



کیک و شیرینی

ماهنامه

شماره ۱۱۳ - آخر ماه ۱۴۰۲ - قیمت: ۷۰۰۰۰ تومان



آموزش گام به گام
از مبتدی
تا حرفه‌ای



ماگ کیک مربایی

مایکروویوی

مواد لازم:

- آرد ۴ قاشق سوپ‌خوری
- شکر ۴ قاشق سوپ‌خوری
- بیکنگ پودر ۱ قاشق سوپ‌خوری
- یک چهارم قاشق چای‌خوری پودر کاکائو
- یک قاشق سوپ‌خوری تخم مرغ ۱ عدد
- شیر ۳ قاشق سوپ‌خوری
- روغن ۳ قاشق سوپ‌خوری
- مربا (طعم دلخواه) ۱ قاشق سوپ‌خوری
- اسانس وانیل ۱ قاشق چای‌خوری
- کره برای چرب کردن

طرز تهیه:

آرد، پودر کاکائو، شکر و بیکنگ پودر را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. تخم مرغ، روغن، شیر، اسانس وانیل و مربا را در ظرفی جداگانه با هم مخلوط کنید. این مخلوط را به مخلوط مواد خشک اضافه کنید. مواد را به خوبی با هم ترکیب کنید. خمیر به دست آمده را در یک قالب رامکین یا ماگ چرب شده با کره بریزید و به مدت ۳ دقیقه در مایکروویو با قدرت بالا قرار دهید تا کیک بپزد. سپس سرو کنید.



ژله نارنگی با بلوبری

مواد لازم:

یک لیتر	آب
یک بسته	پودر ژله نارنگی
یک پیمانه	بلوبری
برای سرو	بلوبری (یخ زده)
برای تزئین	برگ نعناع

طرز تهیه:

آب را در ظرف مناسبی روی حرارت به جوش بیاورید. ظرف را از روی حرارت بردارید. پودر ژله نارنگی را به آن اضافه کنید و هم بزنید تا پودر ژله کاملاً حل شود. نیمی از این مخلوط را در قالب بریزید، مقداری بلوبری به آن اضافه کنید و قالب را در یخچال قرار دهید تا ژله سفت شود.

قالب را از یخچال در آورید و بقیه مخلوط ژلاتین را در قالب بریزید و بلوبری باقیمانده را اضافه کنید. قالب را در یخچال قرار دهید تا ژله کاملاً خودش را بگیرد. سپس ژله را از قالب در آورید و روی آن را با بلوبری یخ زده و برگ نعناع تزئین کنید.

- چاپخانه: نگار نقش
- آدرس چاپخانه: شهر قدس، ۴۵ متری انقلاب، خیابان صنعت پنجم، پلاک ۴۹
- تلفن: ۴۶۸۹۴۰۱۳
- توزیع: شرکت نشر گستر امروز

- مدیر مسئول: حمید عزیزی
- مدیر هنری و گرافیک: زامین قنبری

- عکس ها: آتلیه کیک و شیرینی
- آدرس دفتر مجله: تهران - خیابان جمهوری بعد از ۱۲ فروردین، پاساژ تجارت جمهوری، طبقه سوم، واحد ۴
- تلفن دفتر مجله: ۶۶۴۱۵۸۳۵



مجله کیک و شیرینی

• صاحب امتیاز: شرکت الهام گستر امروز

• مدیر عامل: محسن احمدی

اسامی افرادی که در این مجله به عنوان قناد در رسیپی ها درج شده است، به عنوان همکار افتخاری مجله کیک و شیرینی می باشند.



پودینگ باکسی

مواد لازم:

- بیسکویت پتی بور (کاکائویی) ۲۰ عدد
- شکلات تخته‌ای ۲۰ گرم
- روغن مایع یک قاشق چای خوری

مواد لازم داخل پودینگ:

- شکر ۱۰ قاشق سوپ خوری
- آرد سفید ۲ قاشق سوپ خوری
- آرد ذرت ۳ قاشق سوپ خوری
- پودر کاکائو ۳ قاشق سوپ خوری
- شیر یک پیمانه
- آب دو سوم پیمانه
- پودر ژلاتین ۲ قاشق چای خوری
- آب سرد ۴ قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

ابتد شکلات تخته‌ای را با روغن مایع به روش بن ماری (حرارت غیرمستقیم آب کنید) سپس چهار طرف لبه یکی از بیسکویت‌ها را آغشته به شکلات ذوب شده کرده بیسکویت‌های بعدی را فقط از سه طرف به شکلات آغشته کنید و به شکل یک باکس در آورید و از لبه‌ها بیسکویت‌ها را به هم بچسبانید. شکلات آب شده‌ای که استفاده کرده‌اید در اینجا کار چسب را برای شما انجام می‌دهد و بیسکویت‌ها را به هم می‌چسباند. در قابلمه‌ای کوچک شیر، آب، شکر، آرد سفید، آرد ذرت و پودر کاکائو را مخلوط کرده روی حرارت قرار دهید و مرتب هم بزنید تا یک کرم غلیظ بدست آید. سپس پودر ژلاتین را به همراه آب سرد مخلوط کرده و روی حرارت غیرمستقیم قرار دهید تا ژلاتین داخل آب حل شده صاف و یکدست شود. پس از آماده شدن کرم شکلاتی و کمی سرد شدن، ژلاتین آب شده را با آن مخلوط کرده کمی صبر کنید تا کرم کاملاً سرد شود و بعد از آنکه سرد شد داخل باکس‌های آماده شده بریزید و در یخچال گذاشته تا کرم کاملاً خودش را بگیرد. سپس رویش را با میوه فصل یا با گل‌های فوندانتی تزئین نمایید.

نکته:

از این مواد ۴ باکس درست می‌شود و برای هر باکس ۵ عدد بیسکویت لازم دارید، یکی برای زیر و چهار عدد برای اطراف باکس.

کوکی مغز دانه آفتابگردان

همراهی برای چای عصرانه

مواد لازم خمیر:

- آرد ۳۰۰ گرم
- کره (خرد شده) ۱۵۰ گرم
- پودر شکر ۱۰۰ گرم
- تخم مرغ یک عدد
- نمک به مقدار لازم
- بیکنگ پودر یک قاشق چای خوری
- جوش شیرین
- یک دوم قاشق چای خوری مغز دانه آفتابگردان
- ۲ قاشق سوپ خوری
- مغز کدو تنبل ۲ قاشق سوپ خوری
- دانه کنجد یک قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

آرد، پودر شکر، بیکنگ پودر، جوش شیرین و نمک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. کره خرد شده را به مواد اضافه و مخلوط کنید. تخم مرغ را اضافه کنید و مواد را به خوبی مخلوط کنید. خمیر را ورز داده و در سلفون بپیچید و به مدت ۴۰ دقیقه در یخچال قرار دهید. گلوله هایی به اندازه گردو از خمیر جدا کنید و آنها را با فاصله در سینی فر پوشیده شده با کاغذ روغنی بچینید. با فشار دادن ته لیوان روی آنها، کمی پهنشان کنید. مغز دانه آفتابگردان، مغز تخم کدو و دانه کنجد را روی آنها بپاشید و آنها را کمی در خمیر فشار دهید. کوکی ها را حدود ۱۷ الی ۲۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا طلایی و برشته شوند. سپس سرو کنید.



گاناش شکلاتی

تزئین کیک و کاپ کیک

مواد لازم:

- شکلات نیمه تلخ ۳۰۰ گرم
- خامه ۱۵۰ گرم
- عسل ۳۰ گرم
- عرق بهار نارنج یک قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

شکلات را خرد کرده و در مایکروویو ذوب کنید (پس از هر ۳۰ ثانیه قرارگیری در مایکروویو، شکلات را هم بزنید). هنگامی که شکلات کاملاً ذوب شد، خامه، عسل و عرق بهار نارنج را به آن اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید تا صاف و یکدست شوند. (مواد را با حرارت دایره وار هم بزنید). اجازه دهید گاناش در مجاورت دمای محیط خنک و سفت شود. سپس آن را در قیف قنادی بریزید و روی کیک و یا کاپ کیک های خود را با آن تزئین کنید.

پیشنهاد:

برای اینکه روی کیک و یا کاپ کیک های خود را مانند تصویر با این گل های زیبا تزئین کنید می توانید از ماسوره 2D برند ویلتون (wilton) استفاده کنید.

شیرینی ماریچ

چای تان را خالی نخورید

مواد لازم:

- تخم مرغ (زرده و سفیده جدا شده) ۳ عدد
- شکر ۲ قاشق چای خوری
- وانیل یک قاشق چای خوری
- آرد ۲۰۰ گرم
- شیر ۱۵۰ میلی لیتر
- آب سیب یک قاشق چای خوری
- (در صورت تمایل)
- نمک به مقدار لازم
- روغن برای سرخ کردن
- پودر شکر برای پاشیدن

طرز تهیه:

زرده‌های تخم مرغ، شکر و وانیل را در ظرف مناسبی با همزن مخلوط کنید. به تدریج، شیر، آرد و آب سیب (در صورت استفاده) را اضافه و مخلوط کنید. سفیده‌های تخم مرغ و نمک را در ظرفی جداگانه آنقدر بزنی تا پف کنند و سپس به بقیه مواد اضافه و مخلوط کنید. خمیر به دست آمده را در قیف قنادی با ماسوره گرد بریزید و در روغن داغ به صورت ماریچ پاپ کنید. اجازه دهید شیرینی‌ها کاملاً طلایی و برشته شوند. سپس آنها را به دستمال کاغذی ویژه آشپزی انتقال دهید تا روغن اضافی‌شان گرفته شود. برای سرو روی آنها پودر شکر بپاشید.

نکته:

بهتر است این شیرینی‌ها را همان روز و تازه میل کنید.



کیک لیمو

مواد لازم:

- کره ۴۵ گرم
- شکر قهوه‌ای ۶۰ گرم
- لیموترش (حلقه شده) یک تا ۲ عدد
- بادام (پودر شده) ۲۰۰ گرم
- جوش شیرین
- یک دوم قاشق چای خوری
- نمک یک دوم قاشق چای خوری
- زرده تخم مرغ ۴ عدد
- سفیده تخم مرغ ۴ عدد
- عسل
- یک سوم پیمانه (۸۰ میلی لیتر)
- وانیل یک چهارم قاشق چای خوری
- آب لیموترش یک قاشق چای خوری

طرز تهیه:

کف قالب ۲۳ سانت را با کره چرب کرده و شکر قهوه‌ای بپوشانید و لیموهای حلقه شده را بچینید. قالب را کنار بگذارید.

پودر بادام، جوش شیرین و نمک را با یکدیگر مخلوط کنید. زرده و عسل را به همراه وانیل و لیموترش با همزن خوب بزنید تا کاملاً سفید شود. زرده را به مواد خشک بیافزائید.

سفیده‌ها را جداگانه بزنید تا فرم بگیرد. سپس به مواد قبلی اضافه کنید. مایه کیک را روی لیموها بریزید و بمدت ۳۵ تا ۴۰ دقیقه در فر با دمای ۱۶۰ درجه سانتی گراد بپزید.

چیز کیک لیمو

مواد لازم:

- بیسکویت پتی بور ساده
- حدود ۴۰ عدد
- کره (ذوب شده) ۱۰۰ گرم
- پودر فندق یا بادام یک دوم پیمانه

مواد لازم کرم چیز کیک:

- پنیر خامه‌ای ۶۰۰ گرم
- شکر ۶ قاشق سوپ‌خوری
- تخم مرغ ۳ عدد
- رنده پوست لیموترش یک عدد
- آرد ذرت ۲/۵ قاشق سوپ‌خوری
- خامه صبحانه ۲۰۰ میلی لیتر
- وانیل یک چهارم قاشق چای‌خوری

مواد لازم سس لیمو:

- آب لیموترش ۲ عدد
- آب یک پیمانه
- پودر ژلاتین ۲ قاشق سوپ‌خوری
- + آب سرد ۶ قاشق سوپ‌خوری
- رنگ خوراکی سبز چند قطره
- نشاسته ۲ قاشق سوپ‌خوری
- شکر ۳ قاشق سوپ‌خوری

مواد لازم تزئین:

- لیموترش ۳ عدد
- شکلات چیپسی
- حدود ۲ قاشق سوپ‌خوری



طرز تهیه:

ابتدا بیسکویت پتی بور را پودر کرده با پودر فندق یا بادام و کره ذوب شده مخلوط کنید داخل قالب کمربندی به قطر ۲۲ سانتی متر کاغذ روغنی انداخته و با دست فشار دهید و صاف کنید. قالب را به مدت ۴۰ دقیقه در یخچال گذاشته اگر عجله داشتید ۲۰ دقیقه در فر یزر قرار دهید.

طرز تهیه کرم:

پنیر خامه‌ای و شکر را با هم زده بعد از مخلوط شدن کامل خامه صبحانه را افزوده بعد آرد ذرت، وانیل و رنده پوست لیمو را بیافزائید سپس تخم مرغ‌ها را تک تک افزوده و مخلوط را در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۳۵ تا ۴۰ دقیقه بپزید. ممکن است بعد از ۴۰ دقیقه وسط چیز کیک شل باشد ولی بیشتر از این در فر روشن نباید قرار گیرد. فر را خاموش کنید و در فر را نیمه باز بگذارید تا چیز کیک ما با حرارت داخل فر خودش را کامل بگیرد و حدود نیم ساعت تا ۴۰ دقیقه کاملاً بسته شود و از شلی درآید. بعد از در آوردن و سرد شدن شروع به آماده کردن سس کنید.

اگر لیموترش سنگی بود (بزرگ و زرد رنگ) ۲ عدد کافی است اگر کوچک بود ۴ عدد کافی است. آب لیموترش‌ها را گرفته با آب، نشاسته و شکر مخلوط کرده روی حرارت قرار دهید تا غلیظ شود در این فاصله پودر ژلاتین را روی آب سرد ریخته و به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) حل کنید تا صاف و یکدست شود بعد از غلیظ شدن و کمی که حرارتش کم شد ژلاتین آماده و رنگ غذا را بریزید، کنار گذاشته تا خنک شود. بعد از سرد شدن کامل کیک، رویش سس خنک شده را بریزید و داخل یخچال گذاشته تا سرد و بسته شود. روی چیز کیک را با کمک لیمو حلقه شده و شکلات چیپسی تزئین نمایید.

دسر ترکیه‌ای (Nevzine)

سرشار از پروتئین و امگا ۳

مواد لازم:

- آرد سه و یک دوم پیمانه (۴۵۰ گرم)
- کره ۱۲۵ گرم
- روغن زیتون ۳ قاشق سوپ‌خوری
- ارده ۹۰ گرم
- شیر ۵۰ میلی لیتر
- گردو (ریز خرد شده) یک پیمانه
- تخم مرغ یک عدد
- ماسه ۱ قاشق سوپ‌خوری
- بیکنینگ پودر ۲ قاشق چای‌خوری

مواد لازم شربت:

- شکر قهوه‌ای یک و یک دوم پیمانه
- آب یک دوم پیمانه

طرز تهیه:

ابتدا آرد، کره، روغن زیتون، ارده، شیر، گردوی ریز خرد شده، تخم مرغ، ماسه و بیکنینگ پودر را در ظرف مناسبی به خوبی با هم مخلوط کنید. خمیر به دست آمده را به خوبی ورز دهید و در ظرف فر کمی چرب شده پخش کنید. روی آن با چنگال مطابق شکل خطوطی ایجاد کنید. در صورت تمایل چند عدد گردو روی خمیر پخش کنید. ظرف را در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا کمی طلایی و برشته شود.

برای تهیه شربت، شکر قهوه‌ای و آب را در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید تا کمی غلظت یابند و سپس شربت خنک شده را روی دسر بریزید و سرو کنید.

میلک شیک شکلاتی

اگر طرفدار شکلات هستتید
شیفته این شیک خوشمزه می شوید

میزان سرو:
۲ نفر

مواد لازم:

- بستنی شکلاتی ۴ اسکوپ
- شکلات سفید (ذوب شده)
- یک چهارم پیمانه
- خامه فرم گرفته ۴ قاشق
- سوپ خوری + مقداری برای تزئین
- شیر (کم چرب) یک چهارم پیمانه
- شکلات تلخ (ذوب شده) ۱۵۰ گرم
- شکلات تخته ای برای تزئین
- گردو (خرد شده) برای تزئین
- بیسکویت ویفیری برای تزئین
- شکلات (ذوب شده) برای تزئین
- مارشمالو برای تزئین

طرز تهیه:

بستنی شکلاتی، شکلات سفید ذوب شده، خامه فرم گرفته و شیر را در مخلوط کن با هم مخلوط کنید. شکلات تلخ ذوب شده را روی دیواره های داخلی لیوان های سرو بریزید و حدود ۳ دقیقه در فریزر قرار دهید. لپه های لیوان ها شکلات تلخ ذوب شده بریزید و اجازه دهید شکلات خودش را بگیرد. چند برش شکلات تخته ای را به کمک شکلات تلخ ذوب شده به لپه های لیوان ها بچسبانید و اجازه دهید شکلات خودش را بگیرد. مخلوط بستنی را در لیوان ها بریزید و روی آنها را با خامه فرم گرفته، گردوی خرد شده، بیسکویت ویفیری، مارشمالو و شکلات ذوب شده تزئین کنید.





پل ارتباطی ما و شما
خوانندگان عزیز مجله


۶۶۴۱۵۸۳۵





مدت زمان آماده‌سازی:
۳۰ دقیقه 

مدت زمان پخت:
۱۵ تا ۲۰ دقیقه 

میزان سرو:
۱۰ کاپ کیک 

کاپ کیک بلوبری



مواد لازم:

۱ عدد	• تخم مرغ
۱۰۰ گرم	• شکر
یک چهارم پیمانه	• روغن
یک دوم قاشق چای خوری	• وانیل
۲۴۰ گرم	• آرد
یک هشتم قاشق چای خوری	• نمک
یک دوم قاشق چای خوری	• جوش شیرین
۱ قاشق چای خوری	• بیکنگ پودر
۱ پیمانه	• ماست
۱۵۰ گرم	• بلوبری

طرز تهیه:

تخم مرغ را به همراه شکر با دور متوسط همزن بزنید تا کرمی و سبک شود. سپس روغن و وانیل را اضافه کنید و هم بزنید تا یکدست شود. سپس همزن را خاموش کنید و کار را با لیسک ادامه دهید مخلوط آرد، نمک، جوش شیرین و بیکنگ پودر را به همراه ماست به تناوب اضافه کنید و به صورت دورانی هم بزنید در آخر بلوبری ها را اضافه کنید. سپس مواد را درون کپسول های مخصوص کاپ کیک که در قالب کاپ کیک قرار داده اید بریزید و درون فر از پیش گرم شده با دمای ۱۹۰ درجه سانتی گراد به مدت تقریبی ۱۵ تا ۲۰ دقیقه قرار دهید تا کاپ کیک ها کامل بپزد و روی آن ها طلایی شود.

نکته:

- ۱ حتماً مواد خشک را الک کنید.
- ۲ اگر کاپ کیک ها در زمان مقرر پخته شد ولی روی آنها طلایی نشد، می توانید چند دقیقه گریل را روشن کنید. فقط دقت کنید که کنترل کنید تا کاپ کیک ها نسوزد.
- ۳ می توانید بسته به ذائقه تان مقدار بلوبری را کمتر یا زیادتر کنید.

