

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

# قنادپاشی

۲۳۶

نیمه اول آذر ماه ۱۴۰۲

شماره دویست و سی و شش - ۷۰۰۰۰ تومان

مدرسه قنادپاشی

از مبتدی  
تا حرفه‌ای



آموزش  
+ اسنی کوز



## بیسکویت بادامی

### Glazed almond biscuits

- زمان آماده‌سازی مواد: ۱۰ دقیقه + یک شب استراحت
- زمان پخت: ۵ دقیقه
- تعداد سرو: ۳۰۰ گرم

#### مواد لازم:

پودر بادام	۱۲۰ گرم (یک پیمانه)
پودر شکر	۱۶۰ گرم (یک پیمانه)
سفیده تخم مرغ	یک عدد
ژلاتین	۲ قاشق چایخوری
شکر	۲ قاشق چایخوری
آب جوش	یک چهارم پیمانه (۶۰ میلی لیتر)

#### طرز تهیه:

ابتدا سینی فر را چرب کرده با کاغذ روغنی بپوشانید. پودر بادام و پودر شکر را مخلوط کرده، سفیده را با چنگال بزنید و به آن اضافه کنید.

سپس داخل قیف با ماسوره یک سانتی ستاره ریخته و داخل سینی به شکل دلخواه بریزید و آن را برای یک شب یا حداقل ۱۰ ساعت کنار گذاشته تا خشک شود. سپس در فر ۲۰۰ درجه سانتیگراد برای مدت ۵ دقیقه قرار دهید. ژلاتین، شکر و آب را مخلوط کرده روی بخار آب قرار دهید تا شکر آب شود و روی شیرینی‌های سرد شده بمالید.

#### نکته:

می‌توان از رویه ژلاتینی استفاده نکرد. (در این صورت شیرینی براق نمی‌شود.)

# کوکی کره‌ای

## مواد لازم:

آرد	یک و یک دوم پیمانه (۲۲۰ گرم)
آرد ذرت	سه چهارم پیمانه (۸۰ گرم)
کره	یک پیمانه (۲۰۰ گرم)
(به دمای محیط رسیده)	
پودر شکر	سه چهارم پیمانه (۱۲۰ گرم)
نمک	یک دوم فاشق چای خوری

## طرز تهیه:

دمای فر را روی ۱۷۵ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار داده و دو یا سه سیٹی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید. آرد و آرد ذرت را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. کره و پودر شکر را در ظرفی جداگانه با هم آنقدر مخلوط کنید تا به صورت کرم درآیند. نمک اضافه کنید، مخلوط مواد خشک را به تدریج به مخلوط کره و پودر شکر اضافه کرده و با دست مواد را به خوبی با هم مخلوط کنید. از خمیر به دست آمده گلوله‌هایی کوچک تهیه کرده و در سیٹی فر بچینید و به مدت ۸ الی ۱۰ دقیقه در فر قرار دهید. می‌توانید روی کوکی‌ها زمانی که هنوز گرم هستند اکلیل‌های خوراکی بپاشید.

- مدت زمان آماده‌سازی: ۱۰ دقیقه
- مدت زمان پخت: ۱۰ دقیقه



## قنادباشی

اولین نشریه تخصصی کیک-شیرینی-شکلات-دسر-نان و نوشیدنی در ایران  
 شماره ثبت: ۲۴/۲۴۴ • زمینه انتشار: معلومات عمومی • گستره توزیع: سراسر کشور  
 صاحب امتیاز: شرکت مطبوعاتی الهام گستر امروز

• مدیرمسئول: غلامحسین زمان آبادی

• مدیر هنری و گرافیک: رامین قنبری

• هرگونه استفاده از مطالب و تصاویر بدون اخذ مجوز کتبی از قنادباشی غیرمجاز است و پیگرد قانونی دارد.  
 • سردبیر: در قبول یار، اصلاح یا دخل و تصرف در کلیه مطالب و عکس‌ها آزاد است.

