وانیل را اضافه کنید و به هم زدن ادامه دهید تا همه شکر به خورد سفیده برود. در این مرحله در صورت تمایل چند قطره رنگ خوراکی صورتی اضافه کنید تا به رنگ دلخواه برسد. مواد آماده را داخل کیف با ماسوره یک سانتی متری بریزید و روی کاغذ روغنی دایره هایی به قطر ۵ سانتی متر ترسیم کنید و روی شکل ها را با مواد پر کنید و فر را با حرارت ۱۲۰ درجه سانتی گراد گرم کنید و سینی را داخل فر بگذارید و دما را به ۹۰ درجه سانتی گراد کاهش داده و مرنگ را به مدت یک ساعت و ۱۵ دقیقه در فر قرار دهید تا کاملاً خشک شود. سپس فر را خاموش کنید و مرنگ را با در نیمه باز در فر قرار دهید تا کاملاً خنک شود. پس از خنک شدن، از کاغذ جدا کرده و روی آن خامه فرم گرفته و توت فرنگی خرد شده ریخته و با شکلات رنده شده تزیین کنید.

نکته:

- ۱- پاولووا: PAVLOVA دسری بر پایه مرنگ است که با تزیین میوه سرو می شود. این دسر یکی از دسرهای پرطرفدار در استرالیا و نیوزیلند است که به ویژه در جشن های تابستانی سرو می شود.
- ۲- مرنگ از ترکیب سفیده تخم مرغ زده شده با شکر به دست می آید و با توجه به دستور تهیه آن، گاهی اوقات به آن افزودنی هایی نظیر کرم تارتار و نشاسته ذرت نیز اضافه می شود و می توان از وانیل، اسانس بادام و یا نارگیل نیز جهت معطر شدن آن استفاده کرد.
- ۳- مرنگ هم به صورت پخته شده در فر و هم بدون پخت تهیه و سرو می شود. اغلب با دمای کم فر و در مدت زمان طولانی پخت می شود و پس از پخت نیز باید مدت زیادی برای خنک شدن داخل فر بماند.



بورک

مدت زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

زمان پخت: ۳۰ دقیقه

میزان سرو: ۸ نفر

مواد لازم:

| | |
|-------------------|-----------------|
| تخم مرغ | یک عدد |
| روغن مایع | ۲ قاشق سوپ خوری |
| شیر | ۲ قاشق سوپ خوری |
| خمیر یوفکا | ۱۰ ورق |
| کالباس سلامی | ۱۰ ورق |
| پنیر پیتزا | یک پیمانه |
| لفل دلمه‌ای | یک عدد |
| گوجه گیلاسی | ۱۰ عدد |
| زیتون سیاه یا سبز | ۱۰ عدد |

طرز تهیه:

شیر و روغن مایع را در ظرفی مخلوط کرده و کنار بگذارید. دو ورق خمیر یوفکا را روی هم انداخته و با کاتر گرد ۵ سانتیمتری کاتر بزنید. یوفکاهای باقی مانده را یکی یکی باز کرده و از مخلوط شیر و روغن مایع روی آن مالیده و دور یک وردنه نازک پیچیده و از دو سمت به سمت مرکز جمع کنید تا چین بخورد و به آرامی از وردنه خارج کنید. یوفکاهای گرد برش خورده را به مخلوط شیر و روغن آغشته کرده و یوفکاهای چین خورده را به صورت حلقه‌ای دور آن بگذارید.

وسط خمیر ابتدا پنیر پیتزا ریخته و سپس ۲ الی ۳ ورق کالباس، یک عدد گوجه گیلاسی، یک برش کوچک فلفل دلمه‌ای و یک عدد زیتون اسلایس شده بگذارید و در آخر کمی پنیر پیتزا روی مواد بپاشید. روی یوفکاهای چین خورده ابتدا از مخلوط شیر با قلمو مالیده و سپس تخم مرغ زده شده بمالید و در فراز پیش گرم شده بادمای ۱۸۰ درجه به مدت نیم ساعت بپزید تا روی یوفکا طلایی شود.

نکته:

- می‌توانید قبل از چین دادن یوفکا روی آن کمی پنیر پیتزا و پودر آویشن بپاشید.
- به جای کالباس می‌توانید از مواد سس ماکارونی استفاده کنید که در این صورت وسط خمیر، مواد گوشتی را ریخته و سپس پنیر پیتزا را روی آن بپاشید.



خمیر گرد کاتر خورده.



با کاتر گرد یوفکا را ببرید.



دو ورق یوفکا را روی هم قرار دهید.



از دو طرف چین دهید.



دور وردنه نازک بپیچید.



روی خمیر شیر و روغن بمالید.



خمیر آماده



خمیر چین خورده را روی آن قرار دهید.



یوفکای برش خورده را به شیر و روغن آغشته کنید.



چیزکیک شکلات و توت فرنگی

مدت آماده سازی: ۳۰ دقیقه

زمان پخت: ۱۵ دقیقه

میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

مواد لازم لایه زیری:

| | |
|-----------------|-----------------------|
| کره (ذوب شده) | ۶۰ گرم |
| شکر | ۶۰ گرم |
| تخم مرغ | یک عدد |
| شیر (دمای محیط) | یک چهارم پیمانه |
| آرد | ۷۰ گرم |
| پودر کاکائو | یک قاشق سوپ خوری |
| بیکنگ پودر | یک هشتم قاشق چای خوری |