طرز تهیه:

فراروی دمای ۱۶۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید کره و پودر شکر با همزن برقی بزنید تا نرم و یکدست شود، در کاسه‌ای جداگانه آرد و بیکنینگ پودر و آرد سمولینا را مخلوط کرده و به مواد فوق اضافه کرده و هل را نیز بیفزایید.

خمیر به دست آمده را ما بین دو دست گرد می‌کنیم (به اندازه یک دوم قاشق سوپ‌خوری) و روی کاغذ روغنی با فواصل مشخص بر روی سینی فر گذاشته، سینی را به مدت ۱۸ تا ۲۰ دقیقه در فر قرار دهید تا بپزد بعد از بخت اجازه دهید تا کوکی کاملاً خنک شود و بعد آن را از روی سینی بردارید و در ظرف اصلی بچینید.

نکته:

آرد سمولینا از یک نوع گندم به نام دوروم بدست می‌آید. این گندم نسبت به سایر ارقام گندم دارای اصلاح و مواد معدنی بیشتری است، پروتئین زیادتری دارد و ماکارونی تهیه شده با آرد این گندم به رنگ زرد کهربایی می‌باشد که این رنگ به علت وجود بتاکاروتن (که پیش‌ساز ویتامین A می‌باشد) و یک نوع آنتی‌اکسیدان (که خاصیت ضد سرطانی دارد) در سمولینا است. این آرد ویتامین B₃ و هیدراتهای کربن غنی‌تری هم دارد. همچنین ذرات آرد سمولینا از ذرات آرد بول درشت‌تر است که مزیت درشت بودن ذرات آرد سمولینا این است که نشاسته در معز ذرات آرد باقی می‌ماند، لذا لعاب کمتر و چسبندگی ماکارونی‌ها به مراتب کمتر خواهد بود و نهایتاً منجر به تولید محصول با کیفیت‌تر خواهد شد.

این آرد را می‌توانید از لوازم قنادی‌ها تهیه کنید.

مواد لازم:

آرد	۱۰۰ گرم
آرد سمولینا	۱۰۰ گرم
بیکنگ پودر	۱ قاشق چای خوری
پودر هل	۱ قاشق چای خوری
پودر شکر	۵۰ گرم
کره	۱۰۰ گرم

کوکی سمولینا



سوفله شکلات تلخ

به فرانسه سفر کنید

مواد لازم:

- خامه یک و یک دوم پیمانه
- نشاسته ذرت یک قاشق سوپ‌خوری
- بودر کاکائو
- سه چهارم قاشق سوپ‌خوری
- شکلات تلخ ۱۵۰ گرم
- زرده تخم مرغ ۴ عدد
- سفیده تخم مرغ ۴ عدد
- بودر شکر سه چهارم پیمانه
- کره به مقدار لازم

طرز تهیه:

خامه، نشاسته ذرت، بودر کاکائو و شکلات تلخ را در ظرف مناسبی روی حرارت ملایم قرار دهید تا مواد کاملا حل شوند. زرده‌های تخم مرغ را یکی یکی اضافه کرده و حدود ۳ دقیقه به پخت مواد ادامه دهید تا مواد غلظت یابد. سپس ظرف را از روی حرارت بردارید و کنار بگذارید. سفیده‌های تخم مرغ را در ظرفی جداگانه به خوبی بزنید تا پف کنند. بودر شکر را به تدریج اضافه و مخلوط کنید. این مخلوط را به بقیه مواد اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید. خمیر به دست آمده را در قالبهای رامکین از قبل چرب شده با کره بریزید و به مدت ۱۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد (۴۰۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا بپزند. سپس روی سوفله‌ها را با میوه‌های دلخواه تزئین کرده و بلافاصله سرو کنید.



با ما در تماس باشید

۶۶۴۱۵۸۳۵

مینی کیک زغال اخته پنیری

مواد لازم:

۲۳۰ گرم	آرد
۱۸۰ گرم	شکر
۱۲۰ گرم	کره
۲ عدد	تخم مرغ
یک چهارم پیمانه	شیر
چند قطره	اسانس وانیل
قاشق جای خوری	بیکنینگ پودر
۲۰۰ گرم	پنیر خامه‌ای (تکه‌ای)
۲۰۰ گرم	زغال اخته

طرز تهیه:

ابتدا کره و شکر را با هم زن بزنید تا کاملاً مواد کرمی شود سپس تخم مرغ‌ها را دانه دانه اضافه کنید و خوب هم بزنید تا مواد کاملاً با هم فولد شود. اسانس را اضافه کنید، شیر و مواد خشک را در سه مرحله به تناوب به مواد اضافه کنید و هم بزنید حالا هم‌زن را خاموش کنید، داخل مواد، پنیرهای تکه‌ای و زغال اخته را ریخته و با لیسک به خورد هم بدهید تا کاملاً مواد ترکیب شوند، در انتها قالب‌های مینی کیک را چرب کرده و از مواد تا حجم سه چهارم قالب پر کنید و در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴۰ دقیقه بپزید. در انتها بعد از بخت به دلخواه، ساده یا با پودر قند تزیین کنید.



باقلوای گردو و پسته

مواد لازم:

- گردو (ریز خرد شده) ۳۰۰ گرم
- شکر ۳ قاشق سوپ خوری
- دارچین (پودر شده)
- یک قاشق چای خوری
- خمیر فیلو ۵۰۰ گرم
- کره ۲۰۰ گرم

مواد لازم سیروپ:

- آب ۱۵۰ میلی لیتر
- عسل
- شکر ۵۰ گرم
- ۱۷۰ گرم
- آب لیمو سنگی
- یک قاشق سوپ خوری
- پسته (خرد شده) برای تزیین

طرز تهیه:

گردوها را ریز خرد کرده و یا پودر کنید (طوری که زیر دندان حس شوند). آنها را با دارچین و شکر مخلوط کرده و کنار بگذارید. کره را ذوب کرده و اجازه دهید خنک شود. ورقه های خمیر فیلورا به اندازه قالب ۲۰×۳۲ برش دهید. قالب را با کره ذوب شده چرب کنید. دو لایه از خمیر فیلورا کف ظرف قرار دهید و با کره روی آن را چرب کنید. دوباره ورقه های خمیر فیلورا به صورت دو لایه روی لایه قبلی قرار دهید و روی آن کره بمالید. سپس دو لایه دیگر قرار داده و با کره روی آن را چرب کنید و حدود یک سوم از مخلوط گردو را روی آن بپخش کنید. دوباره شش لایه خمیر قرار دهید و پس از هر دو لایه کره بمالید. نیمه از مخلوط گردوی باقیمانده را روی خمیر بپخش کنید و دوباره شش لایه خمیر قرار دهید و پس از هر دو لایه کره بمالید (طوری که در انتها باید ۲۴ لایه خمیر داشته باشید). با چاقویی تیز خمیر را به اندازه و شکل دلخواه برش دهید. باقلوا را حدود ۳۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا طلایی و برشته شود.

طرز تهیه سیروپ:

آب، شکر و عسل را در ظرف مناسبی روی حرارت به جوش آورید. سپس حرارت را کم کرده تا مواد به آرامی غلظت یابند. پس از اینکه شربت قوام آمد، ظرف را از روی حرارت بردارید و آب لیمو ترش را اضافه کنید و اجازه دهید خنک شود. باقلوا را از فر درآورده و پس از ۵ دقیقه خنک شدن سیروپ خنک شده را روی آن بریزید و مقداری پسته خرد شده روی آن بپاشید.



نان سیمیت ترکیه

مواد لازم:

- آرد ۲۵۰ گرم
- مایه خمیر یک قاشق سوپ خوری
- شکر یک قاشق چای خوری
- بهبود دهنده
- یک چهارم قاشق چای خوری
- تخم مرغ یک عدد
- شیر ولرم ۶۰ میلی لیتر
- آب ولرم ۴۰ میلی لیتر
- شکر اضافه ۲ قاشق سوپ خوری
- نمک یک دوم قاشق چای خوری
- روغن مایع ۲ قاشق سوپ خوری

مواد لازم رویه:

- عسل یا شربت غلیظ
- ۲ قاشق سوپ خوری
- آب یک دوم پیمانه
- کنجد (تفت داده شده) یک پیمانه

طرز تهیه:

آرد را با مایه خمیر، نمک، بهبود دهنده و شکر مخلوط کرده، در ظرف مناسبی بریزید و در مرکز آن گودی ایجاد کرده و شیر، آب ولرم، تخم مرغ و شکر را اضافه و با هم مخلوط کرده و ورز دهید. روغن مایع را اضافه کنید و به ورز دادن ادامه دهید تا خمیر صاف و یکدستی به وجود آید. سپس استراحت دهید تا حجم آن دو برابر شود و بعد با یک ضربه هوای آن را خارج کنید. خمیر را به ۶ قسمت مساوی تقسیم کرده و هر چانه را به صورت رول درآورده و ۲ عدد چانه رول شده را به هم بتابانید و در شربت و آبی که با هم مخلوط کرده‌اید بگذارید، در کنجد بغلتانید و در سینی فر جرب شده قرار دهید و مجدداً خمیر را استراحت دهید تا حجم آن دو برابر شود و سپس سینی را درون فر یا دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه قرار دهید.

مینی تارت شکلاتی

مورد علاقه دوستداران شکلات

مواد لازم کراست (لایه زیرین):

یک پیمانه	آرد
یک پیمانه	پودر کاکائو
یک دوم پیمانه	پودر شکر
یک چهارم پیمانه	گردو (پودر شده)
۱۸۰ گرم	کره (ذوب شده)
یک قاشق چای خوری	وانیل
یک عدد	زرده تخم مرغ
به مقدار لازم	نمک

مواد لازم فیلینگ:

یک عدد	زرده تخم مرغ
یک چهارم پیمانه	شکر
یک دوم پیمانه	خامه
۴۵۰ گرم	شکلات تلخ (خرد شده)

مواد لازم تزئین:

به مقدار لازم	شکلات سفید (رنده شده)
به مقدار لازم	شکلات شیری (رنده شده)

طرز تهیه:

ابتدا برای تهیه لایه زیرین (کراست)، آرد، پودر کاکائو، پودر شکر، گردوی پودر شده، کره ذوب شده، وانیل، زرده تخم مرغ و مقدار کمی نمک را در ظرف مناسبی با هم به خوبی مخلوط کنید تا یکدست شوند. خمیر به دست آمده را حدود ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید و سپس در قالب‌های از قبل چرب شده بریزید و فشار دهید. قالب‌ها را حدود ۷ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا این لایه بپزد. قالب‌ها را از فر خارج کرده و اجازه دهید لایه زیرین خنک شود.

طرز تهیه فیلینگ:

زرده تخم مرغ را کمی زده و سپس شکر را به آن اضافه و مخلوط کنید. خامه را کمی زده و سپس در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید. شکلات تلخ خرد شده را به آن اضافه و مخلوط کنید تا شکلات ذوب شود. مخلوط تخم مرغ و شکر را به مواد اضافه و مخلوط کنید تا صاف و یکدست شوند. ظرف را از روی حرارت بردارید و کنار بگذارید تا فیلینگ خنک شود.

پس از خنک شدن، فیلینگ را روی لایه زیرین مینی تارت‌ها بریزید و به مدت یک ساعت در یخچال قرار دهید تا فیلینگ سفت شود. سپس روی مینی تارت‌ها را با شکلات سفید و شیری رنده شده تزئین و سرو کنید.



ترافل شکلاتی

قلقلی‌های لذیذ شکلاتی

مواد لازم:

یک پیمانه	خامه پرچرب
۳۵۰ گرم	شکلات شیری
۲۵۰ گرم	شکلات تلخ
یک چهارم پیمانه	پودر کاکائو
یک چهارم پیمانه	گردو (خرد شده)
یک چهارم پیمانه	پودر نارگیل
یک چهارم پیمانه	درازه شکلاتی


طرز تهیه:

خامه را در ظرف مناسبی روی حرارت گرم کنید تا شروع به جوشیدن کند. ظرف را از روی حرارت بردارید و اجازه دهید حدود ۵ دقیقه خنک شود. ۳۰۰ گرم از شکلات شیری را به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) ذوب کنید و ۵۰ گرم شکلات شیری باقی‌مانده و خامه گرم را اضافه و مخلوط کنید. این مخلوط را حدود ۲ ساعت در فریزر قرار دهید. سپس گلوله‌های کوچکی از مواد جدا کنید و در سینی فر پوشیده شده با کاغذ روغنی بچینید و حدود یک ساعت در یخچال قرار دهید. شکلات تلخ را به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) ذوب کنید و ترافل‌ها را در شکلات ذوب شده فرو کنید و سپس در گردوی خرد شده، پودر نارگیل، پودر کاکائو و درازه‌های شکلاتی بغلتانید.



کیک حلوا ارده

همراهی برای چای عصرانه

میزان سرو:
۶ نفر 

مواد لازم:

شکر	یک پیمانه
تخم مرغ	۳ عدد
شیر	یک پیمانه
روغن زیتون	یک پیمانه
آب	یک دوم پیمانه
آرد	۳ پیمانه
بیکنگ پودر	
یک و یک دوم قاشق سوپ خوری	
وانیل	یک قاشق چای خوری
حلوا ارده	۲۰۰ گرم
پودر پسته	به مقدار لازم

طرز تهیه:

شکر و تخم مرغ را در ظرف مناسبی آنقدر بزنید تا کاملاً یکدست شوند. شیر، روغن زیتون، آب، آرد، بیکنگ پودر و وانیل را اضافه کرده و مواد را به خوبی مخلوط کنید. حلوا ارده را خرد کرده و به خمیر اضافه و مخلوط کنید. خمیر را در قالب کیک بریزید و به مدت ۴۵ الی ۵۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا کیک بپزد. کیک را پس از خنک شدن از قالب جدا کنید، روی آن پودر پسته بپاشید و سرو کنید.



کوکى گریپ فورت

سرشار از ویتامین C و
پتاسیم و کم کالری

میزان سرو:
عدد ۲۴

مواد لازم:

- آرد دو و یک دوم پیمانه
- بیکنگ پودر یک قاشق چای خوری
- نمک به مقدار لازم
- شکر یک و یک دوم پیمانه
- شکر قهوه‌ای ۳ قاشق سوپ خوری + مقدارى برای سرو
- پوست رنده شده گریپ فورت یک قاشق سوپ خوری
- کره ۱۲۵ گرم
- تخم مرغ یک عدد
- آب گریپ فورت یک قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

آرد، بیکنگ پودر و نمک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید، شکر و ۳ قاشق سوپ خوری شکر قهوه‌ای، پوست رنده شده گریپ فورت را اضافه کرده و مواد را حدود یک دقیقه مخلوط کنید. کره را اضافه و مخلوط کنید. تخم مرغ و آب گریپ فورت را اضافه و مخلوط کنید تا خمیر یکدستی حاصل شود.

خمیر را روی سطح کار آرد پاشیده شده قرار دهید و حدود یک الی دو دقیقه ورز دهید. گلوله‌های کوچکی از خمیر جدا کرده و در سینی فر پوشیده شده با کاغذ روغنی قرار دهید. روی آنها کمی فشار بیاورید تا کمی بهن شوند. اجازه دهید کوکى‌ها در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) بپزند تا طلایی و برشته شوند. سپس روی آنها شکر قهوه‌ای بپاشید و پس از خنک شدن سرو کنید.

چاکلت لاوا کیک

کیک شکلاتی مذاب

میزان سرو: ۶ نفر

مواد لازم:

- کره ۱۵۰ گرم
- شکلات نیمه تلخ
- یک و یک سوم پیمانه
- آرد یک دوم پیمانه
- پودر شکر یک و یک دوم پیمانه
- تخم مرغ ۳ عدد
- زرده تخم مرغ ۳ عدد
- اسانس وانیل یک قاشق چای خوری
- پودر قهوه فوری یک دوم قاشق چای خوری (در صورت تمایل)
- برگ نعناع برای تزئین
- بستنی وانیلی برای سرو

طرز تهیه:

کره و شکلات نیمه تلخ را به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) ذوب کنید و هم بزنید تا یکدست شوند. آرد و پودر شکر را اضافه کرده و به خوبی مواد را مخلوط کنید. تخم مرغ ها و زرده های تخم مرغ را اضافه و مخلوط کنید. اسانس وانیل و پودر قهوه فوری را اضافه کنید. مواد را به خوبی مخلوط کنید. خمیر به دست آمده را در قالب کاپ کیک ۶ حفره ای از قبل چرب شده و آرد پاشیده شده بریزید و به مدت ۱۴ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۲۲۰ درجه سانتی گراد (۴۲۵ درجه فارنهایت) قرار دهید تا کیک ها بپزند و قسمت میانی آنها کمی نرم باشد. کیک ها را از قالب ها در آورید و بلافاصله سرو کنید. آنها را با برگ نعناع تازه، میوه های دلخواه و بستنی وانیلی تزئین کنید.


نکته:

توجه داشته باشید که اگر کیک ها بیش از حد بپزند، قسمت میانی آنها به صورت شل و مذاب نخواهد بود.



بیسکویت آویشن

بیسکویت‌های
ساده و خوشمزه

میزان سرو:
۱۲ الی ۱۵ عدد 

مواد لازم:

- آرد ۱۵۰ گرم
- بیکنینگ پودر یک قاشق چای خوری
- نمک یک قاشق چای خوری
- جوی دوسر پرک یک دوم پیمانه
- شکر یک قاشق چای خوری
- کره (سرد) ۱۱۵ گرم
- پودر آویشن یک قاشق چای خوری

طرز تهیه:

تمامی مواد را در مخلوط کن یا غذا ساز بریزید تا به صورت خمیری یکدست درآیند. خمیر را روی سطح کار قرار داده و ورز دهید و با وردنه پهن کنید. با قالب دلخواه خمیر را برش دهید و در سینی فر پوشیده با کاغذ روغنی بچینید. سینی فر را حدود ۱۲ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۹۰ درجه سانتی گراد (۳۷۵ درجه فارنهایت) قرار دهید تا بیسکویت‌ها بپزند و کمی طلایی رنگ شود. آنها را پس از خنک شدن سرو کنید.

کرم موز و کارامل

مواد لازم:

۵ عدد	زرده تخم مرغ
۵۰۰ میلی لیتر	شیر
۳ قاشق سوپ خوری	پودر ژلاتین
۵۰۰ گرم	خامه قنادی
۲۰۰ گرم	کارامل آماده
۳ عدد	موز (له شده)
۲۰۰ گرم	شکر
یک چهارم قاشق چای خوری	وانیل
دوسوم پیمانه	آب سرد

طرز تهیه:

شیر را روی حرارت قرار دهید تا بجوشد. شکر را به همراه وانیل و زرده های تخم مرغ با همزن برقی هم بزنید. پودر ژلاتین را روی آب سرد بپاشید و به مدت ۵ دقیقه کنار بگذارید تا حالت اسفنجی پیدا کند. سپس روی بخار آب قرار داده تارقیق و شفاف شود.