• امور توزیع: شرکت توزیع نشر گستر امروز

• تلفن توزیع: ۵۴۰۸۱۱۵۲

• چاپ متن و جلد:

• چاپخانه: نگار نقش

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

• تلفن: ۴۶۸۹۴۰۱۳

• آدرس نشریه: تهران-خیابان جمهوری بعد از ۱۴ فروردین، پاساژ تجارت جمهوری، طبقه سوم

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

پستی: تهران ۷۷۷۶-۱۴۱۵۵

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

# چیز کیک کارامل

## طرز تهیه:

ابتدا کارامل را به این ترتیب آماده کنید. تمامی مواد را داخل ظرفی ریخته روی حرارت قرار دهید تا شکر حل شود و مواد بجوش آید. مواد را گهگاهی هم بزنید تا حدود ۴ دقیقه بجوشد و تغییر رنگ دهد. مواد آماده را از روی حرارت برداشته کنار بگذارید.

## طرز تهیه مواد پنیری:

بیسکویت را با کره آب شده مخلوط کرده کف قالب گرد ۲۳ سانتی متری را با فویل بپوشانید. بیسکویت را کف قالب ریخته و پرس کنید و به مدت ۲۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید. پنیر خامه‌ای را با شکر و پوست لیموی رنده شده با همزن برقی به آرامی بزنید تا شکر جذب پنیر شود. تخم مرغ‌ها را دانه دانه اضافه کرده نهایتاً خامه، آرد و بعد از مخلوط شدن شکلات را داخل مواد بریزید و مواد مخلوط شده را با کارامل آماده مخلوط کنید و داخل قالب روی بیسکویت بریزید. فر را با حرارت ۱۵۰ درجه سانتی گراد گرم کرده قالب را طبقه وسط فر به مدت یک ساعت قرار دهید. سپس فر را خاموش کرده در فر را به حالت نیمه باز در آورده تا چیز کیک خشک شود. سپس در یخچال قرار دهید (به مدت ۳ ساعت) سطح آن را با رویه شکلاتی بپوشانید و چیز کیک جهت سرو آماده است.

## طرز تهیه رویه شکلاتی:

شکلات و خامه را در ظرفی ریخته روی حرارت غیر مستقیم قرار دهید تا شکلات ذوب شود هم بزنید تا صاف و یکدست شود رویه برای مصرف آماده است.

## مواد لازم:

بیسکویت شکلاتی	۱۲۵ گرم
پودر شده	
کره ذوب شده	۶۰ گرم
پنیر خامه‌ای	۵۰۰ گرم
پوست لیموی رنده شده	۲ قاشق چای خوری
شکر	۷۵ گرم
تخم مرغ	۳ عدد
خامه	۸۰ میلی لیتر
(یک سوم بیمانه)	
آرد	یک قاشق سوپ خوری
شکلات چیبسی	۵۰ گرم

## مواد لازم کارامل:

کره	۳۰ گرم
شکر قهوه‌ای	۵۰ گرم
شیر عسلی	۲ قاشق سوپ خوری
عسل	یک قاشق سوپ خوری
آب داغ	۲ قاشق سوپ خوری

## مواد لازم رویه:

شکلات سیاه	۱۵۰ گرم
خامه	۶۰ میلی لیتر



۱- ابتدا کارامل را آماده کرده کنار بگذارید تا حباب‌های آن محو شود.



۲- غلظت کارامل به حد مناسب رسیده سپس داخل مواد پنیری مخلوط کنید.



نکته:

1 به جای ذغال اخته می‌توان از تاپ فیل گیلان و بلوبری و یا انواع متنوع دیگر آن استفاده کرد.