مواد لازم لایه پنیری:

| | |
|------------------|------------------------------|
| پنیر خامه ای | ۴۰۰ گرم |
| شکر | ۱۵۰ گرم |
| ماست خامه ای | یک قاشق سوپ خوری |
| خامه (فرم گرفته) | ۳۰۰ گرم |
| شکلات سفید | ۵۰ گرم |
| پودر ژلاتین | ۳ قاشق چای خوری |
| آب | ۸۰ میلی لیتر (یک سوم پیمانه) |
| توت فرنگی | حدود ۲۰۰ گرم |
| شیر سرد | حدود یک قاشق سوپ خوری |

مواد لازم رویه:

| | |
|-----------------|------------------|
| توت فرنگی | ۱۵۰ گرم |
| بریلو توت فرنگی | دو قاشق سوپ خوری |

طرز تهیه لایه زیری:

تخم مرغ و شکر را کمی با همزن برقی بزنید. سپس کره ذوب شده و شیر را اضافه و مخلوط کنید. آرد، بیکنگ پودر و پودر کاکائو را مخلوط کرده و به مواد تخم مرغی بیفزایید و بالیسک مخلوط کنید. مواد آماده را داخل قالب کمر بندی ۲۳ سانتی متری ریخته و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۷۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه قرار دهید.

پس از پخت و خنک شدن از قالب جدا کنید و کاغذ را از کف کیک جدا کرده و دوباره داخل همان قالب قرار دهید.

طرز تهیه مواد پنیری:

پودر ژلاتین را روی آب پاشیده و کنار بگذارید تا اسفنجی شود. سپس روی بخار آب قرار دهید تا شفاف شود. پنیر خامه ای، ماست خامه ای و شکر را با همزن برقی بزنید تا شکر حل شود.

ژلاتین حل شده خنک را افزوده و با دور کند همزن مخلوط کنید. شکلات سفید را روی بخار آب ذوب کنید و با همزن برقی هم بزنید و کم کم حدود یک قاشق چای خوری شیر سرد را به شکلات اضافه کرده و بزنید تا کرم یکدستی حاصل شود (پس از اضافه کردن شیر سرد، مخلوط در ابتدا به حالت بریده شده دیده می شود که با هم زدن این حالت از بین می رود). مخلوط شکلات سفید آماده را داخل خامه فرم گرفته ریخته و مخلوط کنید. در آخر مواد پنیری آماده را به خامه و شکلات مخلوط شده اضافه کرده و بالیسک به شکل دورانی هم بزنید و مخلوط کنید.

توت فرنگی ها را نصف کرده و به دور تادور قالب، روی کیک بچینید. سپس مواد آماده را داخل قالب روی کیک خنک شده ریخته و به مدت ۴ ساعت در یخچال قرار دهید. در هنگام سرو چیزکیک ها را از قالب جدا کرده و رویه آماده را روی آن ریخته و با توت فرنگی تزیین کنید.

طرز تهیه رویه:

توت فرنگی را داخل دستگاه غذا ساز له کنید و با بریلو توت فرنگی مخلوط کنید.

نکته:

- این چیزکیک را مانند عکس می توانید در قالب های تک نفره آماده کنید.
- لایه زیری این چیزکیک بافت کیک دارد و کاملاً متفاوت است. در صورت تمایل می توانید مانند بقیه چیزکیک ها از بیسکویت و کره استفاده کنید.



کیک گردویی با حلوا

مدت زمان آماده سازی: یک ساعت

مدت زمان پخت: ۴۰ دقیقه

میزان سرو: ۱۰ نفر

مواد لازم کیک:

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| کره نرم | ۱۷۵ گرم |
| پودر قند | ۱۷۵ گرم |
| تخم مرغ (کمی هم زده با چنگال) | ۳ عدد |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری |
| شیر | دو قاشق سوپ خوری |
| گردو (نگینی خرد شده) | ۱۲۵ گرم |
| آرد | ۱۷۵ گرم |
| بیکنگ پودر | یک قاشق سوپ خوری |

مواد لازم حلوای سنتی:

| | |
|-----------|------------------|
| روغن مایع | ۲۴۰ گرم |
| کره | ۵۰ گرم |
| شکر | ۳۴۰ گرم |
| آرد | ۲۵۰ گرم |
| آب | ۵۰۰ گرم |
| گلاب | ۱۰۰ گرم |
| پودر هل | یک قاشق چای خوری |
| زعفران | دو قاشق چای خوری |

طرز تهیه کیک:

فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید و کف و دیواره های قالب گرد ۲۱ سانتی متری را چرب نموده و کاغذ بیندازید. آرد و بیکنگ پودر را سه بار الک کنید و در یک ظرف بزرگ بریزید. سپس کره، پودر قند، تخم مرغ ها، وانیل و شیر را بیفزایید و با درجه کند همزن برقی به مدت یک دقیقه و با درجه تند به مدت ۷ دقیقه بزنید تا کاملاً کرمی و یکدست شود. در آخر همزن را خاموش کرده و ۴۰ گرم از گردوی نگینی را اضافه کرده و در حد مخلوط شدن بالیسک هم بزنید. مواد آماده را در قالب بریزید و به مدت تقریبی ۴۰ دقیقه بپزید. در حدی که روی کیک طلایی شود. به طوری که اگر سیخ چوبی در کیک فرو برید تمیز خارج شود. پس از پخت و خارج کردن کیک از فر آن را به مدت ۱۵ دقیقه در قالب نگه دارید تا از داغی بیفتد و بعد روی توری فلزی بر گردانید و اجازه دهید کاملاً خنک شود. پس از کامل خنک شدن، کیک را به صورت افقی از ارتفاع دو لایه کنید و با حلوای گرم بین دو لایه کیک و دیواره ها و روی کیک را بپوشانید. سپس ۸۵ گرم گردوی باقی مانده را برای تزئین دیواره کیک استفاده کنید. برای روی کیک حلوا را در کیف با ماسوره شکوفه ریخته و ماسوره بزنید و مرکزش را با گردو تزئین نمایید.