شیر در حال جوش را به تخم مرغ های در حال زده شده به تدریج اضافه کنید تا کاملاً یکدست شود. سپس موز له شده و کارامل را داخل آن بریزید و ژلاتین را نیز اضافه کنید. خامه قنادی را فرم داده و به مخلوط فوق اضافه کنید تا ترکیب صاف و یکدستی به دست آید. در صورت تمایل صفحه سیلیکونی را کف ظرفی قرار داده و رینگ را دور آن ببندید و کرم را داخل آن بریزید. دقت کنید کرم کاملاً داخل حفره های قالب را پر کند تا شکل صفحه به سطح کرم منتقل شود. کرم را به مدت یک شب در فریزر قرار دهید. سپس داخل ظرف برگردانید. ابتدا با کمی حرارت دادن به رینگ آن را جدا کرده و سپس صفحه را از کرم جدا کنید. دقت کنید در حین حرارت دادن به دیواره های خارجی رینگ گرما به سطح صفحه منتقل نشود.

کرم آماده را به دلخواه تزیین کنید و در یخچال قرار دهید.

کاپ کیک پسته

مواد لازم خمیر:

- شکلات سفید (خرد شده) ۱۰۰ گرم
- خامه ۱ پیمانه
- کره (به دمای محیط رسیده) ۹۰ گرم
- شکر ۱۵۰ گرم
- اسانس وانیل ۱ قاشق چای خوری
- تخم مرغ (درشت) ۲ عدد
- آرد ۱ پیمانه ۲+ قاشق سوپ خوری
- بیکنگ پودر ۱۰ گرم

مواد لازم کرم:

- شکلات سفید (خرد شده) ۱۰۰ گرم
- خامه ۱۲۵ میلی لیتر
- پودر پسته ۴۰ گرم
- پودر شکر یک دوم پیمانه

طرز تهیه:

برای تهیه خمیر، شکلات سفید و خامه را در ظرف مناسبی روی حرارت ملایم قرار دهید و مرتب هم بزنید تا شکلات حل شود. سپس ظرف را از روی حرارت بردارید و اجازه دهید مواد خنک شود. کره، شکر و اسانس وانیل را در ظرفی جداگانه حدود ۲ دقیقه با همزن برقی بزنید تخم مرغ‌ها را یکی یکی اضافه کرده و پس از هر بار افزودن حدود ۳۰ ثانیه با همزن مخلوط کنید. مخلوط شکلات و خامه را اضافه و مخلوط کنید. آرد و بیکنگ پودر را الک کرده و به مواد اضافه و مخلوط کنید. قالب‌های کاغذی کاپ کیک را با این خمیر پر کنید (حدود یک بند انگشت از بالای قالب‌ها را خالی بگذارید). آنها را حدود ۱۵ الی ۲۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید. تا بپزد.

طرز تهیه کرم:

شکلات سفید خرد شده و خامه را در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید و هم بزنید تا شکلات حل شود. سپس ظرف را از روی حرارت بردارید و پودر پسته و پودر شکر را به مواد اضافه و مخلوط کنید. کرم را حدود ۲۰ الی ۲۵ دقیقه در یخچال قرار دهید تا خنک شود. کرم را در قیف فنادی بریزید و روی کاپ کیک‌ها را با آن و پسته تزیین کنید.

ناپلئونی شکلاتی

بی خیال رژیم شوید!

میزان سرو:
۸ الی ۱۰ نفر

مواد لازم خمیر:

آرد	۴ پیمانه
خمیرمایه	۱۰ گرم
شکر	۷۵ گرم
سرکه سیب	یک قاشق سوپ‌خوری
نمک	یک قاشق چای‌خوری
کره (سرد)	۳۵۰ گرم
شکلات تلخ (خرد شده)	۱۶۰ گرم

مواد لازم رویه:

زرده تخم مرغ	یک عدد
--------------	--------

مواد لازم سس شکلات:

شکلات تلخ	۱۶۰ گرم
شیر	یک پیمانه
خامه	۱۰۰ میلی لیتر
کره	یک قاشق سوپ‌خوری

طرز تهیه:

برای تهیه خمیر، آرد، خمیرمایه، شکر، سرکه سیب و نمک را با هم به خوبی مخلوط کنید و ورز دهید تا خمیر یکدستی حاصل شود. روی خمیر را با سلفون بپوشانید و به مدت ۴۰ دقیقه در محلی گرم قرار دهید تا ور آید.

خمیر را دوباره ورز دهید و سپس با وردنه روی سطح کار آرد پاشیده شده پهن کنید. کره را به چهار قسمت کنید و یکی از قسمت‌ها را وسط خمیر قرار داده و آن را به شکل پاکت‌نامه تا کنید تا خمیر به شکل مستطیل درآید. خمیر را حدود یک ساعت در یخچال قرار دهید. دوباره برش دیگر کره را وسط خمیر قرار داده و خمیر را تا کنید حدود یک ساعت در یخچال قرار دهید. این کار را با دو برش دیگر کره تکرار کنید.

خمیر را به ۴ قسمت کنید و هر یک را به ضخامت نیم سانتی متر روی سطح کار پهن کنید. وسط هر خمیر چند تکه شکلات تلخ قرار دهید و محکم رول کنید. رول‌های خمیر را در سینی فر پوشیده شده با کاغذ روغنی بچینید و دستمالی تمیز و مرطوب روی آنها بکشید و حدود ۳۰ دقیقه در مجاورت دمای محیط استراحت دهید.

زرده تخم مرغ را کمی زده و با برس روی خمیرها بمالید. سینی را حدود ۱۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد (۳۲۵ درجه فارنهایت) قرار دهید. سپس رول‌ها را برش داده و در ظرف فر بچینید (طوری که قسمت‌های برش خورده رویه بالا قرار گیرند).

برای تهیه سس شکلات، شکلات تلخ، شیر، خامه و کره را در ظرف شیشه‌ای روی حرارت غیرمستقیم قرار دهید تا شکلات ذوب شود. مواد را هم بزنید تا صاف و یکدست شوند.

سس شکلات را روی مینی رول‌های داخل ظرف فر بریزید و حدود ۱۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد (۴۰۰ درجه فارنهایت) قرار دهید.

کیک شکلاتی

تجربه یک کیک هیجان انگیز

میزان سرو: ۸ الی ۱۰ نفر

مواد لازم:

- شکر قهوه‌ای یک و یک دوم پیمانه
- تخم مرغ ۸ عدد
- کره ۸۰ گرم
- شکلات تلخ ۱۴۰ گرم
- آرد ۲ پیمانه
- بیکنگ پودر یک قاشق سوپ‌خوری
- وانیل یک قاشق چای‌خوری

مواد لازم گاناش:

- خامه ۲۰۰ میلی‌لیتر
- شکلات تلخ ۲۸۰ گرم

مواد لازم میانی:

- آلبالو (یخ زده) ۵۰۰ گرم

مواد لازم رویه:

- پودر خامه ۷۵ گرم
- شیر یک پیمانه
- شکلات تلخ ۱۴۰ گرم
- میوه‌های دلخواه (آلبالوی یخ‌زده، بلوبری و...)
- برای سرو شکلات پسته‌ای (ریز خرد شده) یک بسته

طرز تهیه:

ابتدا برای تهیه کیک، شکر قهوه‌ای و تخم مرغ را با هم به خوبی مخلوط کنید. کره را در ظرف مناسبی روی حرارت گرم کنید تا ذوب شود. ظرف را از روی حرارت بردارید و شکلات تلخ را اضافه کنید و مرتب هم بزنید تا شکلات حل شود. این مخلوط را به مخلوط تخم مرغ و شکر اضافه و مخلوط کنید. آرد، بیکنگ پودر و وانیل را اضافه و مخلوط کنید.

خمیر به دست آمده را در دو قالب کیک اندازه متوسط بریزید و به مدت ۳۰ دقیقه در قراز قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا کیک‌ها بپزند.

برای تهیه گاناش، خامه را در ظرف مناسبی روی حرارت گرم کنید. ظرف را از روی حرارت بردارید و شکلات تلخ را اضافه کنید و ظرف را کنار بگذارید تا شکلات در خامه ذوب شود. سپس مواد را هم بزنید تا صاف و یکدست شوند.

یکی از کیک‌های خنک شده را روی ظرف سرو قرار دهید. مقداری از گاناش شکلاتی را روی کیک بریزید و آلبالوی یخ‌زده (بدون هسته) روی کیک پخش کنید. کیک دیگر را روی مواد قرار دهید و دوباره گاناش و آلبالو را روی آن پخش کنید. دور تا دور کیک را با گاناش یا قیمانده پوشش دهید. برای تهیه رویه، پودر خامه و شیر را با هم آنقدر بزنید تا پف کنند و سپس روی کیک پخش کنید. شکلات تلخ را به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) ذوب کنید و روی کیک بریزید. کیک را در یخچال قرار دهید تا شکلات خودش را بگیرد و سفت شود. سپس روی آن را با میوه‌های دلخواه و شکلات پسته‌ای پودر شده تزئین و سرو کنید.

موس قهوه

بفرماییدیه دسر خوشمزه

مواد لازم:

- بودر زلاتین ۲ قاشق چای خوری
- قهوه غلیظ (دم کشیده) یک پیمانه
- تخم مرغ (زرده و سفیده جدا شده): ۲ عدد
- شکر ۶ قاشق سوپ خوری
- خامه فرم گرفته ۲۰۰ میلی لیتر
- + یک چهارم پیمانه برای تزئین
- دانه انار برای تزئین
- برگ نعناع برای تزئین (در صورت تمایل)

طرز تهیه:

بودر زلاتین را به قهوه غلیظ دم کشیده و کاملاً خنک شده اضافه کرده و حدود ۱۰ دقیقه کنار بگذارید و سپس هم بزنید تا بودر زلاتین کاملاً حل شود. زرده های تخم مرغ و شکر را در ظرف مناسبی آنقدر بزنید تا سبک و خامه ای شوند. مخلوط قهوه و بودر زلاتین را اضافه و مخلوط کنید.

سفیده های تخم مرغ را در ظرفی جداگانه آنقدر بزنید تا یف کند و سپس به مواد اضافه و مخلوط کنید. دویست میلی لیتر خامه فرم گرفته را به مواد اضافه و مخلوط کنید. موس را در ظرفهای سرو بریزید و حداقل ۴ ساعت در یخچال قرار دهید و سپس سرو کنید. روی موس ها را با خامه فرم گرفته، دانه انار و برگ نعناع تزئین کنید.

نکته:

برای تهیه قهوه غلیظ دم کشیده، سه قاشق سوپ خوری بودر قهوه را به همراه یک پیمانه آب سرد روی حرارت ملایم قرار دهید و قبل از اینکه آب شروع به جوشیدن کند، ظرف را از روی حرارت بردارید.

شیرینی بلوندی

شیرینی با عطر و
طعم فوق العاده

مواد لازم:

- آرد یک و سه چهارم پیمانه
- دارچین (پودر شده) یک قاشق
- جای خوری
- بیکنگ پودر یک قاشق جای خوری
- نمک یک دوم قاشق جای خوری
- کره یک پیمانه
- شکر یک سوم پیمانه
- تخم مرغ ۳ عدد
- بادام (پرک شده) یک دوم پیمانه

طرز تهیه:

آرد، دارچین، بیکنگ پودر و نمک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. کره و شکر را در ظرفی جداگانه آنقدر بزنید تا کمرنگ و یکدست شوند. تخم مرغ ها را یکی یکی اضافه و مخلوط کنید. این مخلوط را به مخلوط آرد اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید تا صاف و یکدست شوند. بادام پرک شده را اضافه کنید. خمیر به دست آمده را در یک ظرف فر پوشیده شده با کاغذ روغنی بریزید و روی آن را صاف کنید و به مدت ۲۰ الی ۲۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا کاملاً بپزند. آنها را از فر در آورید و پس از خنک شدن برش دهید و سرو کنید.





کلیه خوانندگان نشریه می توانند
انتقادات و پیشنهادهای خود در
مورد توزیع را طی
تماس با شماره
۶۶۴۱۵۸۳۵ به اطلاع
مدیریت برسانند.

پانا کوتای شکلات سفید



مدت زمان آماده سازی:
۱۰ دقیقه 

مدت زمان پخت:
۵ دقیقه 

میزان سرو:
۴ نفر 

مواد لازم:

- پودر زلاتین ۲ قاشق چای خوری
- شیر یک و یک دوم پیمانه
- شکر یک چهارم پیمانه
- خامه یک و یک دوم پیمانه
- وانیل یک دوم قاشق چای خوری
- نمک به مقدار لازم
- شکلات سفید (ذوب شده) ۸۰ گرم
- پسته برای سرو

طرز تهیه:

پانا کوتای ساده را همانطور که در صفحات قبل آموزش داده شده، آماده کنید و شکلات سفید ذوب شده را به آن اضافه و مخلوط کنید. مواد را با همزن به خوبی مخلوط کنید. این مخلوط را در قالب‌های پوشیده شده با کاغذ روغنی بریزید و در یخچال قرار دهید تا خودش را بگیرد. پانا کوتاها را با پسته خرد شده تزئین و سرو کنید.

چیز کیک ژله موزائیکی

به صرف یک دسر
خوشمزه و بی نظیر

مواد لازم:

- بیسکویت سبوس گندم ۲ پیمانه
- کره (ذوب شده) یک پیمانه
- پودر ژله قرمز رنگ (ژله آلبالویا گیلایس) نصف بسته
- پودر ژله سبزرنگ نصف بسته
- آب داغ ۲ پیمانه
- پنیر خامه‌ای ۵۷۰ گرم
- شیر عسلی یک پیمانه
- خامه فرم گرفته یک پیمانه
- پودر ژلاتین ۱۴ گرم
- پوست رنده شده پرتقال
- یک قاشق سوپ‌خوری
- آب پرتقال یک چهارم پیمانه

طرز تهیه:

بیسکویت‌ها را در غذا ساز پودر کنید و سپس با کره ذوب شده مخلوط کنید تا به صورت خمیر درآیند. این خمیر را کف یک قالب کیک بریزید و به کمک قاشق فشار دهید و سپس در یخچال قرار دهید.

پودر ژله آلبالویا گیلایس را در یک پیمانه آب داغ حل کنید و در ظرف بریزید و به مدت ۲ ساعت یا بیشتر در یخچال قرار دهید تا ژله خودش را بگیرد. سپس ظرف را از یخچال در آورید و ژله را به ابعاد کوچک برش دهید. این کار را با پودر ژله سبزرنگ نیز تکرار کنید.

پنیر خامه‌ای، خامه فرم گرفته، شیر عسلی، پوست رنده شده پرتقال، آب پرتقال و پودر ژلاتین حل شده در مقدار کمی آب را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید تا صاف و یکدست شوند، برش‌های ژله را اضافه کنید این مخلوط را روی لایه بیسکویت داخل قالب بریزید و به مدت ۲ ساعت در یخچال قرار دهید تا سفت شود. سپس سرو کنید.



پرالین کراست چیز کیک



مواد لازم:

پرک بادام	۱۰۰ گرم
شکر	۱۸۵ گرم
بیسکویت ساده	۲۲۵ گرم
کره (ذوب شده)	۱۰۰ گرم
آب	۱۲۵ میلی لیتر

مواد لازم میانی:

پنیر خامه‌ای	۵۰۰ گرم
شیر عسلی	۴۰۰ گرم
عسل	یک چهارم پیمانه
خامه قنادی	۳۰۰ گرم
دارچین	۲ قاشق چای خوری

طرز تهیه:

کف سینی را با فویل بپوشانید. شکر را با آب مخلوط کرده روی حرارت ملایم قرار دهید تا ابتدا شکر ذوب شده و مواد شروع به جوشیدن کند. در تمام مراحل جوش محیط داخلی ظرف را با برس مرطوب کنید. شکر باید کاملاً شفاف و طلایی رنگ شود. پرک بادام را روی فویل پهن کنید و بعد از اینکه شکر به غلظت مناسب و رنگ طلایی رسید از روی حرارت بردارید، کمی تأمل کنید تا حباب‌های سطح آن محو شود و روی پرک بادام بریزید. کنار بگذارید تا کاملاً سفت و شکننده شود. نیمی از پرالین را برای تزئین کنار بگذارید و نیم دیگر آن را پودر کرده با بیسکویت ساده پودر شده مخلوط کنید. کره آب شده را به آن اضافه کنید و کف قالب گرد کمربندی ۲۳ سانتی متری پرس کنید به طوریکه هم کف و هم دیواره را پوشش دهید، فر را با حرارت ۱۵۰ درجه سانتی گراد گرم کرده و قالب را به مدت ۱۰ دقیقه در فر قرار دهید، از فر خارج کنید و کنار بگذارید تا خنک شود.

پنیر خامه‌ای را داخل ظرف همزن بریزید عسل را اضافه کنید تا مواد یکدست شود. سپس شیر عسلی را به تدریج اضافه کنید تا کاملاً جذب پنیر شود. خامه را فرم دهید و به مواد پنیری اضافه کنید. مخلوط آماده را داخل قالب بریزید سطح آن را صاف کنید و دارچین را روی آن بپاشید و با استفاده از نوک چاقو سطح آن را به حالت مرمری درآورید. قالب را به مدت چند ساعت در فر بزر قرار دهید تا کاملاً فرم بگیرد. در نهایت از فر بزر خارج کرده از قالب خارج کنید و با تکه‌های پرالین باقیمانده تزئین نمایید.

شکلات میوه‌ای

مواد لازم:

- شکلات شیری ۵۰۰ گرم
- میوه‌های خشک ۱۰۰ گرم
- مغزهای آجیلی ۱۰۰ گرم
- مالده شکلات مورد نظر

طرز تهیه:

شکلات را خرد کرده داخل ظرفی بریزید و داخل مایکروویو و یا حرارت غیرمستقیم قرار دهید تا به دمای ۴۰-۴۵ درجه سانتی‌گراد برسد و ذوب شود. بهتر است قدرت مایکروویو در درجه متوسط تنظیم شود تا از انتقال دمای زیاد به شکلات جلوگیری شود. شکلات را هم بزنید تا دمای یکسانی داشته باشد. شکلات را کنار بگذارید تا به دمای ۲۷-۲۸ درجه سانتی‌گراد برسد. قالب شکلات را آماده کنید. دمای شکلات را به ۳۰-۳۱ درجه سانتی‌گراد برسانید و داخل قالب بریزید و کمی ضربه بزنید تا شکلات به طور یکنواخت داخل قالب را پر کنید. از میوه‌ها و مغزهای مورد نظر استفاده کنید و روی شکلات بریزید. بهتر است شکلات را بین دمای ۲۱ تا ۱۶ درجه سانتی‌گراد قرار دهید و یا در صورت لزوم در یخچال قرار دهید تا فرم بگیرد و به راحتی از قالب جدا شود. عمل ذوب کردن شکلات (Tempering) برای حفظ رنگ، طعم و شفافیت شکلات و همچنین فرم‌گیری خوب و به موقع و نگهدار طولانی مدت با حفظ همه موارد ذکر شده می‌باشد. عمل Tempering برای استفاده از شکلات‌های خالص و واقعی انجام می‌شود که برای این دسته از شکلات و قالب‌گیری آن الزامی است.



کیک انگور

مواد لازم:

کره	۱۵۰ گرم
آرد	۲۲۰ گرم
شکر	۶۰ گرم
تخم مرغ	۳ عدد
بادام (پودر شده)	۲۵۰ گرم
نمک	یک چهارم قاشق چای خوری
آب لیموترش	
یک و یک دوم قاشق چای خوری	
پودر شکر	۱۰۰ گرم
انگور سفید و قرمز	به میزان دلخواه

طرز تهیه:

کره و شکر را با همزن حدود ۳ دقیقه هم بزنید. سپس تخم مرغ ها را همزمان، به همراه وانیل و لیموترش اضافه کنید و به هم زدن ادامه دهید تا تخم مرغ ها کاملاً جذب شوند.