#### مواد لازم:

بیسکویت پودر شده	۱۵۰ گرم
پودر نارگیل	۵۰ گرم
کره ذوب شده	۹۰ گرم
ذغال اخته	۵۰۰ گرم
شکر	۱۵۰ گرم
گلوکز	۳۰۰ گرم
آرد ذرت	۳ قاشق چای خوری
آب یخ	یک سوم بیمانه

#### مواد لازم کرم پنیری:

آب پرتقال	۱۲۵ میلی لیتر
ژلاتین	۶ قاشق چای خوری
پنیر خامه ای	۳۵۰ گرم
آب لیموی تازه	۲ قاشق سوپ خوری
خامه فرم گرفته	۴۵۰ گرم
شکر	۹۰ گرم

## چیز کیک ذغال اخته

#### طرز تهیه:

بیسکویت را با پودر نارگیل مخلوط کرده کره ذوب شده را داخل آن بریزید و خوب مخلوط نمایید. مواد آماده را کف قالب ۲۳ سانتی متری کمر بندی پرس کنید و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید. ذغال اخته را با شکر و گلوکز مخلوط کرده روی حرارت قرار دهید تا شکر و گلوکز ذوب شود. آرد ذرت و آب یخ را مخلوط کرده داخل ذغال اخته بریزید مرتب هم بزنید تا مواد جوشیده ذغال اخته پخته شده و در عین حال سس آن غلیظ شود کنار بگذارید تا خنک شود.

#### طرز تهیه کرم پنیری:

پنیر خامه ای را با شکر مخلوط کرده تا ذرات شکر حل شود. آب لیموی تازه را نیز اضافه کنید. ژلاتین را روی آب پرتقال بپاشید تا رقیق شود بعد از رقیق شدن ۲ قاشق سوپ خوری از آن را کنار بگذارید و باقیمانده آن را با مواد کرم مخلوط کنید. سپس خامه فرم گرفته را به مواد قبلی افزوده مخلوط کنید. مواد را کف قالب روی بیسکویت یخن کرده ۲ قاشق ژلاتین رقیق شده را با ذغال اخته خنک شده مخلوط کرده روی مواد پنیری یخن کنید. قالب را به مدت حداقل ۳ ساعت در یخچال قرار دهید بعد از آماده شدن از یخچال خارج کرده از قالب جدا کنید.



## پرشبین کوکی

### مواد لازم:

آرد نخودچی	۱۵۰ گرم
آرد برنج	۱۵۰ گرم
آرد سفید	۷۵ گرم
زرده تخم مرغ	یک عدد
پودر شکر	۱۷۵ گرم
هل	یک چهارم ناشق جای خوری
زنجفیل	یک چهارم ناشق جای خوری

### طرز تهیه:

آرد‌ها را با هم مخلوط کرده سه بار الک کنید. روغن و پودر شکر را با همزن برقی بزنیید تا سفید و پوک شود. زرده تخم مرغ، هل و زنجفیل را اضافه کرده و بعد از مخلوط شدن آرد را داخل مواد ریخته هم بزنیید تا خمیر منسجم شود. خمیر را حداقل یک ساعت استراحت دهید. سپس روی سطح آرد پاشی شده به ضخامت نیم سانتی متر باز کنید. سطح روی خمیر را در زرده تخم مرغ مخلوط شده باز بفران بمالید. خمیر را قالب زده در سینی فر بچینید و به مدت ۲۰ دقیقه در فر با دمای ۱۷۰ درجه سانتی گراد که از قبل گرم کرده‌اید بپزید. از فر خارج کرده و داخل سینی خنک کنید سپس در ظرف بچینید.



# کوکی شکلاتی

## مواد لازم:

آرد	۲ و سه چهارم پیمانه (۳۰۰ گرم)
بودر کاکائو (شیرین نشده)	یک چهارم پیمانه
جوش شیرین	یک قاشق چای خوری
زنجفیل (پودر شده)	۲ قاشق چای خوری
دارچین (پودر شده)	یک و یک دوم قاشق چای خوری
میخک (پودر شده)	یک چهارم قاشق چای خوری
جوز هندی (پودر شده)	یک چهارم قاشق چای خوری
نمک	یک چهارم قاشق چای خوری
کرده (به دمای محیط رسیده)	سه چهارم پیمانه (۱۵۰ گرم)
شکر قهوه‌ای	سه چهارم پیمانه (۱۵۰ گرم)
شکر دانه ریز	یک چهارم پیمانه + مقداری برای رول کردن (۱۵۰ گرم)
ملاس نیشکر	یک سوم پیمانه
اسانس وانیل	۲ قاشق چای خوری
تخم مرغ	یک عدد
(به دمای محیط رسیده)	
پوست پرتقال (رنده شده)	یک قاشق چای خوری
شکلات شیرین	۶۰ عدد
ستاره‌ای شکل	