طرز تهیه حلوای سنتی:

روغن و کره را در تابه ریخته و روی شعله ملایم قرار دهید تا کره ذوب شود. سپس آرد الک شده را اضافه کنید و هم بزنید. آن قدر باید هم بزنید تا رنگ حلوا خرمایی روشن شود. در این فاصله شربت را نیز آماده نمایید. آب و شکر را در یک شیر جوش ریخته و روی شعله ملایم قرار دهید و گاهی هم بزنید تا شکر حل شود و آب به جوش آید. سپس گلاب و زعفران را اضافه و شعله را خاموش کنید و آن را کنار بگذارید. پس از چند درجه تغییر رنگ آرد و آماده شدن آن، پودر هل را اضافه کنید و در حالی که شعله روشن است شربت را کم کم بیفزایید و دائم هم بزنید تا حلوا فرم بگیرد. سپس ظرف را کمی تکان دهید تا حلوا از ظرف جدا شود و یک طرف جمع شود (بیش از حد تکان ندهید که حلوا روغن پس بدهد).

نکته:

- ۱- هنگام تهیه کیک تمام مواد باید به دمای محیط رسیده باشند.
- ۲- اگر احساس می کنید لایه نمودن کیک سخت است، می توانید مواد را در دو قالب گرد ۲۰ سانتی متری بریزید در این صورت دیگر نیازی به لایه کردن نیست.
- ۳- اگر حین کار حلوا سرد شد مجدداً گرم نمایید تا راحت تر و تمیز تر صاف شود و ماسوره زده شود.
- ۴- در هنگام نفث دادن آرد در کره و روغن تمام مدت در کنار شعله بمانید و هم بزنید تا آرد نسوزد. حرارت شعله باید ملایم باشد.
- ۵- این حلوا در میان کیک بافت آن را مرطوب و خراب نمی کند و عطر هل و گلاب و زعفران در حلوا با کیک گردویی ترکیب خوبی را ایجاد می کند.
- ۶- پس از پخت کامل کیک، روی آن کمی نرم است که به دلیل لطافت کیک است. تست با سیخ چوبی شما را مطمئن می کند که کیک کاملاً پخته است.
- ۷- گردو سرشار از ویتامین ها و مواد معدنی مختلفی است که از آن جمله می توان به ویتامین های B1، A، E، B12، اسید فولیک، نیاسین و همچنین املاح معدنی شامل فسفر، پتاسیم، منیزیم و پروتئین اشاره کرد.



مینی کیک کلاسیک با فیلینگ توت فرنگی

مدت زمان آماده سازی: ۴۰ دقیقه

زمان پخت: ۳۰ دقیقه

میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

مواد لازم:

| | |
|-------------|------------------------|
| آرد | ۲۵۰ گرم |
| بیکینگ پودر | یک دوم قاشق چای خوری |
| نمک | یک چهارم قاشق چای خوری |
| کره (نرم) | ۱۲۵ گرم |
| شکر | ۲۰۰ گرم |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری |
| تخم مرغ | ۲ عدد |
| شیر | یک دوم پیمانه |

مواد لازم کرم توت فرنگی:

| | |
|-------------------------|---------------|
| خامه قنادی | ۱۲۵ گرم |
| پنیر ماسکارپونه | ۱۲۵ گرم |
| آیسینگ شوگر یا پودر قند | ۷۵ گرم |
| توت فرنگی (ریز خرد شده) | یک دوم پیمانه |

طرز تهیه:

فر را روی دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد گرم کنید. آرد، بیکینگ پودر و نمک را در کاسه‌ای الک کرده، شکر و کره نرم را به وسیله همزن مخلوط کرده تا زمانی که کرمی و صاف و یکدست شود. سپس تخم مرغ‌ها را یکی یکی اضافه کرده و بعد از هر بار اضافه کردن با همزن بزنید. سپس وانیل را اضافه کنید. همزن را خاموش کرده و آرد و شیر را به صورت متناوب به مخلوط کره‌ای اضافه کنید و با لیسک مخلوط کنید. سپس در کپسول‌های کاپ کیک و در قالب‌های مینی کیک چرب شده ریخته و به مدت ۲۵ تا ۳۰ دقیقه در فر قرار دهید. پس از پخت روی توری فلزی کاملاً خنک کنید.

طرز تهیه کرم توت فرنگی:

خامه قنادی را در دمای محیط قرار دهید تا کمی نرم شده و سپس با دور تند همزن بزنید تا فرم بگیرد. پنیر ماسکارپونه و پودر قند را با همزن زده تا یکدست و لطیف شود. سپس با لیسک با خامه فرم گرفته مخلوط کنید و در نهایت توت فرنگی خرد شده را اضافه کنید و بین لایه‌های مینی کیک قرار دهید یا اینکه به وسیله ماسوره روی کاپ کیک‌ها ماسوره بزنید و با فوندانت تزئین کنید. تکنیک تزئین مینی کیک‌ها در مراحل پایین آموزش داده شده است.





شربت

مواد لازم:

| | |
|-------------------|------------------|
| خیار (رنده شده) | یک عدد |
| شربت به لیمو | یک چهارم پیمانه |
| آب | یک پیمانه |
| نعناع (ساتور شده) | یک قاشق سوپ خوری |
| آب لیمو ترش | ۲ قاشق چای خوری |
| تخم شربتی | یک قاشق چای خوری |
| شکر | ۲ قاشق سوپ خوری |

طرز تهیه:

تخم شربتی را داخل آب ریخته و کنار بگذارید تا لعاب بیندازد. بقیه مواد را به آن اضافه کرده و خوب هم بزنید و شربت آماده را داخل لیوان ریخته چند تکه یخ بیندازید و سرو کنید.