آرد، پودر بادام، نمک و پودر شکر را با یکدیگر مخلوط کنید و به مواد بالا بیافزائید. مایه را داخل قالب لوف ریخته و روی آن را انگور دو نیم شده بچینید. کیک را داخل فر با دمای ۱۶۰ درجه سانتی گراد ده مدت یک ساعت بپزید.

کیک میوه

مواد لازم:

- تخم مرغ (زرده و سفیده جدا شده) ۳ عدد
- شکر ۱۷۵ گرم
- پوست لیمو (رنده شده)
- یک قاشق چای خوری
- آب لیمو (تازه)
- یک قاشق سوپ خوری
- آرد سمولینا ۵۰ گرم
- بادام (پودر شده) ۴۰ گرم
- آرد ساده ۳۵ گرم

مواد لازم رویه:

- شکر ۷۵ گرم
- آب ۹۰ میلی لیتر
- اسانس بادام یک قاشق چای خوری
- هلویا شلیل ۳ عدد
- مربای زردآلو یا برلیوساده
- ۴ قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

فر را با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. قالب گرد ۲۰ سانتی متری را چرب کرده کف آن را با کاغذ بپوشانید. روی کاغذ را نیز چرب کنید. زرده های تخم مرغ را با شکر، پوست لیمو و آب لیمو بزنید تا سفید و کشدار شود. سپس آرد سمولینا، آرد ساده و بادام پودر شده را اضافه کرده و مخلوط کنید. سفیده های تخم مرغ را جدا گانه بزنید تا سفید شده و در دو مرحله به مواد قبلی اضافه کنید. مواد آماده را داخل قالب بریزید و به مدت ۳۵ دقیقه داخل فر قرار دهید از فر خارج کنید و کنار بگذارید تا داخل قالب خنک شود. مواد رویه، یعنی شیره را به این ترتیب آماده کنید: آب و شکر را مخلوط کنید، روی حرارت ملایم قرار دهید تا شکر ذوب شده و شروع به جوشیدن کند. کافی است به مدت ۲ دقیقه بجوشد. اسانس بادام را اضافه کرده و از روی حرارت بردارید. شیره آماده را روی کیک بریزید، بعد از ۱۰ دقیقه کیک را از قالب جدا کرده و داخل ظرف مورد نظر برگردانید، میوه را برش داده و به صورت مرتب روی کیک بچینید. سطح میوه را با بریلیو و یا مربای زردآلو گرم شده برس بزنید. کیک آماده مصرف می باشد. کیک را در ظرف دردار در یخچال نگهداری کنید. این کیک را می توانید با بستنی و یا خامه فرم گرفته سرو نمایید.

پاناکوتای ساده

پاناکوتا یک نوع دسر ایتالیایی خوشمزه است که از خامه و پودر ژلاتین تهیه می‌شود.

مواد لازم:

پودر ژلاتین	۲ قاشق چای خوری	خامه	یک و یک دوم پیمانه
شیر	یک و یک دوم پیمانه	وانیل	یک دوم قاشق چای خوری
شکر	یک سوم پیمانه	نمک	به مقدار لازم



- پودر ژلاتین را در ظرف مناسبی بریزید.
- شیر را اضافه کرده و با همزن دستی مخلوط کنید و حدود ۵ دقیقه کنار بگذارید تا پودر ژلاتین در شیر حل شود.
- ظرف را روی حرارت قرار دهید و شکر را اضافه و مخلوط کنید.



- مواد را به خوبی هم بزنید و سپس در قالب بریزید و در یخچال قرار دهید تا پاناکوتا خودش را بگیرد. سپس آن را از قالب درآورد و سرو کنید.
- خامه را اضافه کرده و با همزن مواد را مخلوط کنید.
- وانیل و مقدار کمی نمک اضافه کنید.

پاناکوتای شکلاتی

مدت زمان آماده سازی:
۱۰ دقیقه

مدت زمان پخت:
۵ دقیقه

میزان سرو:
۴ نفر

مواد لازم:

- پودر ژلاتین ۲ قاشق چای خوری
- شیر یک و یک دوم پیمانه
- شکر یک سوم پیمانه
- خامه یک و یک دوم پیمانه
- وانیل یک دوم قاشق چای خوری
- نمک به مقدار لازم
- شکلات تلخ (ذوب شده) ۱۶۰ گرم
- پودر کاکائو برای سرو
- شکلات (رنده شده) برای سرو

طرز تهیه:

پاناکوتای ساده را همانطور که در صفحه قبل آموزش داده شد، آماده کنید و شکلات تلخ ذوب شده را به آن اضافه و مخلوط کنید. مواد را با همزن به خوبی هم بزنید. این مخلوط را در قالب‌های پوشیده شده با کاغذ روغنی بریزید و در یخچال قرار دهید تا خودش را بگیرد. پاناکوتاهارا با پودر کاکائو و شکلات رنده شده سرو کنید.

کوکى پرتقالى

مواد لازم:

- شکر ۱۲۰ گرم
- کره ۱۰۰ گرم
- تخم مرغ یک عدد
- رنده پوست پرتقال یک قاشق سوپ خوری (پوست یک عدد پرتقال)
- بیکینگ پودر یک قاشق چای خوری
- آرد ۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم
- آب پرتقال ۲۵ میلی لیتر (حدوداً ۲ عدد پرتقال متوسط)

مواد لازم تزئین:

- بودر قند ۲ پیمانه

طرز تهیه:

مواد را به دمای محیط برسانید، سپس شکر و کره را آنقدر بزنیید تا گرمی رنگ شوند. تخم مرغ را افزوده و مخلوط کنید، بعد از کمی زدن رنده پوست پرتقال و آب پرتقال را اضافه و در آخر آرد و بیکینگ پودر را که قبلاً مخلوط و الک کرده اید کم کم بیافزائید و با دست ورز دهید تا خمیر نرم و لطیفی بدست آید. خمیر را حدود یک ساعت در کیسه فریزر داخل یخچال قرار دهید. بعد از استراحت خمیر را درآورده و باز کنید و به کمک کاتر دلخواه قالب بزنیید. فر را با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید، در سینی فر کاغذ روغنی انداخته و خمیرهای کاتر زده را ابتدا کاملاً در بودر قند بغلتانید سپس در سینی فر بچینید، نیاز به فاصله زیاد نیست چون خمیرها پهن نمی شوند فقط پف می کنند. خاکه قند روی کوکی ها وقتی که بخته می شود حالت ترک ترک می شود و شکل زیبایی به کوکی ها می دهد.

دسر شطرنجی

مواد لازم:

- کیک اسفنجی شکلاتی یا رنگی و ساده
- از هر کدام یک لایه به ارتفاع ۲ سانتی متری و قطر ۲۳ سانتی متری
- پودر ژلاتین ۲ قاشق سوپ خوری
- آب ۶ قاشق سوپ خوری
- پنیر خامه‌ای ۳۰۰ گرم
- گاناش شکلات سفید ۱۰۰ گرم
- گاناش شکلات سیاه ۱۰۰ گرم
- خامه قنادی ۲۰۰ گرم
- شکر ۵۰ گرم

طرز تهیه:

کیک اسفنجی را روی سطح کار قرار دهید و با استفاده از کاتر در اندازه‌های متفاوت مطابق شکل برش دهید و حلقه‌ها را به صورت تیره و روشن داخل کیک قرار دهید. یک لایه از کیک را داخل ظرف مورد نظر قرار دهید و رینگ را دور آن ببندید.

پودر ژلاتین را روی آب بپاشید تا به حالت اسفنجی درآید. سپس روی بخار آب قرار دهید تا کاملاً رقیق و شفاف شود. پنیر خامه‌ای و شکر را با همزن برقی هم بزنید تا شکر خوب جذب پنیر شود. خامه قنادی را اضافه کرده کمی هم بزنید تا ترکیب یکدستی بدست آید. ژلاتین رقیق شده را اضافه کنید یک سوم از مواد را جدا کرده و دو سوم را با گاناش شکلات سفید مخلوط کنید. نیمی از آن را روی کیک بریزید. لایه بعدی کیک را نیز که به حالت لایه زیرین درآوردید روی کرم قرار دهید. نیم دیگر باقیمانده مایه سفید رنگ را روی کیک بریزید و یک سوم از مواد جدا کرده را با گاناش شکلات سیاه مخلوط کرده روی لایه قبلی بریزید و در یخچال قرار دهید تا کاملاً فرم بگیرد. حداقل به مدت ۳ ساعت زمان دهید تا دسر در یخچال فرم بگیرد. سپس از یخچال خارج کرده رینگ را از آن جدا کنید. دسر برای مصرف آماده است. در صورت تمایل می‌توانید از تکه‌های شکلات جهت تزئین استفاده کنید این دسر باید در یخچال نگهداری شود.

نکته:

جهت استفاده از اسفنج مورد نظر می‌توانید رنگ‌های مورد نظر را مطابق با سلیقه و ذائقه خود انتخاب نموده و ترکیب رنگی متفاوتی داشته باشید.



پای موز

عصرتان را خوشمزه کنید

میزان سرو: ۸ نفر

مواد لازم خمیر:

آرد	۶۰۰ گرم
کره (خرد شده)	۴۰۰ گرم
شکر قهوه‌ای	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۲ عدد

مواد لازم لایه میانی:

موز	۶ عدد
کره	۳ قاشق سوپ‌خوری
شکر قهوه‌ای	یک پیمانه
لیمو سنگی	یک عدد
پودر دارچین	یک قاشق چای‌خوری

طرز تهیه:

برای تهیه خمیر، آرد و کره را با دست باهم مخلوط کنید. شکر قهوه‌ای و تخم مرغ‌ها را اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید تا خمیر یکدستی حاصل شود. خمیر را در سلفون ببیچید و حدود ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید. برای تهیه لایه میانی، موزها را پوست کنده و خرد کنید. کره را در ظرف مناسبی روی حرارت ذوب کنید. برش‌های موز، شکر قهوه‌ای، پوست رنده شده لیمو سنگی و آب آن و پودر دارچین را به کره اضافه و مخلوط کنید. اجازه دهید مواد روی حرارت بپزند تا موز نرم شود. ظرف را از روی حرارت بردارید کنار بگذارید تا مواد خنک شود. خمیر استراحت داده شده را به دو قسمت کنید و هر یک را روی سطح کار با وردنه پهن کنید. یکی از خمیرها را در قالب پای از قبل چرب شده قرار دهید، طوری که کف و کناره‌های قالب را بپوشاند و لیه‌های اضافی آن را برش دهید. مخلوط موز را روی خمیر پخش کنید و روی آن را با خمیر دیگر پوشش دهید. لیه‌های اضافی خمیر را برش دهید (در صورت تمایل می‌توانید خمیرهای اضافی را دوباره روی سطح کار پهن کنید و روی خمیر را با آنها تزئین کنید). قالب را حدود ۴۰ الی ۴۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا پای بپزد. سپس آن را برش داده و سرو کنید.

کیک موز و قهوه

تیرامیسوی موزی
فوق العاده خوشمزه

میزان سرو:
۶ نفر 

مواد لازم:

- بیسکویت لیدی فینگر ۴۰۰ گرم
- آب داغ ۳ پیمانه
- پودر قهوه ۳ قاشق سوپ‌خوری

مواد لازم کرم:

- پنیر خامه‌ای ۱۵۰ گرم
- شکر ۶۰ گرم
- شیر ۱۵۰ میلی لیتر
- خامه ۲۵۰ میلی لیتر
- پودر قهوه یک قاشق سوپ‌خوری

مواد اضافی:

- موز (خرد شده) به مقدار لازم

طرز تهیه:

۳ قاشق سوپ‌خوری پودر قهوه را در آب داغ حل کنید و کنار بگذارید.

برای تهیه کرم، پنیر خامه‌ای، شکر، شیر و خامه را به خوبی با هم مخلوط کنید. پودر قهوه را اضافه و مخلوط کنید.

بیسکویت‌ها را در قهوه دم کشیده فرو کنید و سپس کف و کناره‌های یک قالب گرد بچینید. کرم را روی بیسکویت‌های کف قالب پخش کنید. موزهای اسلایس شده را روی مواد قرار دهید. دوباره لایه‌ای از بیسکویت‌های خیس خورده در قهوه بچینید و لایه‌ای از کرم و برش‌های موز روی مواد قرار دهید. این کار را با بقیه مواد تکرار کنید و در لایه آخر کرم قرار دهید. کیک را حداقل ۲ ساعت در یخچال قرار دهید. سپس روی آن را با برش‌های موز تزئین و سرو کنید.



کیک پسته و لیمو



مدت زمان آماده‌سازی:
۲۰ دقیقه

مدت زمان پخت:
۴۵ دقیقه

میزان سرو:
۶ تا ۷ نفر

مواد لازم:

کره	۱۲۵ گرم
شکر	۱۸۰ گرم
تخم مرغ	۳ عدد
رنده پوست لیمو	۱ قاشق سوپ خوری
شیر	یک دوم پیمانه
آرد	۲۲۵ گرم
بیکینگ پودر	یک و یک دوم قاشق چای خوری
آب لیمو ترش	یک چهارم پیمانه
یسته (خرد شده)	یک چهارم پیمانه

طرز تهیه:

کره نرم و شکر را با دور متوسط همزن برقی بزنید تا سبک و کرمی شود سپس تخم مرغ ها را افزوده و هم بزنید تا کاملاً مخلوط شود. رنده پوست لیمو را نیز افزوده و همزن را خاموش کنید. آرد و بیکینگ پودر را مخلوط کرده و به همراه شیر به تناوب افزوده و با ایسک مخلوط کنید. در آخر آب لیمو ترش و یسته خرد شده را اضافه کرده و هم بزنید تا مخلوط یک دست حاصل شود. مواد کیک را داخل قالب ۲۰ سانتی متری توخالی ای که چرب کرده اید، ریخته و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۷۰ درجه سانتی گراد به مدت حدود ۴۵ تا ۵۰ دقیقه قرار دهید. پس از پخت حدود ۱۰ دقیقه داخل قالب خنک کرده سپس روی توری فلزی برگردانید و کنار بگذارید تا کاملاً خنک شود سپس به عنوان کیک عصرانه سرو کنید.



مینی چیزکیک چای سبز

لذیذ و پرخاصیت

مواد لازم لایه زیرین:

■ بیسکویت اورئو (درشت پودر شده)
۱۳۵ گرم

■ کره (ذوب شده) ۲ قاشق سوپ خوری

مواد لازم لایه رویی:

■ پنیر خامه ای (نرم شده) ۴۵۰ گرم

■ شکر دو سوم پیمانه

■ تخم مرغ (به دمای محیط رسیده)

۲ عدد

■ پودر چای سبز ۲ قاشق سوپ خوری

■ اسانس وانیل یک قاشق چای خوری

مواد لازم تزئین:

■ توت فرنگی ۱۲ عدد

■ چیپس شکلات سفید یک پیمانه

■ خامه پرچرب یک چهارم پیمانه

■ شکلات نیمه شیرین ۱۲۰ گرم

طرز تهیه:

بیسکویت اورئوی پودر شده را با کره ذوب شده مخلوط کنید تا به صورت خمیر درآیند. این خمیر را به طور مساوی کف کاپ‌های قالب مافین بریزید و فشار دهید و حدود ۷ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید.

برای تهیه لایه رویی، پنیر خامه‌ای و شکر را با همزن حدود یک دقیقه همزن کنید تا یکدست شوند. تخم مرغ‌ها را یکی یکی اضافه و مخلوط کنید. پودر چای سبز و اسانس وانیل را اضافه و مخلوط کنید. این مخلوط را درون کاپ‌ها روی لایه بیسکویت بریزید و به مدت ۲۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۵۰ درجه سانتیگراد (۳۰۰ درجه فارنهایت) قرار دهید. سپس آنها را از فر در آورید و پس از اینکه کاملاً خنک شدند، حدود چند ساعت در یخچال قرار دهید.

شکلات سفید را به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) اوپارد مایکروویو ذوب کنید. توت فرنگی‌ها را در شکلات سفید فرو کنید و با دقت روی چیزکیک‌ها قرار دهید.

خامه پرچرب و شکلات نیمه شیرین را به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) با هم مخلوط کرده، تا شکلات ذوب شده و مخلوط یکدستی حاصل شود. پس از اینکه این مخلوط کاملاً خنک شد، آن را روی توت فرنگی‌ها بریزید و سرو کنید.



تارتلت انار و بلوط

همان تارت است
با ابعاد مینیاتوری

مواد لازم خمیر:

- کره (به دمای محیط رسیده) ۱۰۰ گرم
- تخم مرغ (به دمای محیط رسیده) یک عدد
- پودر شکر یک پیمانه
- ۲+ قاشق سوپ خوری (۱۳۰ گرم)
- بیکنگ پودر یک قاشق چای خوری
- نمک به مقدار لازم
- آرد دو و یک دوم پیمانه
- ۳+ قاشق سوپ خوری (۳۳۵ گرم)
- پودر کاکائو ۲ قاشق سوپ خوری

مواد لازم کرم:

- بلوط (پودر شده) ۳۰۰ گرم
- شیر یک دوم پیمانه
- شکر یک قاشق سوپ خوری
- وانیل یک قاشق چای خوری
- شکلات تلخ (خرد شده) ۸۰ گرم

مواد لازم رویه:

- دانه انار به مقدار لازم
- پسته ۸۰ گرم
- عسل یک قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

برای تهیه خمیر، کره، تخم مرغ، پودر شکر، بیکنگ پودر و نمک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. آرد را به تدریج اضافه و مخلوط کنید. خمیر را در سلفون پیچید و حدود ۳۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید.

خمیر ورآمده را به شش قسمت تقسیم کرده و هر یک را به کمک وردنه پهن کنید و داخل قالب‌های مینی تارت قرار دهید و کف و کناره‌های قالب را بپوشانید. با چنگال حفره‌هایی کف خمیرها ایجاد کنید و به مدت ۱۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد (۴۰۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا بپزند.

برای تهیه کرم، بلوط پودر شده، شیر، شکر و وانیل را در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید. هنگامی که شیر شروع به کف کردن کرد مواد غلظت خامه‌ای یافت، ظرف را از روی حرارت بردارید و شکلات تلخ خرد شده اضافه کنید و هم بزنید. این کرم را در مینی تارت‌ها بریزید. پسته و عسل را با هم مخلوط کنید. روی مینی تارت‌ها را با دانه انار و مخلوط پسته و عسل تزیین کنید.