## طرز تهیه:

آرد، بودر کاکائو، جوش شیرین، ادویه‌ها و نمک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کرده و کنار بگذارید. کره، شکر قهوه‌ای و شکر دانه ریز را در ظرف مناسبی با دور متوسط همزن برقی حدود یک دقیقه مخلوط کنید تا سبک و پف کرده شوند. ملاس نیشکر، تخم مرغ، اسانس وانیل و پوست پرتقال رنده شده را اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید. مخلوط مواد خشک را اضافه کرده و با دور ملایم همزن مواد را به خوبی مخلوط کنید. خمیر را در سلفون پیچیده و حداقل ۲ ساعت (ترجیحاً تمام شب) در یخچال قرار دهید.

دمای فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید. مقداری از شکر دانه ریز را در ظرف کم عمقی بریزید. خمیر سرد شده را به گلوله‌هایی به اندازه ۲/۵ سانتی‌متر رول کنید و آنها را در شکر بغلتانید. گلوله‌های خمیر را با فاصله ۵ سانتی‌متر از یکدیگر در یک سینی فر پوشیده شده با کاغذ روغنی چیده و حدود ۷ الی ۸ دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار دهید تا پف کنند. آنها را از فر درآورده و بلافاصله یک شکلات شیرینی ستاره‌ای شکل در وسط هر کوکی فشار دهید. اجازه دهید کوکی‌ها در سینی فر کاملاً خنک شوند.

## نکته:

این کوکی‌های خوشمزه را در ظرف در دار در مجاورت دمای محیط حدود یک هفته پس از بخت می‌توانید نگهداری کنید. در صورت چسبندگی بیش از حد خمیر بعد از استراحت در دستان خود را به آرد آغشته کنید و به خمیر فرم دهید.

• مدت زمان آماده‌سازی: ۱۰ دقیقه • میزان سرو: ۶۰ عدد • مدت زمان پخت: ۸ دقیقه





# اسلایس پنیر و لیمو

## طرز تهیه:

قالب چهار گوش ۳۰×۲۰ سانتی متری را با کاغذ بپوشانید. کیک، کره ذوب شده و عسل را مخلوط کنید و کف قالب روی کاغذ برش کنید و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید. ژلاتین را روی آب پاشید و به مدت ۵ دقیقه کنار بگذارید تا حالت اسفنجی پیدا کند. سپس روی بخار آب قرار دهید تا رقیق شود. پنیر خامه‌ای و شکر را با همزن برقی بزنید کرم لیمو و ماست را اضافه کنید بعد از مخلوط شدن ژلاتین رقیق شده را اضافه کنید و خوب مخلوط کنید. مخلوط آماده را روی کیک بریزید. سطح آن را صاف کنید و به مدت ۳ ساعت در یخچال قرار دهید تا کاملاً فرم بگیرد. سپس از قالب جدا کرده به ابعاد دلخواه برش داده و روی آن را با شکلات ذوب شده تزئین کنید.

این اسلایس را می‌توانید به مدت ۳ روز در ظرف در دار در یخچال نگهداری کنید.

## مواد لازم:

کیک شکلاتی (پودر شده)	۳۰۰ گرم
کره (ذوب شده)	۷۰ گرم
عسل	۲ قاشق سوپ‌خوری

## مواد لازم رویه:

پودر ژلاتین	۳ قاشق چای‌خوری
آب	۶۰ میلی‌لیتر
پنیر خامه‌ای	۵۰۰ گرم
کرم لیمو	۲۵۰ گرم
ماست خامه‌ای	۱۲۰ گرم
شکلات سیاه	برای تزئین
شکر	۵۰ گرم