نکته:

◀ به جای شربت به لیمو می توانید از عرق کاسنی یا نسترن و یا بهار نارنج استفاده کنید که در این صورت باید دو قاشق سوپ خوری شکر نیز اضافه کنید.



دسر کرم زرد آلو

🍴 میزان سرو: ۲ تا ۴ نفر

🕒 زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه



مواد لازم:

| | |
|--------------|------------------------|
| شیر | ۲ پیمانه |
| زرده تخم‌مرغ | یک عدد |
| شکر | یک دوم پیمانه |
| آرد | یک قاشق سوپ خوری سر پر |
| نشاسته ذرت | یک قاشق سوپ خوری سر پر |
| پنیر خامه‌ای | ۲ قاشق سوپ خوری |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری |

مواد لازم رویه:

| | |
|-------------------------|----------|
| زرد آلو | ۵ عدد |
| خلال پسته | ۲۰ گرم |
| پودر ژله آلورا | یک بسته |
| آب کمپوت هلو یا زرد آلو | یک لیوان |

طرز تهیه:

زرده تخم‌مرغ و شکر را داخل شیر جوش ریخته خوب مخلوط کنید. آرد، نشاسته و شیر را اضافه کرده و پس از مخلوط شدن، روی شعله گذاشته و مدام هم بزنید تا کرم غلیظ شود. سپس از روی شعله برداشته و پنیر خامه‌ای را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید. اگر گلوله گلوله شدند یک دور با همزن برقی بزنید. وانیل را اضافه کرده و در ظرف سرو بریزید. زرد آلو را روی آن گذاشته و دور آن خلال پسته بپاشید و ژله آماده را روی آن بریزید و حدود ۴ ساعت در یخچال قرار دهید. برای تهیه ژله پودر ژله را با یک لیوان آب جوش مخلوط کنید و خوب هم بزنید تا ذرات ژلاتین حل شود. سپس یک لیوان آب کمپوت به آن اضافه کنید.

نکته:

۱- می‌توانید زرد آلو را پوره کرده و به همراه آب کمپوت به ژله اضافه کنید.

۲- می‌توانید به جای زرد آلو از هلو یا انبه استفاده کنید.



کوکی مارمالاد زردآلو و گردو

🕒 مدت زمان سرو: ۴ تا ۶ نفر

🕒 مدت زمان پخت: ۱۵ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه

طرز تهیه:

فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد روشن کنید. دو عدد سینی فر ۳۰×۴۰ را با کاغذ روغنی بپوشانید. در کاسه‌ای بزرگ کره نرم و پودر شکر را با همزن بنزید تا نرم و پفکی شود. تخم مرغ و وانیل را نیز افزوده و مخلوط کنید. مارمالاد زردآلو را افزوده و با همزن بنزید تا یکنواخت شود. مواد خشک شامل آرد، بیکنگ پودر و نمک را با هم مخلوط و روی مواد قبلی الک کنید. تمام مواد را با لیسک مخلوط کرده تا مواد یکدست شود. یک سوم از گردوهای خرد شده را نگه داشته و بقیه را به مواد قبلی افزوده و با لیسک مخلوط کنید. از مواد با اسکوپ کوچک بستنی برداشته و با فاصله ۵ سانتیمتری از همدیگر درون سینی قرار دهید و روی هر کدام تعدادی گردو بگذارید. سینی را درون فر گرم در طبقه وسط حدود ۱۵ تا ۱۷ دقیقه بپزید تا طلایی روشن شود. بعد از پخت اجازه دهید روی توری سیمی خنک شود. سپس سرو کنید.

طرز تهیه مارمالاد زردآلو:

زردآلوها را شسته و چهار قاچ کنید و هسته آنها را جدا کنید. زردآلوها را درون قابلمه‌ای مناسب ریخته و رویش شکر را بپاشید و قابلمه را برای ۵ ساعت درون یخچال قرار دهید. سپس آب و آبلیمو تازه را اضافه کنید و روی حرارت زیاد قرار دهید تا شروع به جوشیدن کند. کف مارمالاد را مرتب بگیرید و حدود ۳۰ دقیقه روی حرارت کم بگذارید. مارمالاد که غلیظ شد از روی حرارت برداشته و در صورت دلخواه یک چهارم قاشق چای خوری وانیل اضافه کنید و با کمک غذاساز مارمالاد را پوره کنید و درون شیشه استریل ریخته و بعد از خنک شدن درون یخچال قرار دهید.

مواد لازم:

| | |
|-----------------|------------------------|
| کره (نرم) | ۱۱۰ گرم |
| پودر شکر | یک سوم پیمانه |
| تخم مرغ | یک عدد |
| مارمالاد زردآلو | یک سوم پیمانه |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری |
| بیکنگ پودر | ۲ قاشق چای خوری |
| آرد | یک و یک دوم پیمانه |
| گردو (خرد شده) | یک پیمانه |
| نمک | یک هشتم قاشق چای خوری |

مواد لازم برای تهیه مارمالاد زردآلو:

| | |
|-------------------|------------------|
| زردآلو (تازه) | یک کیلو |
| آب | یک چهارم پیمانه |
| شکر | ۵۰۰ گرم |
| آبلیمو ترش (تازه) | یک قاشق سوپ خوری |



مافین زردآلو

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

🕒 زمان پخت: ۲۰ دقیقه

🍴 میزان سرو: ۸ الی ۱۰ عدد

طرز تهیه:

آرد و بیکنگ پودر را در کاسه گودی الک کنید. در ظرف دیگری شکر را با تخم‌مرغ، وانیل، کره نرم شده، روغن و خامه مخلوط کرده و با مفتول دستی بزنید. نصف زردآلو را از وسط نصف کنید و نصف دیگر را نگینی خرد کنید. پودر فندق را به مخلوط آرد و بیکنگ پودر اضافه کرده و خوب مخلوط کنید. وسط آن را گود کرده و مخلوط تخم‌مرغ را به آن اضافه کرده و با مفتول دستی به آرامی مخلوط کنید. دقت کنید که بیش از اندازه هم نزنید. زردآلوی نگینی شده را نیز به مواد اضافه کنید. از مواد با قاشق داخل قالب مافین بریزید تا جایی که دو سوم کپسول پر شود. روی هر کدام از مافین‌ها یک عدد زردآلوی نصف شده بگذارید و کمی بادام پرک بپاشید. سپس در فر از پیش گرم شده بادامی ۲۰۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۰ دقیقه بپزید.

نکته:

- ➡ ۱- می‌توانید بجای زردآلو از هلو، شبرنگ یا توت‌فرنگی استفاده کنید.
- ➡ ۲- می‌توانید بجای پودر فندق از پودر بادام یا پودر کاکائو استفاده کنید.
- ➡ ۳- در صورتی که از پودر کاکائو استفاده می‌کنید روی مافین خلال پسته یا گردوی خرد شده بریزید.

مواد لازم:

| | |
|---------------|------------------------|
| تخم‌مرغ | ۳ عدد |
| آرد | ۳۰۰ گرم |
| کره (نرم شده) | ۱۰۰ گرم |
| بیکنگ پودر | ۲ قاشق چای خوری |
| روغن مایع | یک سوم پیمانه |
| شکر | ۲۰۰ گرم |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری |
| خامه صبحانه | ۳ قاشق سوپ خوری |
| پودر فندق | ۳۰ گرم |
| زردآلو | ۱۰ عدد |
| بادام پرک | ۳۰ گرم |

چیز کیک لایه‌ای توت‌فرنگی و شکلات

میزان سرو: ۶ نفر

مدت زمان آماده‌سازی: یک ساعت

طرز تهیه لایه بیسکویتی:

بیسکویت خرد شده و برنجک را مخلوط کنید. شکلات را روی بخار آب ذوب کرده و یک قاشق روغن مایع را اضافه کرده و به مواد افزوده و مخلوط کنید. کاترهای گرد ۶ سانتیمتری را آماده کرده و دور تا دور آن را ورق استات قرار دهید. مواد آماده را کف قالب‌ها ریخته و پرس کنید. قالب‌ها را داخل یخچال قرار دهید تا لایه بعدی آماده شود.

طرز تهیه لایه توت‌فرنگی:

توت‌فرنگی و شکر را داخل غذاساز ریخته و پوره کنید. ژلاتین را روی آب پاشیده و روی بخار آب ذوب کرده و پس از خنک شدن به پوره بیفزایید. مواد را کنار بگذارید تا کمی سنگین شود. سپس روی زیره آماده داخل قالب ریخته و در فریزر قرار دهید.

طرز تهیه لایه شکلاتی:

خامه صبحانه و گلوکز را مخلوط کرده و روی شعله ملایم قرار دهید تا گرم شود از شعله برداشته و شکلات خرد شده و کره را افزوده و هم بزنید تا ذوب شود. سپس کنار بگذارید تا خنک شود. پس از خنک شدن روی لایه توت‌فرنگی ریخته و مجدداً قالب‌ها را داخل فریزر قرار دهید.

طرز تهیه لایه پنیری:

پودر ژلاتین را روی آب سرد پاشیده و کنار بگذارید تا کمی اسفنجی شود سپس روی بخار آب قرار دهید تا ژلاتین حل شده و شفاف شود. پنیر خامه‌ای و شکر را با دور کند همزن برقی بزنید تا فقط شکر حل شود و مواد صاف و یکدست شود. سپس ژلاتین خنک شده را در حالی که همزن روشن است، کم‌کم اضافه کرده و مخلوط کنید. در آخر همزن را خاموش کرده و خامه صبحانه را اضافه کرده و با لیسک به آرامی هم بزنید تا کاملاً مخلوط شود. مواد آماده را روی لایه شکلاتی ریخته و قالب را به مدت ۴ تا ۵ ساعت داخل یخچال قرار داده تا کاملاً ببندد. سپس از قالب جدا کرده و سرو کنید.

مواد لازم لایه بیسکویتی:

| | |
|--------------------|------------------|
| برنجک | ۳۰ گرم |
| بیسکویت (خرد شده) | ۵۰ گرم |
| شکلات تلخ یا شیرین | ۱۵۰ گرم |
| روغن مایع | یک قاشق سوپ‌خوری |

مواد لازم لایه توت‌فرنگی:

| | |
|-------------|------------------|
| توت‌فرنگی | ۳۰۰ گرم |
| شکر | یک قاشق سوپ‌خوری |
| پودر ژلاتین | یک قاشق سوپ‌خوری |
| آب | ۲ قاشق سوپ‌خوری |

مواد لازم لایه شکلاتی:

| | |
|--------------------|------------------|
| شکلات تلخ یا شیرین | ۱۰۰ گرم |
| خامه صبحانه | ۷۰ گرم |
| گلوکز مایع | ۵۰ گرم |
| کره نرم | یک قاشق سوپ‌خوری |

مواد لازم لایه پنیری:

| | |
|--------------|-----------------|
| پنیر خامه‌ای | ۲۵۰ گرم |
| پودر ژلاتین | ۲ قاشق چای‌خوری |
| آب سرد | ۳ قاشق سوپ‌خوری |
| شکر | ۶۰ گرم |
| خامه صبحانه | ۲۵۰ میلی‌لیتر |

نکته:

- ۱- این چیز کیک را داخل قالب کمر بندی ۳۲ سانتیمتری نیز می‌توانید آماده کنید.
- ۲- برای اینکه لایه‌ها از هم جدا باشند پس از ریختن هر لایه چیز کیک را در فریزر قرار دهید تا کاملاً ببندد. سپس لایه بعدی را بریزید.