کیک شکلاتی

مواد لازم:

تخم مرغ	۳ عدد
شکر	۲۰۰ گرم
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری
روغن مایع	یک و یک چهارم پیمانه
شیر	۱ پیمانه
آرد	۳۰۰ گرم
بودر کاکائو	۳ قاشق سوپ خوری
بیکنگ پودر	۲ قاشق چای خوری
نمک	کمی
میوه های تابستانی	به سلیقه شما

مواد لازم گاناز:

خامه صبحانه	۱۰۰ گرم
شکلات تلخ یا شیری	۱۲۰ گرم

طرز تهیه:

ابتدا تخم مرغ ها را به همراه شکر با دور متوسط همزن بزنید تا کرمی و سبک شود سپس وانیل و روغن را اضافه کنید و به هم زدن ادامه دهید تا خوب مخلوط شوند، در این مرحله همزن را خاموش کنید و کار را با لیسک ادامه دهید مخلوط آرد، کاکائو، نمک و بیکنگ پودر را به همراه شیر به تناوب به مخلوط اضافه کنید و هم بزنید. دقت کنید که مواد خشک را در هنگام اضافه کردن حتماً الک کنید. مواد کیک آماده را درون قالب پای با قطر ۲۸ سانتی متر که از قبل چرب کرده‌اید بریزید و درون فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد و به مدت تقریبی ۳۰ تا ۴۰ دقیقه قرار دهید. چون دمای فرها متفاوت است، حتماً بعد از ۳۰ دقیقه کیک را با خلال دندان تست کنید و اگر از مواد به خلال نجسید به پخت خاتمه دهید. بعد از پخت، کیک را ۱۰ دقیقه بر روی توری خنک کنید و سپس از قالب خارج کنید و اجازه دهید کاملاً خنک شود سپس با گاناز کیک را روکش کنید و با میوه های دلخواه تان تزئین کنید.

طرز تهیه گاناز:

خامه را درون ظرف مناسبی ریخته و بر روی شعله ملایم قرار دهید تا گرم شود سپس شکلات های خرد شده را اضافه کنید و از روی شعله بردارید و مرتب هم بزنید تا شکلات ذوب شود و صاف و یکدست شود.

مدت زمان آماده سازی:
۲۰ دقیقه

مدت زمان پخت:
۴۰-۵۳۵ دقیقه

میزان سرو:
۱۲/۱۰ نفر

نکته:

- برای اضافه کردن کاکائو ۳ قاشق سوپ خوری از آرد بردارید.
- این کیک را در هر قالبی که دوست دارید می‌توانید تهیه کنید فقط دقت کنید که اگر قطر قالب کمتر باشد ممکن است به زمان بیشتری برای پخت نیاز داشته باشید.
- اجازه دهید گاناز و کیک هر دو خنک شوند بعد با گاناز کیک را روکش کنید.







موس شکلات

برای طرفداران شکلات

مدت زمان آماده سازی:
۱۵ دقیقه 

مدت زمان پخت:
۵ دقیقه 

میزان سرو:
۴ نفر 

مواد لازم: 

- شکلات تلخ (خرد شده) ۲۵۰ گرم
- آب یا شیر یک پیمانه
- شکر ۲ قاشق سوپ‌خوری

طرز تهیه: 

تمامی مواد را در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید و مرتب با همزن هم بزنید تا صاف و یکدست شوند. پس از اینکه مواد غلظت یافت، ظرف را از روی حرارت بردارید و در ظرف‌های سرو بریزید و بلافاصله سرو کنید.



با مادر تماس باشید

۶۶۴۱۵۸۳۵

کیک دولایه

مواد لازم خمیر:

- کره ۲۰۰ گرم
- شکر ۲۰۰ گرم
- تخم مرغ ۴ عدد
- پودر کاکائو ۸۵ گرم
- آرد ۱۴۰ گرم
- بیکنگ پودر یک قاشق چای خوری
- شیر ۳ قاشق سوپ خوری

مواد لازم کرم:

- شکر ۱۶۰ گرم
- شیر ۳ پیمانه
- آرد ۳ قاشق سوپ خوری
- کره یک قاشق سوپ خوری

مواد لازم رویه:

- میوه‌های دلخواه به مقدار لازم
- شکر ۲ قاشق سوپ خوری
- آب ۲ قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

ابتدا برای تهیه خمیر، کره و شکر را آنقدر بزنید تا خامه‌ای رنگ شوند.

تخم مرغ‌ها را یکی یکی اضافه و مخلوط کنید. پودر کاکائو، آرد و بیکنگ پودر را در ظرفی جداگانه با هم مخلوط کرده و سپس به مواد اضافه کنید. در آخر شیر را اضافه کرده و مواد را به خوبی مخلوط کنید. خمیر را در قالب گردی بریزید و به مدت ۲۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا کیک بیزد. سپس کیک را از فر در آورید و اجازه دهید خنک شود.

برای تهیه کرم، شیر، شکر و آرد را در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید و مرتب هم بزنید. هنگامی که مواد غلظت یافت، کره را اضافه و مخلوط کنید. ظرف را از روی حرارت بردارید و مواد را آنقدر با همزن بزنید تا یف کنند.

کیک را به طور افقی به دو قسمت مساوی برش دهید و کرم را روی یک لایه کیک بپخش کنید و لایه دیگر را روی آن قرار دهید. برای تهیه رویه آب و شکر را در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید و هم بزنید تا شکر در آب حل شود و مواد غلظت یابد. میوه‌ی دلخواه خود را خرد کرده و به این مخلوط اضافه کنید و بیزید تا کاراملی شود. سپس روی کیک را با آن تزئین کنید.



کاپ کیک نارگیل شکلاتی



مدت زمان آماده‌سازی:
۳۰ دقیقه

مدت زمان پخت:
۳۰ دقیقه

میزان سرو:
۸ تا ۶ نفر

مواد لازم:

روغن مایع	۱۲۰ گرم
شکر	۱۷۵ گرم
تخم مرغ	۲ عدد
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
پودر نارگیل	۱۰۰ گرم
آرد	۲۳۰ گرم
بیکنگ پودر	۱ قاشق چای خوری
پودر کاکائو	۲۰ گرم
ماست خامه‌ای	۲ قاشق سوپ خوری
آب گرم	۱ پیمانه

مواد لازم کرم نوتلا:

کره	۲ قاشق سوپ خوری
پودر قند	۳ قاشق سوپ خوری
نوتلا	۳ قاشق سوپ خوری
خامه صبحانه	یک قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

تخم مرغ‌ها و شکر را با دور متوسط همزن برقی بزنید تا سبک شود سپس روغن مایع و وانیل را افزوده و هم بزنید تا مخلوط شود، ماست خامه‌ای را افزوده و در حد مخلوط شدن هم بزنید سپس همزن را خاموش کنید.

آرد، پودر کاکائو و بیکنگ پودر را مخلوط کرده و به تناوب به همراه آب افزوده و با لیسک هم بزنید در آخر پودر نارگیل را اضافه کرده و مخلوط کنید. مواد را داخل قالب‌های کاپ کیکی که کاغذ انداخته‌اید، ریخته و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت حدود ۴۵ دقیقه قرار داده تا پخته شود.

سپس روی توری فلزی قرار دهید تا کاملاً خنک شود.

کرم نوتلا را داخل قیف با ماسوره شکوفه بزرگ ریخته و روی کاپ کیک‌ها را تزئین کنید.

طرز تهیه کرم نوتلا:

کره نرم و پودر قند را با دور متوسط همزن برقی بزنید تا مخلوط شده و گرمی و سبک شود سپس خامه صبحانه و نوتلا را افزوده و هم بزنید تا گرمی یکدست شود. کرم را به مدت حدود نیم ساعت در یخچال قرار دهید تا کمی سفت شده و قابل ماسوره زدن شود سپس داخل قیف ریخته و ماسوره بزنید.

نکته:

این کاپ کیک را بدون کرم نیز می‌توانید سرو کنید.



کیک پنکیک نوتلا

صبحانه‌ای لذیذ و خوشمزه

مواد لازم:

یک پیمانه	نوتلا
یک پیمانه	آرد
یک عدد	تخم مرغ
سه چهارم پیمانه	شیر
	کره (ذوب شده)
	یک قاشق سوپ‌خوری + مقداری اضافه
یک عدد	موز (خرد شده)
به مقدار لازم	سس شکلات
یک پیمانه	گردو (خرد شده)

طرز تهیه:

نوتلا را در قیف قنادی بریزید و به صورت دایره‌های ضخیمی روی کاغذ روغنی پایپ کنید و حدود یک ساعت در فریزر قرار دهید.

آرد، تخم مرغ، شیر و یک قاشق سوپ‌خوری کره ذوب شده را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید تا خمیر یکدستی حاصل شود. مقداری کره را در ظرف مناسبی روی حرارت گرم کنید. مقداری از خمیر را درون ظرف بریزید و دایره‌یخ زده نوتلا را وسط آن قرار دهید. دوباره روی آن مقداری خمیر بریزید و اجازه دهید سرخ شود. سپس آن را برگردانید تا طرف دیگر نیز طلایی رنگ شود. پنکیک‌ها را روی هم قرار دهید و با برش‌های موز و گردو روی آنها را تزئین کنید و سس شکلات روی آنها بریزید. سپس سرو کنید.

نان گیس بافت

شروع روزی دیگر
با عطر نان تازه

میزان سرو:
۸ نفر

مواد لازم:

۸۰ گرم	شکر
۲۰ گرم	خمیر مایه
۱۰۰ میلی لیتر	آب (گرم)
۷ پیمانه	آرد
یک قاشق چای خوری	نمک
۲ پیمانه	شیر (گرم)
۹۰ میلی لیتر	روغن زیتون
یک عدد	زرده تخم مرغ
به مقدار لازم	دانه کنجد

طرز تهیه:

خمیر مایه، شکر و آب گرم را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. آرد، نمک، شیر و روغن زیتون را اضافه و مخلوط کنید. مواد را به خوبی ورز دهید. روی خمیر به دست آمده پارچه ای تمیز و مرطوب بکشید و حدود ۳۰ دقیقه به آن استراحت دهید تا ور آید. گلوله هایی از خمیر ور آمده جدا کرده و رول کنید. انتهای هر سه رول خمیر را به هم متصل کرده و به صورت گیس بافت روی هم قرار دهید. گیس بافت های خمیر را با فاصله از هم در سینی فر پوشیده شده از کاغذ روغنی بچینید. زرده تخم مرغ را کمی زده و با برس روی آنها بمالید و دانه کنجد بپاشید. سینی را به مدت ۲۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد (۴۰۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا نان ها بپزند. سپس سرو کنید.



شیرینی نوتلا با خمیر هزارلا

مواد لازم:

خمیر هزارلا	۱ بسته
نوتلا	یک دوم پیمانه
فندق (خردشده)	یک چهارم پیمانه
پودر قند	به مقدار لازم
تخم مرغ (جهت رومال)	۱ عدد

طرز تهیه:


خمیر هزارلا را روی سطح آردپاشی شده، باز کرده و با رول بر بشکل نوارهای ۱۵×۳ ببرید، نوتلا را داخل قیف ریخته و بصورت نوار و وسط خمیر بایب کنید و روی نوتلا فندق خرد شده بپاشید، خمیر دیگری با همین ابعاد روی آن قرار دهید و خمیر را رول کنید و داخل قالب مافین چرب شده قرار دهید بقیه خمیرها را نیز به همین صورت آماده کنید روی خمیر را با تخم مرغ زده شده رومال کنید، فر را با حرارت ۲۲۰ سانتی گراد گرم کرده قالب را داخل فر قرار داده و پس از سپری شدن ۱۰ دقیقه دما را به ۱۸۰ درجه سانتی گراد رسانده و شیرینی‌ها را حدود ۲۰ دقیقه بپزید تا روی آنها کاملاً طلایی شود سپس از فر آورده و پس از اینکه کامل خنک شد روی شیرینی‌ها پودر قند بپاشید.





دسر شیر ونارنگی

به وقت میوه‌های فصل

میزان سرو:
۴ نفر 

مواد لازم:

- آب نارنگی یک پیمانه
- آب یک پیمانه
- آب لیموسنگی یک قاشق چای خوری
- شکر یک سوم پیمانه
- نشاسته ذرت ۲ قاشق سوپ خوری

مواد لازم پودینگ:

- آرد ۲ قاشق سوپ خوری
- نشاسته ذرت یک قاشق چای خوری
- شیر ۲ پیمانه
- شکر یک دوم پیمانه
- وانیل یک قاشق چای خوری
- کره یک قاشق چای خوری
- ماست یونانی ۲ قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

ابتدا برای تهیه لایه پودینگ، تمامی مواد را در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید تا قوام یابند سپس ظرف را از روی حرارت بردارید و پودینگ را در ظرف‌های سرو بریزید ظرف‌ها را در یخچال قرار دهید تا این لایه سرد شده خودش را بگیرد.

طرز تهیه لایه رویی:


تمامی مواد را در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید و پس از گذشت ۲ دقیقه ظرف را از روی حرارت بردارید. اجازه دهید مواد کمی خنک شده و سپس در ظرف‌های سرو روی لایه پودینگ بریزید دوباره ظرف‌ها را در یخچال قرار دهید تا لایه رویی خودش را بگیرد دسر را با برگ نعناع تزئین کرده و سرو نمایید.

سوفله لیمو

ساده اما جذاب

مدت زمان آماده‌سازی:
۱۵ دقیقه 

مدت زمان پخت:
۲۰ دقیقه 

میزان سرو:
۲ نفر 

مواد لازم:

- ۲ عدد لیمو سنگی
- ۵ عدد برگه زردآلویا قیسی
- ۲ قاشق سوپ‌خوری جوپرک
- ۱ قاشق چای‌خوری وانیل
- ۱ عدد آب لیمو سنگی
- ۱ عدد تخم‌مرغ (به دمای محیط رسیده)
- ۱ عدد عسل
- ۱ قاشق سوپ‌خوری

طرز تهیه:

قسمت بالایی لیموها را برش داده و داخل آنها را خالی کنید و در سینی فر از قبل چرب شده قرار دهید. برگه‌های زردآلویا قیسی را از قبل در آب قرار دهید تا کمی خیس بخورند و سپس با جوپرک، وانیل، آب لیمو ترش، تخم‌مرغ و عسل در مخلوط‌کن به خوبی مخلوط کنید داخل لیموها را با این مخلوط پر کنید. آنها را حدود ۲۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۵۰ درجه سانتی‌گراد (۳۰۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا مواد داخل لیموها پخته و پف کند. سپس سرو کنید.

نکته:

این نوع جوپرک را می‌توانید از لوازم قنادی فروشی‌ها تهیه کنید.

پای موز و شکلات

پایانی هیجان انگیز
برای شبی دل انگیز

میزان سرو:
۸ نفر



مواد لازم:

بیسکویت کاکائویی (پودر شده)	
۲ پیمانه	
کره (ذوب شده)	۱۵۰ گرم
پنیر خامه‌ای	۹۰ گرم
نوتلا	۲ پیمانه
موز	۳ عدد
خامه فرم گرفته	۲ پیمانه
پودر شکر	یک دوم پیمانه
شکلات (رنده شده)	برای تزیین

طرز تهیه:

بیسکویت پودر شده را با کره ذوب شده مخلوط کنید تا به صورت خمیر درآیند. این خمیر را کف قالب پای بریزید و با قاشق به کف و کناره‌های قالب فشار داده و حدود ۲۰ دقیقه در یخچال قرار دهید.

پنیر خامه‌ای، نوتلا را با هم به خوبی مخلوط کنید تا یکدست شوند. سپس این مخلوط را روی لایه بیسکویت پخش کرده و روی آن را صاف کنید. موزها را حلقه حلقه کنید و برش‌های موز را روی مواد بچینید و در یخچال قرار دهید. خامه فرم گرفته و پودر شکر را هم به خوبی مخلوط کنید. روی پای را با مخلوط خامه فرم گرفته شکلات رنده شده تزیین و سرو کنید.

کرانچی سیب

مواد لازم:

- سیب (خرد شده) ۵۰۰ گرم
- آب لیمو (تازه)
- یک قاشق سوپ خوری کره ۱۲۵ گرم
- شکر ۱۲۵ گرم
- تخم مرغ درشت (زده شده) ۲ عدد
- آرد ۲۲۵ گرم
- بیکینگ پودر ۲ قاشق چای خوری
- دارچین ۱ قاشق چای خوری
- آب سیب ۳ قاشق سوپ خوری

مواد لازم رویه:

- فندق (خرد شده) ۴۰ گرم
- آرد ۴۰ گرم
- شکر قهوه‌ای ۲۵ گرم
- دارچین ۱ قاشق چای خوری
- کره (ذوب شده) ۲۵ گرم

طرز تهیه:

فر را با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. قالب گرد ۲۳ سانتی‌متری را چرب کرده کف آن را با کاغذ بپوشانید. روی کاغذ را نیز چرب کنید. سیب‌ها را پوست کنده و خرد کنید. آب لیموی تازه را به آن اضافه کرده کنار بگذارید. کره و شکر را با همزن برقی بزنید تا سفید و سبک شود. تخم مرغ زده شده را به تدریج اضافه کنید. آرد، بیکینگ پودر و دارچین را الک کرده داخل مواد کره‌ای بریزید. آب سیب را نیز اضافه کرده بعد از مخلوط شدن مواد در آخرین مرحله سیب‌های خرد شده را اضافه کنید. مواد آماده را داخل قالب بریزید سطح آن صاف کرده رویه را روی آن پهن کنید و در فر به مدت یک ساعت قرار دهید. سپس از فر خارج کرده داخل قالب به مدت ۱۵ دقیقه نگاه دارید، از قالب جدا کرده روی توری خنک کنید.

طرز تهیه رویه: فندق خرد شده، آرد، شکر قهوه‌ای و دارچین را مخلوط کرده و کره ذوب شده را به آن اضافه کنید تا مواد به شکل خرده نان‌های درشت درآید.

زبرا کیک

Zebra cake

به صرف یک
کیک دورنگ خوشمزه

میزان سرو:
۸ نفر

مواد لازم:

- آرد چهار و یک دوم پیمانه
- نمک یک قاشق چای خوری
- بیکنگ پودر ۲ قاشق چای خوری
- کره یک و یک دوم پیمانه
- شکر یک و یک چهارم پیمانه
- تخم مرغ ۶ عدد
- اسانس وانیل یک قاشق چای خوری
- شیر یک و یک دوم پیمانه

مواد لازم لایه شکلاتی:

- پودر کاکائو
- چهار و یک دوم قاشق سوپ خوری شکر
- چهار و یک دوم قاشق سوپ خوری شیر
- یک چهارم پیمانه

مواد لازم رویه:

- شکلات (ذوب شده) یک پیمانه
- شکلات سفید (رنده شده)
- یک دوم پیمانه

طرز تهیه:

آرد، نمک و بیکنگ پودر را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. کره و شکر را آنقدر بزنید تا کمرنگ شوند. تخم مرغ‌ها را یکی یکی اضافه و مخلوط کنید. اسانس وانیل را اضافه کنید. مخلوط تخم مرغ و شیر را به تدریج و یکی در میان به مخلوط آرد اضافه کنید و به خوبی مواد را مخلوط نمایید.

خمیر به دست آمده را به دو قسمت کنید و به نیمی از خمیر، پودر کاکائو، شکر و شیر را اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید تا به رنگ شکلاتی درآید.

ابتدا مقداری از خمیر ساده را (حدود یک ملاقه کوچک) را وسط قالب بریزید و بدون حرکت دادن قالب مقداری از خمیر شکلاتی (حدود یک ملاقه کوچک) را درست وسط خمیر ساده بریزید. این کار را با بقیه خمیرها تکرار کنید و همین طور یکی در میان از خمیرها وسط خمیر قبلی بریزید تا تمام شوند. نیازی نیست تا قالب را تکان دهید یا تلاش کنید خمیر پخش شود، زیرا خود خمیر پخش شده و قالب را پر می‌کند. قالب را حدود ۴۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا کیک بپزد. پس از خنک شدن، کیک را از قالب جدا کرده و روی آن را با شکلات ذوب شده و شکلات سفید رنده شده تزئین کنید.