# چیزکیک باتراسکاچ



## مواد لازم:

کره	۶۰ گرم
بیسکویت شکلاتی (پودر شده)	۱۲۰ گرم
پنیر خامه‌ای	۲۵۰ گرم
ماست خامه‌ای	۳۰۰ گرم
سس باتراسکاچ	یک دوم پیمانه
زرده تخم مرغ	یک عدد
پودر ژلاتین	۳ قاشق چای خوری
آب سرد	۳ قاشق سوپ خوری
شکر	۹۰ گرم
شکلات سیاه (ذوب شده)	۵۰ گرم

## طرز تهیه:

کره را ذوب کنید و با بیسکویت پودر شده مخلوط کرده و کف قالب چهار گوش ۲۰ سانتی متری کمربندی پرس کنید. پودر ژلاتین را روی آب بپاشید و به مدت ۵ دقیقه کنار بگذارید تا حالت اسفنجی پیدا کند. سپس روی بخار آب قرار دهید تا رقیق و شفاف شود. پنیر، ماست، زرده تخم مرغ و شکر را با هم مخلوط کرده با همزن برقی بزنیید تا صاف و یکدست شود. ژلاتین رقیق شده را به همراه سس باتراسکاچ به مخلوط اضافه کنید و بعد از یکدست شدن داخل قالب ریخته. شکلات سیاه ذوب شده را روی چیزکیک بریزید و با نوک چاقو کمی یا مایه چیزکیک مخلوط کنید تا حالت مرمری ایجاد شود. چیزکیک را حداقل به مدت ۳ ساعت در یخچال قرار دهید تا کاملاً فرم بگیرد. سپس از قالب جدا کرده در ظرف سرو قرار دهید. این چیزکیک باید در یخچال نگهداری شود و بهترین زمان مصرف آن ۲ روز می باشد.







میزان سرو:  
۱۵ الی ۱۸ عدد



مدت زمان  
نگهداری:  
یک هفته در  
ظرف دربسته



مدت زمان  
آماده‌سازی:  
یک ساعت

# شکرپاره

## مواد لازم:

کره (ذوب شده)	۲۰۰ گرم
آرد	حدود ۴۰۰ گرم
بیکنگ پودر	یک دوم قاشق چای خوری
وانیل	کمی
تخم مرغ	یک عدد
شکر	۲۰۰ گرم
فندق (بودر شده)	۵۰ گرم
فندق (درسته)	به تعداد شیرینی
تخم مرغ	(برای رومال) یک عدد
پسته (بودر شده)	برای تزیین

## مواد لازم شربت:

شکر	۲۰۰ گرم
آب	۲۵۰ میلی لیتر
آب لیمو	یک قاشق چای خوری
وانیل	کمی





#### طرز تهیه:

شکر، کره، پودر فندق، تخم مرغ و وانیل را در کاسه ریخته و هم بزنید. سپس آرد و بیگینگ پودر را اضافه کنید و هم بزنید. آرد را تا حدودی اضافه کنید که خمیر لطافت خود را از دست ندهد و راحت در دست گلوله شود و ترک نخورد. به اندازه یک گردو از خمیر برداشته و در دست گرد کرده و در سینی چرب شده قرار دهید. روی شیرینی‌ها را تخم مرغ زده شده بمالید و وسط هر شیرینی یک فندق قرار دهید و در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۰ دقیقه بپزید و روی سینی توری قرار دهید تا خنک شود.

#### طرز تهیه شربت:

شکر و آب را روی حرارت بگذارید و بعد از اینکه شکر حل شد و بیش از اینکه جند جوش رسد از روی حرارت برداشته و وانیل و آب لیمو را اضافه کنید و شربت داغ را روی شیرینی‌ها بریزید. سپس دور تا دور شیرینی‌ها را در پودر پسته بقتالید.

#### نکته:

دقت کنید آرد را به تدریج اضافه کنید تا از خشکی بیش از حد خمیر جلوگیری شود.