نان دوشاب مغزدار

مدت زمان آماده سازی: ۲ ساعت

زمان پخت: ۱۵ دقیقه

میزان سرو: ۴ نفر

مواد لازم خمیر:

| | |
|-------------------|--------------------------------|
| آرد | ۵۰۰ گرم (مقدار آرد تقریبی است) |
| دوشاب انگور | ۱۰۰ گرم |
| خمیر مایه | یک قاشق چای خوری |
| شیر ولرم | سه چهارم پیمانه |
| کره (ذوب شده سرد) | ۳۰ گرم |
| شکر | یک قاشق سوپ خوری |
| تخم مرغ کامل | یک عدد |

مواد لازم میانی نان:

| | |
|-----------------|-----------|
| دوشاب انگور | یک پیمانه |
| گردو (پودر شده) | ۱۰۰ گرم |

مواد لازم رومال کردن:

| | |
|--------------|------------------|
| زرده تخم مرغ | یک عدد |
| شیر | یک قاشق سوپ خوری |
| کنجد | به مقدار لازم |

طرز تهیه:

در یک کاسه کوچک خمیر مایه، شیر ولرم و شکر را با هم مخلوط کنید و سر ظرف را بپوشانید و به مدت ۱۰ دقیقه در محیط آشیپز خانه به آن استراحت دهید تا خمیر مایه فعال شود. در یک کاسه بزرگ دوشاب انگور، کره ذوب شده و تخم مرغ را با چنگال خوب هم بزنید تا یکدست شود. سپس خمیر مایه فعال شده را به آن اضافه کنید و در ادامه آرد را کم کم درون کاسه ریخته تا خمیری حاصل شود که به دست نچسبد. خمیر را به مدت ۵ دقیقه ورز داده سپس داخل یک کاسه چرب شده گذاشته و روی آن را بپوشانید و به مدت یک ساعت و ۳۰ دقیقه در محیط آشیپز خانه استراحت دهید.

در یک کاسه کوچک مواد میانی را با هم مخلوط کنید. بعد از زمان مذکور خمیر تان پف کرده است، با مشت پف خمیر را بخوابانید و خمیر را روی سطح کار تان قرار دهید و از خمیر چانه هایی به اندازه ۱۰۰ گرم برداشته و در دست پهن کنید و داخل آن را با مواد میانی پر کرده و دو سر خمیر را روی هم آورده و آن را گرد کنید. کف سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید. خمیرهای گرد شده را مانند گلبرگ های گل به صورت دایره، کنار هم بچینید و روی آن را با پارچه تمیز بپوشانید و به مدت ۱۵ دقیقه در محیط آشیپز خانه استراحت دهید. فر را روی ۱۸۰ درجه سانتیگراد گرم کنید.

با مخلوط زرده تخم مرغ و شیر، روی خمیر را رومال کنید و کنجد بپاشید. خمیر را به مدت ۱۲ تا ۱۵ دقیقه درون فر گذاشته تا زیر نان ها طلایی شود. برای داشتن نان خوش رنگ می توانید به مدت چند ثانیه گریل بالای فر را روشن کنید. در صورت تمایل بعد از پخت نان ها ۲ قاشق سوپ خوری دوشاب را با یک قاشق کره روی حرارت گرم کنید و روی نان ها بمالید.

نکته:

- ۱- دوشاب انگور یا شیر انگور را از فروشگاه های بزرگ تهیه کنید.
- ۲- مقدار آرد دستور تقریبی است. برای این منظور آرد را کم کم به مواد خمیر اضافه کنید. ممکن است از مقدار آرد ذکر شده، کمی کمتر یا بیشتر مورد نیاز باشد. فقط به خاطر داشته باشید بیش از اندازه به خمیر آرد اضافه نکنید زیرا خمیر تان سفت می شود و نتیجه کار خوبی نخواهید داشت.
- ۳- مرحله ورز دادن و استراحت دادن به خمیر بسیار مهم و در داشتن نانی با کیفیت بسیار تأثیر گذار است. مدت زمان استراحت خمیر با توجه به دمای محیط متفاوت می باشد. امکان دارد زودتر یا دیرتر عمل بیاید. در صورتی که انگشت داخل خمیر فرو کنید و جای آن بماند و حالت ارتجاعی نداشته باشد، خمیر عمل آمده است.