کوکي گردو و کشمش

شیرینی پرمغز!

مواد لازم:

گردو (خرد شده)	۲ پیمانه
کشمش	یک دوم پیمانه
کره (به دمای محیط رسیده)	۲۲۵ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
شکر قهوه‌ای	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد
زرده تخم مرغ	۲ عدد
وانیل	یک قاشق چای خوری
آرد	۳۰۰ گرم
نشاسته	یک قاشق سوپ خوری
پودر کاکائو	۳ قاشق سوپ خوری
بیکینگ پودر	یک قاشق چای خوری
جوش شیرین	یک قاشق چای خوری
نمک	به مقدار لازم
چیپس شکلات	یک پیمانه

طرز تهیه:

کره و شکرها را در ظرف مناسبی با همزن آنقدر بزنید تا یکدست شوند. تخم مرغ و زرده های تخم مرغ را اضافه و مخلوط کنید. آرد، وانیل، نشاسته، پودر کاکائو، بیکینگ پودر، جوش شیرین و نمک را اضافه و مخلوط کنید. گردو، کشمش و چیپس شکلات را اضافه کنید و مواد را به کمک لیسک مخلوط کنید تا خمیر سفت و یکدستی حاصل شود.

به کمک اسکوپ بستنی گلوله هایی از خمیر جدا کنید و با فاصله از هم در سینی فر پوشیده شده با کاغذ روغنی بچینید و کمی روی آنها فشار وارد کنید تا پهن شوند.

سینی فر را حدود ۱۰ الی ۱۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا کوکی ها بپزند. آنها را از فر در آورید و پس از خنک شدن سرو کنید.

پیشنهاد:

در صورت تمایل می توانید روی کوکی ها را با شکلات تلخ و شکلات سفید ذوب شده تزیین کنید.



کوکى نارگىلى

باچاى سرو کنىد

میزان سرو: ۸ الی ۱۰ نفر

مواد لازم:

یک عدد	لیمو سنگى
۲ قاشق سوپ خورى	پودر نارگىل
۲۷۰ گرم	کره
۱۳۵ گرم	پودر شکر
یک عدد	تخم مرغ
۳۷۰ گرم	آرد
یک قاشق چای خورى	بيکینگ پودر
یک قاشق چای خورى	وانیل
به مقدار لازم	نمک

مواد لازم رویه:

۱۶۰ گرم	شکلات تلخ
۴ قاشق سوپ خورى	پودر نارگىل

طرز تهیه:

کره و پودر شکر را با هم به خوبی مخلوط کنید. تخم مرغ را اضافه و مخلوط کنید. آرد، بیکینگ پودر، وانیل و نمک را اضافه کنید و مواد را به خوبی با هم مخلوط کنید. پوست یک عدد لیمو سنگی را رنده کنید و به همراه پودر نارگیل به خمیر اضافه و مخلوط کنید. خمیر را در سلفون پیچید و حداقل یک ساعت در یخچال قرار دهید تا ور آید. خمیر را با وردنه روی سطح کار به ضخامت یک سانتی متر پهن کنید و با قالب قلبی شکل آن را قالب بزنید. برش های قلبی خمیر را با فاصله از هم در سینی فر پوشیده شده با کاغذ روغنی بچینید و در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا طلایی و برشته شوند. سپس سینی را به پنجره توری انتقال دهید تا خنک شوند. شکلات تلخ را به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) ذوب کنید. کوکى ها را تا نیمه در شکلات ذوب شده فرو کنید و روی آنها پودر نارگیل بپاشید. پس از اینکه شکلات خودش را گرفت، کوکى ها را سرو کنید.



مینی کیک خرمالو

مزه های خاص برای
سلیقه های خاص

میزان سرو:
۶ الی ۸ نفر

مواد لازم:

- ۴ عدد خرمالو
- کره (به دمای محیط رسیده)
- ۴ قاشق سوپ خوری تخم مرغ
- ۲ عدد شکر
- یک پیمانه شکر قهوه ای
- یک قاشق چای خوری وانیل
- ۲ پیمانه آرد
- بیکینگ پودر یک قاشق سوپ خوری
- نمک یک دوم قاشق چای خوری
- پودر دارچین یک قاشق چای خوری
- گردو (خرد شده) یک پیمانه

مواد لازم سرو:

- به مقدار لازم بستنی
- به مقدار لازم خامه

طرز تهیه:

خرمالوهارا پوست کنده و هسته آنها را خارج کنید و در مخلوط کن به صورت پوره در آورید. کره، تخم مرغ، شکر، شکر قهوه ای و وانیل را به آن اضافه و مخلوط کنید. آرد، بیکینگ پودر، نمک و پودر دارچین را در ظرفی جداگانه با هم مخلوط کنید. مخلوط خرمالو را اضافه و مخلوط کنید. گردوی خرد شده را اضافه و مخلوط کنید. خمیر را در قالبهای کوچک از قبل چرب شده بریزید و به مدت ۴۵ الی ۵۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا مینی کیکها بپزند. سپس روی آنها را با بستنی یا خامه تزیین و سرو کنید.

نان خامه‌ای

یه شیرینی فرانسوی
لذیذ و خوشمزه

مواد لازم:

آب	یک پیمانه
کره	یک دوم پیمانه
شکر	یک دوم قاشق سوپ‌خوری
آرد	۱۵۰ گرم
تخم مرغ	۴ عدد
خامه فرم گرفته	یک و یک دوم پیمانه
شکلات تلخ (ذوب شده)	۱۵۰ گرم
پسته (ریز خرد شده)	
یک چهارم پیمانه	

طرز تهیه:

آب را در ظرف مناسبی روی حرارت گرم کنید و کره و شکر را به آن اضافه کنید. مواد را هم بزنید تا کره ذوب شود. آرد را اضافه کنید و حدود ۵ دقیقه به بخت مواد روی حرارت ملایم ادامه دهید تا خمیر طلایی رنگی حاصل شود.

خمیر را از روی حرارت بردارید و تخم مرغ‌ها را یکی یکی به آن اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید تا خمیر یکدستی حاصل شود. خمیر را در قیف قنادی بریزید و در سینی فر پوشیده شده با کاغذ روغنی به صورت دایره کوچکی پایپ کنید. سینی فر را حدود ۲۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد (۴۰۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا نان‌ها برشته و طلایی رنگ شوند.

نان‌ها را از وسط به طور افقی برش دهید. خامه فرم گرفته را در قیف قنادی بریزید و میان نان‌ها را با خامه فرم گرفته پر کنید. شکلات ذوب شده را روی نان‌های خامه‌ای بریزید و با پسته ریز خرد شده تزئین کنید. پس از اینکه شکلات خودش را گرفت، سرو کنید.



ترافل شکلاتی

ویژه گیاهخواران

میزان سرو:
۶ نفر 

مواد لازم:

- خرما (بدون هسته) سه چهارم پیمانه
- بادام (برشته و پودر شده) یک پیمانه
- پودر کاکائو یک و یک دوم پیمانه
- عسل ۲ قاشق سوپ‌خوری
- آب پرتقال ۲ قاشق سوپ‌خوری
- شکلات تلخ (ذوب شده)
- یک دوم پیمانه پوست رنده شده پرتقال
- ۲ قاشق سوپ‌خوری

طرز تهیه:

خرما، بادام، یک دوم پیمانه پودر کاکائو، عسل و آب پرتقال را در غذاساز یا مخلوط‌کن قرار داده و به صورت خمیر درآورید. خمیر را به ظرف مناسبی انتقال داده و شکلات تلخ ذوب شده و پوست رنده شده پرتقال را به آن اضافه و مخلوط کنید. روی مواد را با سلفون ببوشانید و در فریزر قرار دهید تا سفت شود. سپس گلوله‌های کوچکی (حدود ۱۰ گرم) از مواد جدا کنید و در یک پیمانه پودر کاکائوی باقیمانده بغلتانید و سرو کنید.

کیک سیب

کیکی باطعمه دارچین

میزان سرو: ۸ الی ۱۰ نفر

مواد لازم:

- سیب قرمز ۳ عدد
- روغن نارگیل (ذوب شده) سه چهارم پیمانه
- تخم مرغ (به دمای محیط رسیده) ۳ عدد
- آرد ۲ پیمانه
- شکر قهوه‌ای سه چهارم پیمانه
- بیکینگ پودر یک و یک دوم قاشق سوپ‌خوری
- پودر دارچین یک قاشق چای‌خوری
- لیمو سنگی یک عدد
- پودر شکر به مقدار لازم

طرز تهیه:

دو عدد از سیب‌ها را پوست کنده و به ابعاد کوچک برش دهید و روی آنها آب لیمو ترش بریزید. یک عدد سیب باقیمانده را به ابعاد بزرگتر برش داده و با روغن نارگیل، پودر دارچین، تخم مرغ و شکر قهوه‌ای در مخلوط‌کن به خوبی مخلوط کنید تا صاف و یکدست شوند. آرد و بیکینگ پودر را الک کرده و به مواد اضافه و مخلوط کنید تا خمیر یکدستی حاصل شود. برش‌های سیب را در آخر اضافه و مخلوط کنید.

خمیر به دست آمده را در یک قالب گرد از قبل چرب شده بریزید و به مدت ۴۰ الی ۴۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا بپزد. برای حصول اطمینان از پخت کیک، خلالی چوبی در آن فرو کنید، در صورتی که تمیز بیرون آید، یعنی کیک پخته است. در صورت نپختن کیک، ۵ دقیقه دیگر به پخت آن ادامه دهید. اجازه دهید کیک حدود ۵ دقیقه در قالب خنک شود و سپس آن را به دقت از قالب خارج کنید و روی آن پودر شکر بپاشید و سرو کنید.

نکته:

- به جای روغن نارگیل می‌توانید از هر روغن دیگری استفاده کنید.
- در صورت تمایل می‌توانید از گردوی خرد شده یا کشمش در تهیه این کیک استفاده کنید.

ترافل نارگیل

نمی‌توانید
فقط یکی بخورید

میزان سرو:
حدود ۲۵ عدد 

مواد لازم:

۲۰۰ گرم	پودر نارگیل
۷۰ گرم	پودر شکر
۱۰۰ میلی لیتر	خامه
۷۰ گرم	کره
۱۰۰ گرم	شکلات شیری
۱۰۰ گرم	شکلات تلخ

طرز تهیه:

پودر نارگیل و پودر شکر را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. کره و خامه را در ظرفی جداگانه روی حرارت قرار دهید و هم بزنید تا کره ذوب شود. مخلوط پودر نارگیل و پودر شکر را به مواد اضافه کرده و هم بزنید تا مواد کاملاً مخلوط شوند. خمیر به دست آمده را حدود ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید. سپس گلوله‌هایی به اندازه گردو از مواد جدا کرده و روی کاغذ روغنی قرار دهید. روی آنها را با سلفون پوشانده و به مدت یک ساعت در یخچال قرار دهید. شکلات تلخ و شکلات شیری را به روش بن ماری (حرارت غیرمستقیم) ذوب کنید. با استفاده از خلال چوبی ترافل‌ها را در شکلات شیری و یا شکلات تلخ ذوب شده فرو کنید و دوباره روی کاغذ روغنی قرار دهید. اجازه دهید ترافل‌ها حدود ۲ ساعت در یخچال بمانند و سپس سرو کنید.

کوکی لیمو

یک لقمه چپش کنید

مواد لازم:

آب لیمو سنگی	یک و یک دوم قاشق سوپ خوری
لیمو سنگی	یک عدد
پنیر خامه‌ای	۱۰۰ گرم
کره (به دمای محیط رسیده)	۱۱۵ گرم
شکر	یک پیمانه
وانیل	یک قاشق چای خوری
نمک	به مقدار لازم
تخم مرغ	یک عدد
زرده تخم مرغ	یک عدد
آرد	یک و یک دوم پیمانه
بیکنینگ پودر	۲ قاشق چای خوری
پودر شکر	به مقدار لازم

طرز تهیه:

پنیر خامه‌ای و کره را با هم به خوبی مخلوط کنید تا یکدست شوند. شکر، آب لیمو ترش، پوست رنده شده یک عدد لیمو ترش، وانیل و نمک را اضافه و مخلوط کنید. تخم مرغ و زرده تخم مرغ را اضافه و مخلوط کنید. آرد، بیکنینگ پودر را به مواد اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید تا خمیر یکدستی حاصل شود. خمیر را حدود ۲ ساعت در یخچال استراحت دهید. گلوله‌هایی به اندازه گردو از خمیر به دست آمده جدا کنید و کف دست خود به آنها شکل دهید. آنها را در پودر شکر بغلتانید و سپس با فاصله از هم در سینی فر بچینید. کوکی‌ها را حدود ۱۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد (۳۲۵ درجه فارنهایت) قرار دهید تا طلایی و برشته شوند.

سس لیمو

مواد لازم:

۳ عدد	لیموسنگی
یک و یک دوم پیمانه	شکر
۱۲۵ گرم	کره (به دمای محیط رسیده)
۴ عدد	تخم مرغ
یک دوم پیمانه	آب لیموترش
به مقدار لازم	نمک

طرز تهیه:

پوست سه عدد لیمو سنگی را رانده کنید (قسمت سفید رنگ را رانده نکنید) و با شکر در مخلوط کن یا غذا ساز به خوبی مخلوط کنید. کره را اضافه و مخلوط کنید. تخم مرغ ها را یکی یکی اضافه کرده و با دور کند همزن به خوبی مخلوط کنید. آب لیموترش و نمک را اضافه و مخلوط کنید. مواد را در ظرف مناسبی بریزید و حدود ۱۰ دقیقه روی حرارت ملایم قرار دهید و مرتب هم بزنید تا سس غلظت یابد. ظرف را از روی حرارت بردارید و اجازه دهید سس خنک شود.



شماره تلفن جدید
مجله یادتون نره

۶۶۴۱۵۸۳۵

کاستارد چای و کشمش

مواد لازم:

کشمش	۶۰ گرم
آب سیب	۶۰ گرم
شیر	یک پیمانه
خامه صبحانه	یک پیمانه
وانیل یک چهارم قاشق چای خوری	
تی بگ	۲ عدد
زرده تخم مرغ	۴ عدد
شکر	۱۴۰ گرم
نشاسته ذرت	۲ قاشق سوپ خوری

مواد لازم لایه زیرین:

کره	۱۲۵ گرم
شکر	۵۵ گرم
پوست لیموی رنده شده	
یک قاشق سوپ خوری	
آرد	۱۲۵ گرم

طرز تهیه:

کشمش و آب سیب را مخلوط کرده و به مدت یک ساعت کنار بگذارید. شیر، خامه، وانیل و چای تی بگ را در ظرفی ریخته روی حرارت قرار دهید تا بجوشد. از روی حرارت برداشته و به مدت ۱۰ دقیقه کنار بگذارید. تی بگ را از آن خارج کرده و مواد را کنار بگذارید تا خنک شود. زرده های تخم مرغ را با شکر هم بزنید تا سفید و سبک شود. نشاسته ذرت را نیز به آن اضافه کرده مخلوط کنید و بعد از مخلوط شدن به آرامی مخلوط شیر را داخل آن بریزید و مجدداً روی حرارت قرار دهید و به آرامی هم بزنید (به مدت ۵ دقیقه) از روی حرارت برداشته، کشمش را به آن اضافه کرده روی آن را ببوشانید و به مدت یک ساعت در یخچال قرار دهید تا خنک شود.

فر را با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کرده قالب ۳۰×۲۰ سانتی متری را با کاغذ ببوشانید. کره، شکر و پوست لیمو را با همزن به مدت ۵ دقیقه بزنید تا سفید و سبک شود. آرد را اضافه کرده و مواد آماده را کف قالب پرس کنید و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید. سپس از یخچال خارج کرده و به مدت ۲۰ دقیقه داخل فر بپزید. کنار بگذارید تا خنک شود. رویه آماده را روی لایه زیرین پهن کرده و مجدداً به مدت ۲۰ دقیقه دیگر داخل فر بپزید. از فر خارج کرده بعد از خنک شدن کامل برش دهید.

مافین خرما

مواد لازم:

- تخم مرغ یک عدد
- شیر یک دوم پیمانه
- ماست یک قاشق سوپ خوری
- روغن مایع یک چهارم پیمانه
- شکر ۸۰ گرم
- خرمای (بدون پوست و هسته) ۱۰۰ گرم
- آرد (الک شده) ۱۷۵ گرم
- آب یک ششم پیمانه
- دارچین یک دوم قاشق چای خوری
- زنجفیل یک چهارم قاشق چای خوری
- بیکینگ پودر یک قاشق چای خوری
- وانیل یک هشتم قاشق چای خوری
- جوز هندی یک هشتم قاشق چای خوری

طرز تهیه:

خرما، آب و شکر را در قابلمه کوچکی ریخته و روی حرارت قرار دهید و هم بزنید تا به صورت پوره درآید و شکر حل شود، سپس کنار بگذارید تا خنک شود. مواد خشک شامل آرد، زنجفیل، دارچین، وانیل، جوز هندی و بیکینگ پودر را در کاسه بریزید و با هم مخلوط نمایید. تخم مرغ، شیر، ماست، روغن و پوره خرما را با هم مخلوط کنید و به مواد خشک بیافزایید و با همزن دستی هم بزنید تا یکدست شود.

مایه کیک را داخل کپسول کاغذی که داخل قالب مافین و مینی مافین گذاشته‌اید بریزید طوری که دو سوم کپسول را پر کند. مافین‌ها را در فر از قبل گرم شده با حرارت ۲۰۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ دقیقه بپزید.

چیز کیک هوپیج و بادام

میزان سرو:
۸ الی ۱۰ نفر

مواد لازم لایه زیرین:

یک دوم پیمانه	آرد
یک قاشق چای خوری	بیکینگ پودر
یک دوم پیمانه	پودر شکر
۵۰ گرم	کره
یک عدد	تخم مرغ
یک قاشق چای خوری	اسانس بادام

مواد لازم میانی:

۲۷۵ گرم	پنیر خامه ای
یک پیمانه	پودر شکر
یک قاشق چای خوری	اسانس بادام
۴ قاشق سوپ خوری	بادام (پودر شده)
۳ عدد	زرده تخم مرغ
۲ عدد	هوپیج (رنده شد)
۱۲۰ میلی لیتر	خامه
یک عدد	آب پرتقال
یک عدد	پوست پرتقال (رنده شده)

مواد لازم رویه:

۲ عدد	پوست پرتقال (رنده شده)
۲ عدد	هوپیج (رنده شده)
یک قاشق سوپ خوری	پودر شکر
به مقدار لازم	میوه های دلخواه

طرز تهیه:

برای تهیه لایه زیرین، تمامی مواد را در ظرف مناسبی با هم به خوبی مخلوط کنید. خمیر به دست آمدن در یک قالب گرد به قطر ۲۰ سانتی متر که با کاغذ روغنی پوشانده‌اید، بریزید و به مدت ۱۲ الی ۱۳ دقیقه در فر از قبل گرم شده بادمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا بپزد. قالب را از فر در آورید و اجازه دهید کیک خنک شود.