# نان کدوسبز: (لوف کدوسبز)

## طرز تهیه:

در ابتدای کار دو قالب مکعب مستطیل لوف ۱۵×۲۷ را چرب و آردپاشی کنید و کنار بگذارید. درون کاسه‌ای بزرگ کدو رنده شده را به همراه شکر، روغن مایع و تخم‌مرغ و وانیل بریزید و به کمک قاشق چوبی هم بزنید. سپس مواد خشک را (آرد، بیکنگ پودر و دارچین) الک کنید و به مایه بدست آمده بیافزائید. تا حدی که مواد یکدست شود.

سپس مایه را دو قسمت کنید در دو قالب ریخته و در فری که ۱۵ دقیقه قبل گرم کردید با دمای ۳۵۰ درجه فارنهایت یا ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد یا شماره ۴ گازهای ۹ شماره‌ای به مدت یک ساعت الی ۷۵ دقیقه قرار دهید تا زمانیکه در مرکز کیک خلال دندان فرو کردید تمیز باشد و از مایه لوف چیزی به آن نچسبیده باشد.

بعد از پخت کامل از فر درآورد بگذارید خنک شود از قالب خارج کنید و به پنجره سیمی انتقال دهید تا کاملاً سرد شود حال می‌توانید به ظرف مورد نظر انتقال دهید.

## مواد لازم:

کدوسبز رنده شده	۳ پیمانه یا ۳۶۰ گرم
شکر	یک و دو سوم پیمانه یا ۳۲۰ گرم
روغن مایع	دو سوم پیمانه یا ۱۲۰ گرم
وانیل	یک چهارم قاشق چایخوری
تخم‌مرغ	۴ عدد
آرد	۳ پیمانه یا ۳۹۰ گرم
● بیکنگ پودر	چهار و یک دوم قاشق چایخوری
دارچین پودر شده	۱ قاشق چایخوری

● می‌توان به جای ۴ قاشق چایخوری بیکنگ پودر ۲ قاشق چایخوری جوش شیرین استفاده کنید.



# نان بادام و دارچین

## طرز تهیه:

ابتدا ۳۰۰ گرم از آرد را به همراه مایه خمیر داخل کاسه‌ای ریخته کنار بگذارید. شیر، آب، کره، شکر و نمک را داخل ظرفی ریخته و روی حرارت قرار دهید تا کره آب شود. سپس کمی که خنک شد این مخلوط را به آرد اضافه کرده با دور کند همزن بزنید تا مخلوط شوند. دور همزن را افزایش دهید و به مدت ۳ دقیقه با دور تند هم بزنید. بقیه آرد را کم کم در حالی که مواد را با همزن می‌زنید اضافه کنید تا حدی که خمیر نرمی به دست آید و چسبندگی کمی داشته باشد. سپس روی سطح کار کمی آرد بپاشید. خمیر را برای ۵ دقیقه ورز دهید و داخل کاسه چرب شده قرار دهید. رویش را بپوشانید و یک ساعت در جای گرم بگذارید تا حجمش ۲ برابر شود. پس از این زمان روی سطح کار خمیر را به ابعاد ۲۵ × ۲۰ سانت باز کنید. مواد میانی را آهسته روی آن بمالید و در پایان خلال بادام را رویش بپاشید از درازا آن را رول کنید و با دقت داخل قالب وسط خالی عمیق قرار دهید و دو سر خمیر را کمی مرطوب کنید تا به هم بچسبند و شکل حلقه در آید. مجدداً یک ساعت رویش را بپوشانید و در جای گرم قرار دهید تا در قالب کاملاً پف کند. در پایان در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۵۰ دقیقه قرار دهید. پس از خنک شدن روی آن را به دلخواه گل‌باز دهید.

## طرز تهیه مواد میانی:

کره، شکر و دارچین را مخلوط کرده تا گرم نرمی بدست آید.

## گل‌باز:

یک پیمانه پودر شکر، یک چهارم قاشق چایخوری وانیل و ۲ تا ۳ قاشق سوپخوری شیر را با هم مخلوط کنید تا نرم و روان شود.