کرم کیک توت فرنگی

مدت زمان آماده سازی: ۴۰ دقیقه

زمان پخت: یک ساعت

میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

مواد لازم کیک توت فرنگی:

| | |
|----------------|------------------------|
| آرد | ۳۰۰ گرم |
| شکر | ۲۰۰ گرم |
| پوره توت فرنگی | سه چهارم پیمانه |
| روغن مایع | سه چهارم پیمانه |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری |
| تخم مرغ | ۳ عدد |
| بیکنگ پودر | یک قاشق چای خوری |

مواد لازم کرم توت فرنگی:

| | |
|----------------|------------------------|
| پوره توت فرنگی | یک پیمانه |
| آرد سفید | ۲ قاشق سوپ خوری |
| شکر | ۱۰۰ گرم |
| تخم مرغ کامل | یک عدد |
| وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری |
| کره | ۲۰ گرم |

مواد لازم تزیین:

| | |
|----------------|---------------|
| توت فرنگی تازه | به مقدار لازم |
| پودر پسته | به مقدار لازم |

طرز تهیه کیک توت فرنگی:

برای تهیه پوره توت فرنگی کافیسست انتهای توت فرنگی ها را با چاقو ببرید و بعد توت فرنگی ها را درون دستگاه غذاساز یا به وسیله دستگاه بلندر پوره کنید. یک قالب ۲۳ سانتیمتری مخصوص پخت کیک را با روغن مایع چرب کنید و کنار بگذارید. فر را روی ۱۸۰ درجه سانتیگراد گرم کنید. در یک کاسه آرد و بیکنگ پودر را مخلوط کنید. در کاسه همزن تخم مرغ ها را به همراه شکر و وانیل خوب هم بزنید تا کرم رنگ شود. سپس همچنان که همزن روشن است پوره توت فرنگی و روغن مایع را اضافه کنید. بعد از چند ثانیه دستگاه را خاموش کرده و مخلوط آرد و بیکنگ پودر را به آن اضافه کنید و با لیسک هم بزنید تا مخلوط شود. حتی می توانید مواد کیک را با همزن به مدت یک دقیقه هم بزنید تا یکدست شوند. سپس دستگاه را خاموش کرده و مایه کیک را درون قالب چرب شده بریزید. قالب را درون فر گذاشته تا به مدت ۴۵ دقیقه تا یک ساعت یا تا زمانی که یک خلال دندان را در کیک فرو کنید و تمیز بیرون آمد ببرد. بعد از پخت کیک آن را روی پنجره سیمی گذاشته تا خنک شود. در این فاصله کرم توت فرنگی را درست کنید.

طرز تهیه کرم توت فرنگی:

یک عدد تخم مرغ را درون کاسه ریخته و با چنگال هم بزنید. در یک ظرف کوچک، پوره توت فرنگی را با آرد و شکر مخلوط کرده و ظرف را روی حرارت ملایم بگذارید و مدام هم بزنید تا مواد غلیظ شود. با یک دست تخم مرغ همزده را یواش یواش به مواد داخل دیگ اضافه کنید و با دست دیگر با همزن دستی تند مواد را هم بزنید تا تخم مرغ درون کرم نیندد و مواد کرم یکدست شود. بعد از ۲ دقیقه هم زدن مواد کرم را از روی حرارت بردارید و به آن کره و وانیل را اضافه کرده و خوب هم بزنید. حالا کرم را کنار بگذارید تا سرد شود. برای اینکه در فاصله سرد شدن روی کرم نیندد با یک پلاستیک فریزر، روی سطح کرم را بپوشانید. وقتی کیک سرد شد یک بشقاب کوچک روی سطح کیک گذاشته و با چاقو دور تا دور آن را ببرید و سپس با قاشق داخل کیک را کمی خالی کنید. کرم سرد شده توت فرنگی را درون کیک بریزید و روی آن را با برش های نازک توت فرنگی و پودر پسته تزیین کنید.

نکته:

- برای براق و تازه ماندن توت فرنگی های روی کیک می توانید از بریلو (براق کننده) استفاده کنید.
- برای خالی کردن کیک خنک شده جهت پر کردن با کرم دقت داشته باشید که لایه نازکی از کیک را خالی کنید تا دیواره و کف متلاشی نشود.



چیز کیک آناناس

مدت زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۲۵ دقیقه

میزان سرو: ۱۴ عدد



مواد لازم پایه بیسکویتی:

| | |
|--------------|----------------------|
| بیسکویت ساده | ۲۰۰ گرم |
| کره | ۹۰ گرم |
| دارچین | یک دوم قاشق چای خوری |

مواد لازم لایه پنیری:

| | |
|--|-----------------|
| پنیر خامه ای | ۴۰۰ گرم |
| خامه قنادی | ۳۵۰ گرم |
| آب آناناس | یک سوم پیمانه |
| شکر | ۱۳۰ گرم |
| پودر ژلاتین | ۴ قاشق چای خوری |
| کمپوت آناناس | یک قوطی |
| خلال پسته، بادام، گردو و زرشک (برای تزیین) | |

به مقدار لازم

طرز تهیه پایه بیسکویتی:

بیسکویت ها را خرد نموده به همراه دارچین در دستگاه غذاساز یا آسیاب بریزید تا پودر شوند. کره را نیز ذوب نمایید و کنار بگذارید تا خنک شود. سپس ترکیب بیسکویت های پودر شده، دارچین و کره ذوب شده سرد را با هم مخلوط نموده و با قاشق کاملاً یکدست نمایید و کف قالب کمر بندی ۲۳ سانتیمتری که فویل انداخته اید بریزید و صاف کنید. سپس با فشار پشت قاشق کاملاً پرس نمایید. قالب را به مدت تقریبی ۱۰ دقیقه در فر از پیش گرم شده به دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد قرار دهید. سپس از فر خارج نمایید و بگذارید تا کاملاً خنک شود. در این فاصله مواد میانی را آماده کنید.