طرز تهیه مواد میانی:

پنیر خامه ای، پودر شکر، اسانس بادام، بادام پودر شده و زرده های تخم مرغ را در ظرف مناسبی با هم به خوبی مخلوط کنید. هوپیج رنده شده و خامه را اضافه و مخلوط کنید. آب پرتقال و پوست رنده شده آن را اضافه و مخلوط کنید. این مخلوط را روی لایه زیرین داخل قالب بریزید و دوباره قالب را در فر بادمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد قرار دهید تا این لایه پخته و برشته شود. فر را خاموش کنید. اجازه دهید چیز کیک در فر بماند و در فر را باز نکنید. سپس چیز کیک را از فر در آورید و روی آن را با پوست رنده شده پرتقال، هوپیج، پودر شکر و میوه های دلخواه تزیین کنید.



بیسکویت رزماری

با عطر و طعم دلپذیر

مواد لازم:

یک و یک چهارم پیمانه	آرد
پنیر پارمزان (رنده شده)	
یک دوم پیمانه	برگ رزماری تازه (ریز خرد شده)
یک قاشق چای خوری	فلفل سیاه تازه (پودر شده)
یک دوم قاشق چای خوری	پاپریکا (پودر فلفل دلمه ای)
به مقدار لازم	نمک
به مقدار لازم	کره (خرد شده)
۴ قاشق سوپ خوری	خامه
یک چهارم پیمانه	

طرز تهیه:

آرد، پنیر پارمزان رنده شده، برگ رزماری ریز خرد شده، فلفل سیاه، پاپریکا و نمک را در ظرف مناسبی با هم به خوبی مخلوط کنید. کره را به مواد اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید. خامه را به مواد اضافه کنید. مواد را به خوبی ورز دهید و روی سطح کار به ضخامت یک سانتی متر پهن کنید. خمیر را قالب بزنید. برش های خمیر را در سینی فر پوشیده شده با کاغذ روغنی بچینید و روی آنها کمی نمک بپاشید و حدود ۱۰ الی ۱۲ دقیقه در فر از قبل گرم شده بادمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد (۴۰۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا بیسکویت ها طلایی و برشته شود. سپس سرو کنید.





برانی آوو کادو

سرشار از پتاسیم

مواد لازم:

- شکلات تلخ (خرد شده) ۳۰۰ گرم
- روغن نارگیل ۲ قاشق سوپ خوری
- آوو کادو (رسیده) ۲ عدد
- شکر یک چهارم پیمانه
- وانیل یک قاشق چای خوری
- تخم مرغ سه عدد
- بودر کاکائو یک دوم پیمانه
- آرد یک دوم پیمانه
- گردو (خرد شده) یک چهارم پیمانه

طرز تهیه:

شکلات را به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) ذوب کنید و روغن نارگیل را به آن اضافه و مخلوط کنید. آوو کادو را پوست کنده و در غذا ساز یا مخلوط کن به صورت پوره در آورید. آوو کادوی پودر شده، شکر، وانیل و تخم مرغ ها را به مخلوط شکلات ذوب شده اضافه کنید. آرد و بودر کاکائو را به تدریج به مواد اضافه کنید. گردوی خرد شده را اضافه و مخلوط کنید. خمیر به دست آمده را در یک قالب براتی از قبل چرب شده با روغن و آرد پاشیده شده بریزید و به مدت ۱۵ دقیقه یا بیشتر در فر از قبل گرم شده یا دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد (۴۰۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا بپزد. پس از خنک شدن برش داده و سرو کنید.

اسلایس چیزکیک توت فرنگی

خوشمزه‌تر
از آنچه تصور می‌کنید

مواد لازم:

- بیسکویت سبوس‌گندم یک پیمانه
- کره (ذوب شده) یک دوم پیمانه
- پنیر خامه‌ای ۳۸۰ گرم
- بستنی توت فرنگی یک پیمانه
- توت فرنگی یک چهارم پیمانه
- شیر عسلی یک چهارم پیمانه
- شکلات شیری (ذوب شده) ۲ پیمانه

طرز تهیه:

بیسکویت‌ها را در غذا ساز پودر کنید و کره ذوب شده را به آنها اضافه و مخلوط کنید. خمیر به دست آمده را در یک ظرف پوشیده شده با سلفون بریزید و کف مربع ظرف فشار دهید.

پنیر خامه‌ای را در ظرف مناسبی با همزن بریزید. بستنی، توت فرنگی و شیر عسلی را اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید. این مخلوط را روی لایه بیسکویت داخل ظرف بریزید و در فریزر قرار دهید تا این لایه سفت شود.

سپس ظرف را از فریزر در آورید و چیزکیک را به ابعاد کوچک برش دهید. آنها را به کمک خلال چوبی بلند کرده و در شکلات شیری ذوب شده فرو کنید تا کاملاً با شکلات پوشش داده شوند. اسلایس‌ها را در یخچال قرار دهید تا شکلات خودش را بگیرد. سپس سرو کنید.



بیسکویت رول

مواد لازم:

قهوه اسپرسو (فوری)	۲ قاشق چای خوری
آب جوش	یک قاشق سوپ خوری
تخم مرغ	۳ عدد
شکر	۱۰۰ گرم
شکر اضافه	یک قاشق سوپ خوری
آرد	۱۲۰ گرم
بیکینگ پودر	یک چهارم قاشق چای خوری
گردو (پودر شده)	یک دوم پیمانه

مواد لازم گرم:

شکر	۱۲۰ گرم
آب سرد	یک چهارم پیمانه
زرده تخم مرغ	۲ عدد
کره (نرم)	۱۲۰ گرم
آب پرتقال	یک قاشق سوپ خوری
شکلات سیاه (آب شده)	۱۵۰ گرم

طرز تهیه:

آب جوش و قهوه را با هم مخلوط کرده کنار بگذارید. تخم مرغ ها و شکر را با همزن برقی بزنیید تا سفید و سبک شود. فر را با حرارت ۲۰۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. سینی فر ۲۰×۳۰ سانتی متری را با کاغذ بپوشانید. آرد و بیکینگ پودر را روی تخم مرغ های زده شده الک کنید. قهوه و گردو را نیز اضافه کرده مواد را مخلوط کنید. مواد را داخل سینی پهن کنید و به مدت ۱۰-۱۲ دقیقه بپزید. بعد از پخت از فر خارج کرده یک تکه کاغذ روغنی روی خمیر پهن کنید. شکر اضافه را روی آن بپاشید، نان را روی آن برگردانید. کاغذ چسبیده به نان را جدا کرده بعد از ۲ تا ۳ دقیقه نان را به همراه کاغذ رول کنید و کنار بگذارید تا خنک شود. سپس با کرم آماده پوشش دهید.

طرز تهیه گرم:

آب و شکر را در ظرفی ریخته روی حرارت ملایم قرار دهید تا شکر حل شود. سپس شروع به جوشیدن کنید تا به دمای ۱۱۰ درجه سانتی گراد برسد. دقت کنید در حین جوشیدن دیواره داخلی ظرف را برس مرطوب بزنیید. شیر را از روی حرارت بردارید به صورت یک شیر با یک روی زرده های تخم مرغ بریزید و مرتب با همزن برقی هم بزنیید تا زرده ها کاملاً حجیم شود. به تدریج کره نرم را به آن اضافه کنید و بعد از جذب کامل کره داخل زرده آب پرتقال را اضافه کنید و در نهایت شکلات سیاه آب شده را داخل مواد بریزید و هم بزنیید تا صاف و یکدست شود. کرم برای مصرف آماده است، این کرم بسیار لطیف را می توانید برای کیک های گره ای و یا کاپ کیک ها نیز استفاده کنید.



مینی لوف آویشن و زیتون

مواد لازم:

تخم مرغ (درشت)	۲ عدد
روغن مایع	۱۲۰ میلی لیتر
ماست	۱۸۰ میلی لیتر
پنیر پارسا (رنده شده)	۲ قاشق سوپ خوری
زیتون بی هسته	۱۵۰ گرم
پودر آویشن	یک دوم قاشق چای خوری
ریحان (خرد شده)	۲ قاشق سوپ خوری
آرد	۲۲۵ گرم
بیکینگ پودر	۲ قاشق چای خوری
جوش شیرین	یک دوم قاشق چای خوری
نمک	یک دوم قاشق چای خوری

طرز تهیه:

ابتدا فر را روی دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) گرم کنید. ۶ عدد قالب مینی لوف را چرب کرده کنار بگذارید. تخم مرغ، روغن، ماست، پنیر پارسا، پودر آویشن و ریحان را با همزن دستی کاملاً با هم مخلوط کنید. سپس زیتون را اضافه کرده و سپس آرد، بیکینگ پودر، جوش شیرین و نمک را اضافه کرده و هم بزنیید. مایه را داخل قالب ها ریخته و به مدت ۲۵ دقیقه در فر قرار دهید.

نکته:

در صورتیکه ریحان تازه در دسترس نبود می توانید به مقدار یک قاشق چای خوری از ریحان خشک استفاده نمایید.





حلوای خرمالو

به وقت نوبرانه فصل

مدت زمان آماده‌سازی:
۱۵ دقیقه

مدت زمان پخت:
۱۰ دقیقه

میزان سرو:
۲ نفر

مواد لازم:

- خرمالوی رسیده (رنده شده) یک عدد
- پودر نارگیل یک چهارم پیمانه
- جوپرک یک چهارم پیمانه
- پودر دارچین یک قاشق چای خوری
- کشمش یک قاشق سوپ خوری
- بادام (پودر شده) یک چهارم پیمانه
- تخم کتان یک قاشق چای خوری
- عسل یک قاشق چای خوری
- آب لیمو ترش یک قاشق چای خوری
- آب یک دوم پیمانه
- خلال پسته برای تزئین

طرز تهیه:

تمامی مواد را در ظرف مناسبی روی حرارت متوسط قرار دهید تا بپزند هنگامی که آب کاملاً تبخیر شد، مواد را به ظرف سرو انتقال دهید، روی آن را با خلال پسته تزئین و سرو کنید.

نکته:

این نوع جوپرک را می‌توانید از لوازم قنادی‌فروشی‌ها تهیه کنید.

پودینگ انار

خوراکی سرشار از
آنتی‌اکسیدان

میزان سرو:
۲ نفر 

مواد لازم:

- | | |
|------------------------|------------------|
| تخم مرغ | ۴ عدد |
| پوست رنده شده لیمو ترش | ۲ عدد |
| آب لیمو ترش | ۲ عدد |
| کره | ۶۰ گرم |
| وانیل | یک قاشق چای خوری |
| دانه انار | برای سرو |


طرز تهیه:

تمامی مواد را در ظرف مناسبی قرار داده یا همزن به خوبی بزنید ظرف را روی حرارت متوسط قرار دهید تا مواد بخته و غلظت یابند (مرتب مواد را هم بزنید) این مخلوط را در ظرف‌های سرو بریزید و پس از خنک شدن در یخچال قرار دهید تا کاملاً خنک شود سپس به همراه دانه‌های انار سرو کنید.



مافین تخم مرغ

یک شورینی خوشمزه

میزان سرو:
۱۲ عدد 



مواد لازم:

تخم مرغ	۱۲ عدد
شیر	یک چهارم پیمانه
فلفل سیاه (بودر شده)	به مقدار لازم
نمک	به مقدار لازم
برگ جعفری (خرد شده)	یک پیمانه
قارچ (خرد شده)	یک پیمانه
پیاز (خرد شده)	یک عدد
پنیر فتا	برای سرو

طرز تهیه:

تخم مرغ، شیر، فلفل سیاه و نمک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. برگ جعفری، قارچ و پیاز خرد شده را اضافه کرده و به خوبی مواد را مخلوط کنید. مخلوط به دست آمده را در قالبهای مافین از قبل چرب شده بریزید و به مدت ۲۰ الی ۲۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا مافین ها بپزند. سپس روی آنها پنیر فتای خرد شده قرار داده و سرو کنید.

شیرینی کشمشی

یک شیرینی خوشمزه
بدون شکر

میزان سرو:
۶ نفر

مواد لازم:

- بادام (پودر شده) ۲۰۰ گرم
- نمک به مقدار لازم
- بیکینگ پودر
- یک دوم قاشق چای خوری
- پودر نارگیل ۳۰ گرم
- کشمش ۱۰۰ گرم
- ملاس نیشکر یا عسل
- ۳ قاشق سوپ خوری
- تخم مرغ یک عدد

طرز تهیه:

بادام پودر شده، نمک، بیکینگ پودر و پودر نارگیل را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. ملاس نیشکر یا عسل و تخم مرغ را در ظرفی جداگانه با هم مخلوط کنید. این مخلوط را به مخلوط مواد خشک اضافه و ترکیب کنید تا خمیر یکدستی حاصل شود. خمیر را به هشت قسمت مساوی تقسیم کرده و هر یک را روی سطح کار به شکل دایره پهن کنید. آنها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا بپزند. سپس سرو کنید.



کادایف شیری

عصرانه دلپذیر

مواد لازم:

- رشته کادایف ۵۰۰ گرم
- کره (ذوب شده) یک پیمانه
- فندق (پودر شده)
- یک پیمانه + مقداری برای تزئین
- شیر ۳ پیمانه
- شکر ۴ پیمانه
- بودر پسته برای سرو
- خامه فرم گرفته یا سرشیر برای سرو

طرز تهیه:

شیر و شکر را در ظرف مناسبی روی حرارت متوسط قرار دهید و هم بزنید تا شکر حل شده و شیر به جوش آید. ظرف را از روی حرارت بردارید و اجازه دهید مواد خنک شود. دو سوم پیمانه از کره ذوب شده را به رشته کادایف اضافه کرده و با انگشتان دست خود مخلوط کنید. رشته‌ها را در حفره‌های قالب ماقین قرار دهید، طوری که تا نیمه حفره‌ها پر شوند. سپس مقداری فندق پودر شده به آنها اضافه کرده و با انگشتان دست فشار دهید بقیه کره ذوب شده را روی آنها بریزید و در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد (۳۷۵ درجه فارنهایت) قرار دهید تا طلایی و برشته شوند آنها را از فر در آورید و مخلوط شیر و شکر خنک شده را روی آنها بریزید سپس آنها را به ظرف سرو انتقال دهید و روی آنها را با خامه یا سرشیر و فندق و پسته بودر شده تزئین کنید.



دسر فلن انبه

فلن (Flan) نوعی دسر سوئدی بسیار خوشمزه است که شبیه کرم کارامل و کاستردمی باشد.

مواد لازم کارامل:

- شکر یک پیمانه
- عسل یا شیره افرا
- ۳ قاشق سوپ‌خوری آب
- یک چهارم پیمانه

مواد لازم فلن:

- شیر عسلی یک پیمانه
- خامه یک پیمانه
- وانیل یک قاشق سوپ‌خوری
- انبه (نگینی خرد شده) یک و یک دوم پیمانه
- پنیر خامه‌ای ۱۹۰ گرم
- تخم مرغ ۵ عدد

مواد لازم رویه:

- شکر قهوه‌ای یک چهارم پیمانه
- کره ۳ قاشق سوپ‌خوری
- انبه (نگینی خرد شده) یک پیمانه
- پودر دارچین یک قاشق سوپ‌خوری

طرز تهیه:

برای تهیه کارامل، شکر، عسل و آب را در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید تا به شکل کارامل درآیند. این مخلوط را کف یک قالب بزرگ و یا قالب‌های کوچک بریزید و کنار بگذارید.

تمامی مواد فلن را در مخلوط‌کن با هم به خوبی مخلوط کنید و روی لایه کارامل داخل قالب‌ها بریزید. روی قالب‌ها را با فویل ببوشانید و آنها را حدود ۴۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۷۰ درجه سانتی‌گراد (۳۲۵ درجه فارنهایت) قرار دهید تا فلن بپزد. پس از خنک شدن، قالب‌ها را حدود ۳ ساعت در یخچال قرار دهید.

برای تهیه رویه، شکر قهوه‌ای را در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید. پس از گرم شدن شکر، کره و سپس انبه نگینی خرد شده و پودر دارچین را اضافه کنید، کمی تفت دهید. قالب‌ها را از یخچال درآورید و در ظرف‌های سرو برگردانید. مخلوط رویه را روی دسرها بخش کرده و سرو کنید.



بیسکویت چای کیسه‌ای

گاهی کمی
خلاقیت لازم است

مواد لازم:

کره (نرم شده)	۱۷۵ گرم
شکر	۱۸۰ گرم
وانیل	یک قاشق چای خوری
تخم مرغ	۲ عدد
آرد	۴۰۰ گرم
بیکینگ پودر	یک قاشق چای خوری
نمک	به مقدار لازم
شکلات تلخ	۵۰ گرم
شکلات شیری	۵۰ گرم

طرز تهیه:

کره و شکر را آنقدر با همزن بزنید تا پف کنند. تخم مرغ و وانیل را اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید. آرد، بیکینگ پودر و نمک را در ظرفی جداگانه با هم ترکیب کرده و سپس به مواد اضافه و مخلوط کنید و خمیر را به خوبی ورز دهید. خمیر را به دو قسمت کنید و در سلفون ببچید و حدود یک ساعت در یخچال قرار دهید و سپس هر یک را روی سطح کار آرد پاشیده شده به ضخامت ۳ میلی لیتر پهن کنید. پارچه‌هایی از خمیر برش داده و دوباره آنها را به شکل مستطیل برش دهید. همچنین می‌توانید خمیر را با قالب مستطیلی کوچک برش دهید. برش‌های خمیر را در سینی فر چیده و به مدت ۸ الی ۱۲ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۷۰ درجه سانتی‌گراد (۳۲۵ درجه فارنهایت) قرار دهید تا بپزند. سپس کوکی‌ها را روی پنجره توری قرار دهید تا خنک شوند.

شکلات تلخ و شکلات شیری را به روش بن‌ماری (حرارت غیر مستقیم) ذوب کنید و کوکی‌ها را در شکلات‌ها فرو کرده و سپس روی پنجره توری قرار دهید تا شکلات خودش را بگیرد.

مافین شکلاتی

برای طرفداران شکلات و خامه

مواد لازم:

- آرد یک پیمانه
- بیکنگ پودر یک دوم قاشق چای خوری
- نمک یک چهارم قاشق چای خوری
- آب داغ یک دوم پیمانه
- پودر کاکائو یک دوم پیمانه
- شکر یک دوم پیمانه
- شکر قهوه‌ای یک سوم پیمانه
- روغن یک دوم پیمانه
- تخم مرغ ۲ عدد
- وانیل یک قاشق چای خوری
- ماست یک دوم پیمانه
- خامه فرم گرفته یک پیمانه

مواد لازم رویه:

- پودر شکر یک و یک دوم پیمانه
- کریم تارتار

- سه چهارم قاشق سوپ خوری
- آب ۲ قاشق سوپ خوری
- شکلات تلخ (ذوب شده)

یک دوم پیمانه

طرز تهیه:

آرد، بیکنگ پودر و نمک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. آب داغ، پودر کاکائو، شکرها، روغن، تخم مرغ و وانیل را در ظرفی جداگانه با هم مخلوط کنید. مخلوط آرد و ماست را به مواد اضافه و مخلوط کنید. خمیر به دست آمده را در قالب‌های مافین از قبل چرب شده و آرد پاشیده شده بریزید (طوری که حدود سه چهارم حجم قالب‌ها پر شود) و به مدت ۲۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا مافین‌ها بپزند. آنها را پس از خنک شدن از قالب در آورید.