طرز تهیه لایه پنیری:

آب آناناس را در ظرف مناسبی ریخته و پودر ژلاتین را بر رویش بپاشید و چند لحظه کنار بگذارید تا اسفنجی شود. سپس بر روی بخار آب قرار دهید و کمی هم بزنید تا ژلاتین حل شود و روان گردد. ژلاتین را کنار بگذارید تا خنک شود. پنیر خامه ای را چند ثانیه با درجه کند همزن برقی بزنید تا بافتش باز شود. شکر را نیز اضافه کنید و مجدداً با همزن کمی هم بزنید تا یکدست شوند. سپس در حالی که همزن روشن است ژلاتین خنک شده را به حالت نواری اضافه کنید و هم بزنید تا با هم ترکیب شوند. خامه قنادی را فرم دهید. همزن را خاموش نموده، مواد پنیری را کم کم در چندین مرحله به خامه فرم گرفته اضافه کنید و با لیسک به آرامی هم بزنید. سپس حلقه های آناناس را از وسط دو قسمت کنید و بر روی دستمال قرار دهید تا آبش گرفته شود. بعد دور تا دور دیواره قالب آناناس بچینید و سوراخ آناناس ها را با آجیل پر کنید. در آخر مواد پنیری را بر روی لایه بیسکویتی بریزید با پالت کاملاً صاف نمایید و رویش را با حلقه های آناناس، خلال پسته، بادام، گردو و زرشک تزیین نمایید.

نکته:

- ۱- کف قالب کمر بندی قبل از ریختن لایه بیسکویتی فویل بیندازید تا هنگام انتقال به ظرف سرو با مشکل روبه رو نشوید.
- ۲- قبل از باز کردن کمر بند قالب کمر بندی، ابتدا با یک چاقوی تیز دور تا دور چیز کیک را تا ته ببرید و سپس به آرامی کمر بند قالب را باز نمایید.
- ۳- از بیسکویت های کرم دار در تهیه پایه این چیز کیک استفاده نکنید.
- ۴- آناناس یک میوه گرمسیری شفا بخش، بسیار لذیذ و با خواص فراوان است. منبع خوبی از کلسیم، پتاسیم، آنزیم بروملین، منگنز، فیبرهای قابل حل، ویتامین A، ویتامین B1 و ویتامین C است. خواص آناناس عبارتند از قوی شدن سیستم دفاعی بدن، تقویت استخوان سازی و گردش خون، کمک به درمان بیماری های عفونی و ...



محمد
ساعدی نیا
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 ایام طبقه منلی یک
تلفن: ۰۲۱-۳۳۳۳۳۳۷

فروشگاه مرکزی: قم، خیابان امام، آماری شهید بهشتی، ۲۲متری چمران جنوبی، شماره ۱۳۶
تلفن: ۰۲۵-۳۳۳۳۳۳۱ و ۰۲۵-۳۳۳۳۳۳۲

فروشگاه مهر و ستاره : کابل، خیابان قزوین، سرای گردشگری مهر و ستاره
تلفن: ۰۰۹۲-۳۳۳۳۳۳۱

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

www.mohammadsaedinia.com

sohanmohammad @ mohammadsaedinia



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. |

با توجه 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 طوبت 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 |

با توجه 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 میلی لیتر ۲ یک قاشق چای‌خوری معادل ۵ میلی لیتر ۳ یک دوم قاشق چای‌خوری معادل ۲/۵ میلی لیتر ۴ یک چهارم قاشق چای‌خوری معادل ۱/۲۵ میلی لیتر



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

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

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

از مبتدی‌ها
تا حرفه‌ای‌ها



سودوکو > پولدار

تکویت کننده ۱۰۰٪
برای مغز

۲۸۹ جدول

شماره ۱۸۰

۴ ۸ ۲
۱ ۶ ۳
۵ ۷ ۹

سودوکو

مجله ماهانه سودوکو (Sudoku) - شماره ۱۸۰ - قیمت: ۳۰۰۰ تومان

SUDOKU

با راهنمای حل جدول

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ۷ | ۶ | ۲ | | ۸ | ۴ |
| | ۴ | ۹ | | ۷ | ۳ |
| | ۳ | | | | ۶ |
| | ۲ | ۸ | | ۹ | ۵ |
| ۱ | ۹ | ۳ | | ۷ | |
| | ۴ | ۵ | | | |
| | | | | ۴ | |
| | | | ۹ | | |

۱st for FUN
جدول‌های برای تفریح و سرگرمی شما

4 contests
با این جدول‌ها سازه‌های جدید

5 levels of difficulty
تقسیم دشواری متفاوت

سودوکو آسان : سودوکو متوسط : سودوکو سخت

برای تقویت فکر خود سودوکو تمرین کنید

Everyday
Sudoku

72 SUDOKU PUZZLES

سودوکو آسان
سودوکو متوسط
سودوکو سخت

دشمن آلزایمر

Sudoku

۱۲ جدولی که هرگاه شما را به چالش می‌کشد

سودوکو آسان
سودوکو متوسط
سودوکو سخت

TRAVEL PUZZLES جدول‌های سفری

SUDOKU

بی بی

سودوکو آسان
سودوکو متوسط
سودوکو سخت

GOOD TIME

SUDOKU Plus

OVER 100 PUZZLES

سودوکو آسان
سودوکو متوسط
سودوکو سخت

کتابخانه



دختران آفتاب

پدیدآور: امیرحسین بانکی پور
ناشر: سروش
تعداد صفحات: ۴۸۰ص.



قدیس

پدیدآور: ابراهیم حسن بیگی
ناشر: کتاب نیستان
تعداد صفحات: ۲۹۸ص.



حج از دیدگاه قرآن

پدیدآور: سید محمد حسینی بهشتی
ناشر: بنیاد نشر آثار و اندیشه های شهید آیت الله دکتر بهشتی
تعداد صفحات: ۱۷۹ص.



جایی که کوه بوسه می زند بر ماه

پدیدآور: گریس لین
مترجم: پروین علی پور
ناشر: افق
تعداد صفحات: ۲۷۲ص.



www.iranpl.ir