برای تهیه رویه:

پودر شکر، کریم تارتار و آب را در ظرف مناسبی به خوبی با هم مخلوط کنید تا به غلظت مناسب برسند. سپس این مخلوط را در قیف فنادی بریزید و کنار بگذارید. خامه فرم گرفته را در قیف فنادی بریزید و قسمت ته مافین‌ها پایپ کنید تا داخل آنها کمی با خامه پر شود. روی مافین‌ها را به شکلات تلخ ذوب شده آغشته کرده و با مخلوط رویه تزئین کنید. آنها را به مدت ۵ دقیقه در یخچال قرار دهید تا شکلات خودش را بگیرد. سپس سرو کنید.



نکته:

1 برای یکدست شدن کامل مواد دقت کنید. زلاتین دمای نسبی داشته باشد. در ضمن این کار را با سرعت عمل بالا انجام دهید.



چیزکیک یاقوتی

طرز تهیه:

ابتدا بیسکویت پودر شده و کره ذوب شده را با هم مخلوط کرده و کف قالب ۲۳ سانت کمربندی پرس کنید. پنیر خامه‌ای را با همزن چند ثانیه بزنید و سپس شکر را اضافه کنید. زلاتین را روی آب سرد پاشیده تا حالت اسفنجی پیدا کند و سپس به روش بن ماری حل کنید و به مایه پنیری اضافه کنید و با همزن بزنید. خامه فرم گرفته را اضافه کرده و هم بزنید در این مرحله در صورت تمایل می‌توانید مایه را به دو قسمت تقسیم کرده و با دورنگ دلخواه مواد را رنگی کنید. سپس مایه رنگی اول را درون قالب روی بیسکویت ریخته و پخش و صاف کنید. سپس مایه رنگی دوم را روی مواد قبلی پهن کنید و به هر دوی این مواد رنگی ۳ قاشق سوپ‌خوری انگور یاقوتی اضافه کنید. قالب را در یخچال قرار دهید و در این فاصله مواد رویه را آماده سازی کنید. انگورها را در غذاساز ریخته و کامل پوره کنید و این مایه را در ظرف ریخته و شکر را به آن بیغزایید و کمی حرارت دهید تا آب آن کمی تبخیر شود مجدداً زلاتین و آب را به همان روش بن ماری حل کنید و به پوره اضافه کنید، پس از اینکه کامل خنک شد روی مایه پنیری داخل قالب بریزید.

مواد لازم:

بیسکویت ساده پودر شده	۲۵۰ گرم
کره ذوب شده	۱۰۰ گرم
پنیر خامه‌ای	۵۰۰ گرم
شکر	۱۱۰ گرم
خامه فرم گرفته	۳۰۰ گرم
زلاتین	۳ قاشق چای خوری
آب سرد	۳ قاشق سوپ خوری

مواد لازم رویه:

شکر	۳ قاشق چای خوری
انگور یاقوتی	۳۰۰ گرم
زلاتین	۳ قاشق چای خوری
آب سرد	۳ قاشق سوپ خوری
رنگ خوراکی	
در صورت تمایل	

- مدت زمان آماده‌سازی: یک ساعت
- مدت زمان نگهداری: ۳ الی ۴ روز
- تعداد سرو: ۱۰ الی ۱۲ پرس



پاولوای قهوه

دسر پاولووا دسری است که از مرنگ، خامه و انواع میوه‌ها تهیه می‌شود.

میزان سرو: ۶ نفر 

مواد لازم:

- پودر قهوه یک قاشق چای خوری
- سفیده تخم مرغ ۶ عدد
- پودر شکر یک پیمانه
- نشاسته ذرت ۲ قاشق سوپ‌خوری
- نمک به مقدار لازم

مواد لازم کرم:

- شیر ۵۰۰ میلی لیتر
- شکر ۴ قاشق سوپ‌خوری
- آرد ۳ قاشق سوپ‌خوری
- پنیر لینه ۲۰۰ گرم
- وانیل یک قاشق چای خوری
- دانه قهوه یک قاشق سوپ‌خوری

مواد لازم رویه:

- میوه‌های دلخواه به مقدار لازم
- پودر قهوه یک قاشق چای خوری

طرز تهیه:

سفیده‌های تخم مرغ و پودر شکر را در ظرف مناسبی با همزن به خوبی بزنید تا پف کنند. سپس پودر قهوه، نمک و نشاسته ذرت را اضافه و مخلوط کنید. این مخلوط را به شکل یک دایره به قطر ۲۲ الی ۲۴ سانتی متر روی کاغذ روغنی داخل ظرف فر بپخش کنید و حدود ۲ ساعت در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۰۰ درجه سانتی گراد (۲۰۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا مرنگ کاملاً خشک شود. سپس آن را به ظرف سرو انتقال دهید. برای تهیه کرم، شیر، شکر و آرد را در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید تا پخته و به رنگ تیره در آیند. ظرف را از روی حرارت بردارید و پنیر لینه و وانیل به مواد اضافه و مخلوط کنید تا صاف و یکدست شوند. پس از خنک شدن، این مخلوط را در قیف فنادی بریزید و روی مرنگ پاف کنید و مقداری دانه قهوه روی آن بپاشید. دسر را با میوه‌های دلخواه تزئین کنید و روی آن پودر قهوه بپاشید و سرو کنید.

چیزکیک شکلات و گردو

میزان سرو:
۱۰ الی ۱۲ نفر

مواد لازم کراست (لایه زیرین):

- بیسکویت سیوس گندم ۴۰۰ گرم
- شیر ۵۰ میلی لیتر

مواد لازم فیلینگ (لایه میانی):

- کره ۳ قاشق سوپ خوری
- پنیر خامه ای ۶۰۰ گرم
- تخم مرغ ۵ عدد
- ماست ۲۰۰ گرم
- آرد سه چهارم پیمانه
- شکر یک پیمانه
- وانیل ۲ قاشق چای خوری
- گردو (درشت خرد شده) یک پیمانه

مواد لازم رویه:

- شکلات تلخ ۸۰ گرم
- خامه ۱۰۰ میلی لیتر

طرز تهیه:

ابتدا برای تهیه لایه زیرین، بیسکویت هزارادر غذاساز پودر کرده و سپس با شیر مخلوط کنید. قالب کمربندی بزرگی را با کاغذ روغنی بپوشانید و خمیر شیر و بیسکویت را کف و کناره های آن فشار دهید.

طرز تهیه لایه میانی:

تمامی مواد را به جز گردو در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. گردو را اضافه و مخلوط کنید. این مخلوط را روی لایه بیسکویت داخل قالب بخش کنید و به مدت ۵۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۷۰ درجه سانتی گراد (۳۲۵ درجه فارنهایت) قرار دهید. سپس آن را از فر خارج کرده و پس از خنک شدن تمام شب در یخچال قرار دهید.

طرز تهیه لایه رویی:

شکلات را خرد کرده و به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) ذوب کنید. خامه را به آن اضافه و مخلوط کنید تا صاف و یکدست شوند. سپس این مخلوط را روی چیز کیک بریزید و حدود یک ساعت در یخچال قرار دهید.

کیک اسفناج

سرشار از آهن

مواد لازم:

- برگ اسفناج (تازه یا یخ زده) ۴۵۰ گرم
- تخم مرغ ۳ عدد
- شکر ۲۰۰ گرم
- آرد ۳۰۰ گرم
- وانیل یک قاشق چای خوری
- بیکنینگ پودر ۳ قاشق چای خوری
- روغن ۲۵۰ میلی لیتر
- دانه انار برای سرو

مواد لازم کرم:

- خامه فرم گرفته ۵۰۰ میلی لیتر
- پنیر خامه ای ۲۵۰ گرم
- شکر ۲ قاشق چای خوری

طرز تهیه:

اسفناج، تخم مرغ و شکر را در مخلوط کن با هم به خوبی مخلوط کنید. روغن را اضافه و مخلوط کنید. آرد و بیکنینگ پودر و وانیل را الک کرده و به مواد اضافه و مخلوط کنید. خمیر به دست آمده را در قالب کمربندی (به قطر حدود ۲۶ سانتی متر) پوشیده شده با کاغذ روغنی بریزید و به مدت ۴۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا کیک بپزد. پس از خنک شدن کیک، آن را به صورت افقی به دو قسمت برش دهید.

برای تهیه کرم، خامه فرم گرفته، پنیر خامه ای و شکر را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. یک برش کیک را روی ظرف سرو قرار دهید و نیمی از کرم را روی آن پخش کنید. برش دیگر کیک را روی آن بگذارید و فشار دهید و بقیه کرم را روی آن پخش کنید. روی کیک را با دانه های انار تزئین کنید.



پودینگ کارامل وشکلات

میزان سرو: ۲ نفر

مواد لازم:

کره	۳۰ گرم
شکر قهوه‌ای	۱۰۰ گرم
خامه	۱۵۰ میلی لیتر
نمک	یک دوم قاشق سوپ‌خوری

مواد لازم لایه شکلاتی:

شکلات تلخ	۲۰۰ گرم
خامه فرم گرفته	۱۰۰ گرم
شیر	یک و یک دوم پیمانه
اسانس وانیل	یک قاشق چای‌خوری
ماکارون	برای تزیین

طرز تهیه:

برای تهیه لایه کاراملی، کره را در ظرف مناسبی روی حرارت ذوب کنید. شکر قهوه‌ای و خامه را به آن اضافه کنید و مواد را هم بزنید تا به رنگ کاراملی درآیند. این مخلوط را در فنجان‌های سرو بریزید و روی آنها کمی نمک باشید.

شکلات تلخ را به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) ذوب کنید. خامه فرم گرفته، شیر و اسانس وانیل را با شکلات ذوب شده مخلوط کنید و روی لایه کاراملی داخل فنجان‌ها بریزید. فنجان‌ها را حدود یک ساعت در یخچال قرار دهید. روی آنها ماکارون قرار داده و سرو کنید.

کوکی شکلات سفید و فندق

خوراکی سرشار
از ویتامین‌ها

مواد لازم:

- جوی دوسر ۲۵۰ گرم
- آرد ۲۰۰ گرم
- جوش شیرین یک قاشق چای خوری
- نمک به مقدار لازم
- کره ۲۵۰ گرم
- شکر یک دوم پیمانه
- شکر قهوه‌ای یک دوم پیمانه
- تخم مرغ یک عدد
- شیر
- یک و یک دوم قاشق سوپ خوری
- وانیل یک قاشق چای خوری
- چیپس شکلات سفید
- یک و یک دوم پیمانه
- فندق (خرد شده) ۲ پیمانه

طرز تهیه:

جوی دوسر، آرد، جوش شیرین و نمک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. کره و شکرها را در ظرفی جداگانه با همزن به خوبی بزنید. تخم مرغ، شیر و وانیل را اضافه کرده و با هم زدن مواد ادامه دهید تا کاملاً یکدست شوند. مخلوط آرد را اضافه کرده و به خوبی مواد را با هم ترکیب کنید. چیپس شکلات سفید و فندق خرد شده را به مواد اضافه و مخلوط کنید. خمیر را ورز دهید. گلوله‌هایی به اندازه گردواز خمیر جدا کنید و کف دست خود کمی پهن کنید. آنها را با فاصله از هم در سینی فر پوشیده شده با کاغذ روغنی قرار دهید و به مدت ۱۲ الی ۱۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۶۵ درجه سانتی گراد (۳۲۵ درجه فارنهایت) بپزید تا طلایی رنگ شوند. سپس سرو کنید.


نکته:

این نوع جوی دوسر ویژه فنلاندی است.



لقمه‌های شیر و نارگیل

لذت را لقمه کنید

میزان سرو:
۸ نفر 

مواد لازم:

شیر	۳ پیمانه
آرد	۵ قاشق سوپ‌خوری
نشاسته	۱ قاشق سوپ‌خوری
شکر	۵ قاشق سوپ‌خوری
پودر پودینگ توت فرنگی	۱ بسته
کره	۱ قاشق سوپ‌خوری
گردو (خرد شده)	۱ پیمانه
پودر نارگیل	۲ پیمانه

طرز تهیه:

شیر را در ظرف مناسبی بریزید. آرد، نشاسته، شکر و پودر پودینگ توت فرنگی را به آن اضافه کنید و هم بزنید. ظرف را روی حرارت قرار دهید و مرتب مواد را هم بزنید تا غلظت یافته و به رنگ تیره در آیند. کره و گردوی خرد شده را اضافه کنید و ظرف را از روی حرارت بردارید. مواد را هم بزنید تا کره کاملاً حل شود.

مخلوط به دست آمده را در یک قالب مربعی به ابعاد ۲۰ سانتی متر بریزید و روی آن را صاف کنید و اجازه دهید در مجاورت دمای محیط خنک شود. سپس قالب را به مدت ۲ الی ۳ ساعت در یخچال قرار دهید.

پس از گذشت این زمان، قالب را از یخچال در آورید و دسر را به مربع‌های کوچک برش دهید. آنها را کاملاً در پودر نارگیل بغلتانید و سپس به ظرف سرو انتقال دهید.



کیک نارگیلی

مواد لازم:

کره (ذوب شده)

- یک و یک دوم پیمانه شکر
- یک دوم پیمانه تخم مرغ
- ۴ عدد ماست یونانی
- یک پیمانه بیکنگ پودر

- یک دوم قاشق چای خوری وانیل
- یک قاشق چای خوری آرد
- یک و سه چهارم پیمانه پودر نارگیل (برشته شده)
- یک پیمانه +۲ قاشق سوپ خوری برای تزئین
- خامه فرم گرفته یک و یک دوم پیمانه
- پودر شکر ۳ قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

کره ذوب شده و شکر را آنقدر بریزید تا خامه‌ای و حجیم شوند. تخم مرغ‌ها را یکی یکی اضافه و مخلوط کنید، ماست یونانی، بیکنگ پودر و وانیل را اضافه و مخلوط کنید. آرد و یک پیمانه پودر نارگیل برشته شده را با هم مخلوط کرده و سپس به مواد اضافه و مخلوط کنید.

خمیر را در قالب از قبل چرب شده بریزید و به مدت ۶۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا کیک بیزد. برای حصول اطمینان از پخت کیک، خلالی چوبی در آن فرو کنید، در صورتی که تمیز بیرون آید، یعنی کیک پخته است.

پس از اینکه کیک خنک شد، آن را از قالب جدا کنید.

خامه فرم گرفته و پودر شکر را با هم مخلوط کنید و روی کیک را با آن تزئین کنید و ۲ قاشق پودر نارگیل برشته شده باقیمانده را روی آن بپاشید. سپس سرو کنید.

کوکی حلوا ارده

بمب انرژي

میزان سرو:
۱۱۲ الی ۱۵ عدد



مواد لازم:

- آرد ۲ پیمانه
- نشاسته یک پیمانه
- پودر شکر یک دوم پیمانه + مقداری برای پاشیدن
- کره (به دمای محیط رسیده) ۱۲۵ گرم
- تخم مرغ یک عدد
- وانیل یک قاشق چای خوری
- بیکنینگ پودر یک دوم قاشق سوپ خوری
- حلوا ارده به مقدار لازم

طرز تهیه:

آرد، نشاسته و پودر شکر را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. کره به دمای محیط رسیده، تخم مرغ، وانیل و بیکنینگ پودر را به مواد اضافه و مخلوط کنید تا خمیر یکدستی حاصل شود. گلوله‌هایی به اندازه گردو از مواد جدا و کف دست خود بپهن کنید. مقداری حلوا ارده وسط آنها قرار دهید و دوباره آنها را رول کنید و به شکل گلوله در آورید. آنها را در سینی فر پوشیده شده با کاغذ روغنی بچینید. روی آنها با چاقو برشی ضربدری ایجاد کنید. آنها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا طلایی و برشته شوند. روی آنها پودر شکر بپاشید و سرو کنید.



نان پسته

نان پرمغز

میزان سرو: ۸ نفر 

مواد لازم:

- آرد چهار و یک دوم پیمانه
- پودر شکر ۶۵ گرم
- کره (به دمای محیط رسیده) ۱۲۵ گرم
- خمیرمایه ۱۰ گرم
- تخم مرغ (به دمای محیط رسیده) یک عدد
- روغن زیتون ۴۵ گرم
- شیر ۱۰۰ میلی لیتر

مواد لازم میانی:

- پسته (ریز خرد شده) یک و یک دوم پیمانه
- سرشیر ۲۰۰ گرم
- پودر شکر ۶۵ گرم

طرز تهیه:

ابتدا برای تهیه مواد میانی، پسته ریز خرد شده، سرشیر و پودر شکر را در ظرف مناسبی با هم به خوبی مخلوط کنید و کنار بگذارید.

برای تهیه خمیر نان، آرد، پودر شکر، کره، خمیرمایه، تخم مرغ، روغن زیتون و شیر را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. خمیر را ورز دهید تا یکدست شود. روی خمیر را با پارچه‌ای مطلوب بپوشانید و حدود ۱۵ دقیقه استراحت دهید.

خمیر را به هشت قسمت تقسیم کنید و هر یک را روی سطح آرد پاشیده شده پهن کنید. مخلوط مواد میانی را روی خمیرها پخش کرده و آنها را رول کنید. حدود ۲ الی ۳ سانتی‌متر پایین‌تر از یکی از دوسر خمیر برشی تا انتهای آن ایجاد کنید و دو قسمت خمیر را روی هم بپیچانید. نان‌ها را در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا طلایی و برشته شوند.

کلید طلایی 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.
بیکنگ‌پودر	یک هشتم تا یک چهارم قاشق چای‌خوری به هر قاشق ذکر شده در دستور اضافه کنید	یک هشتم الی یک چهارم قاشق چای‌خوری 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 رطوبت و یا خشکی هوا خللی در پخت کیک و یا شیرینی ایجاد نکند.



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

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

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 بلوطی	۱ پیمانه	۱۷۰ گرم
کشمش سبز	۱ پیمانه	۱۶۰ گرم
مرزا	۱ پیمانه	۲۶۰ گرم
مارمالاد	۱ پیمانه	۲۵۰ 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



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

- 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





با مجموعه رسانه ای الهام گستر امروز

دربین مخاطبان ویژه و خاص دیده شوید!!



قبول سفارش و چاپ اختصاصی از
مهد کودک ها، مراکز آموزش (مدارس و
آموزشگاهها) + کلینیک های پزشکی
سلامت زیبایی (به صورت محله ای و منطقه ای)



در راستای توسعه فرهنگی بین اقشار جامعه، مجموعه رسانه ای «الهام گستر امروز» انتشار گروه نشریات خود را به صورت ویژه در مهد کودک ها، مراکز آموزش کلینیک های پزشکی، سلامت و زیبایی (به صورت محله ای و منطقه ای) آغاز کرده است و با توجه به سفارش این مراکز نشریات ذیل را به صورت ویژه و با تعداد صفحات سفارشی مراکز یاد شده چاپ و در اختیار مخاطبان این گروه قرار می دهد.

مدیران مراکز یاد شده جهت سفارش چاپ این نشریات و هماهنگی های لازم طی روزهای شنبه تا چهارشنبه هر هفته با شماره تلفن **۰۲۱-۶۶۴۱۵۸۳۵** با روابط عمومی مجموعه رسانه ای **الهام گستر امروز تماس برقرار نمایند.**



سفرش تعداد صفحات
با تنوع مطالب و

مجموعه رسانه ای **الهام گستر امروز** با نشریات متنوع هر ماه در سراسر کشور