## مواد لازم:

آرد	۵۵۰ گرم
مایه خمیر	۲ قاشق سوپخوری
شیر	یک پیمانه (۲۵۰ میلی‌لیتر)
آب	یک دوم پیمانه (۱۲۵ میلی‌لیتر)
کره	۱۲۵ گرم
شکر	یک سوم پیمانه یا ۴ قاشق سوپخوری
نمک	یک دوم قاشق چایخوری
تخم مرغ زده شده	۲ عدد
پوست پرتقال رنده شده	۲ قاشق چایخوری

## مواد میانی:

کره نرم شده	۱۰۰ گرم
شکر	۱۵۰ گرم
دارچین	یک قاشق سوپخوری
خلال بادام	یک پیمانه

- زمان آماده‌سازی مواد: ۴۰ دقیقه + ۲ ساعت زمان استراحت خمیر
- زمان پخت: ۵۰ دقیقه
- تعداد سرو: ۱۰-۱۲ نفر

## نکته:

- ۱- اگر قبل از پخت روی نان تیره شد، با فویل رویش را بپوشانید و به پخت ادامه دهید.
- ۲- این نان را بدون گل‌باز هم می‌توان مصرف کرد.
- ۳- آرد بیش از حد اضافه نشود.





# چیز کیک وانیل با کرم شکلاتی



## مواد لازم:

بیسکویت	۳۰۰ گرم
شکر قهوه‌ای	۱۰۰ گرم
کره ذوب شده	۵۰ گرم
دارچین	یک قاشق چای خوری

## مواد لازم میانی:

پنیر خامه‌ای	۶۰۰ گرم
شکر	۳۰۰ گرم
وانیل مایع	یک قاشق چای خوری
تخم مرغ	۴ عدد
خامه	یک چهارم پیمانه
آرد	۲ قاشق سوپ خوری
کرم شکلاتی	یک پیمانه
توت فرنگی تازه	۱۵۰ گرم
جهت تزیین	

## طرز تهیه:

بیسکویت را پودر کرده با شکر قهوه‌ای، کره آب شده و دارچین مخلوط کنید مواد آماده را کف قالب کمر بندی ۲۵ سانتی متری پرس کنید و به مدت ۱۰ دقیقه در فر ۲۰۰ درجه سانتی گراد بپزید. پنیر خامه‌ای، شکر و وانیل را با همزن برقی بزنید تا صاف و یکدست شود. تخم مرغ را دانه دانه اضافه کنید خامه و آرد را نیز اضافه کرده مواد آماده را داخل قالب روی بیسکویت ریخته و به مدت ۱۰ دقیقه در فر قرار دهید. سپس حرارت را به ۱۸۰ درجه سانتی گراد کاهش داده و به مدت ۴۰ دقیقه دیگر بپزید. سپس از فر خارج کرده داخل قالب خنک کنید سپس در یخچال قرار دهید تا به مدت یک شب در یخچال بماند سپس با کرم شکلاتی پوشش داده روی آن را با توت فرنگی تزیین کنید.

برای تهیه کرم شکلاتی: ۱۰۰ گرم خامه صبحانه را داخل ظرفی ریخته روی حرارت بجوشانید سپس ۱۰۰ گرم شکلات به آن اضافه کرده از روی حرارت بردارید مرتب هم بزنید تا شکلات داخل خامه کامل حل شود در صورت تمایل جهت طعم دار کردن آن می‌توانید از یک قاشق سوپ خوری آب پرتقال و یا قهوه رقیق شده استفاده کنید. مخلوط را کنار گذاشته تا خنک شود سپس ۲۰۰ گرم خامه قنادی را قرم داده مخلوط شکلات را به آرامی داخل آن ریخته و مرتب هم بزنید تا کاملاً با خامه یکدست شود این کرم را می‌توانید جهت تزیین روی چیز کیک استفاده کرده سپس روی کرم را توت فرنگی تازه بچسبید.



نکته:

- 1 بیسکویت را کاملاً فشار دهید که روزنه‌ای در بین مواد نباشد.
- 2 برای تهیه ژله از لیوان آب سرد و گرم سرخالی استفاده نمائید.

#### مواد خمیر اولیه:

بیسکویت	۲۵۰ گرم (۲ بسته)
کره (ذوب شده)	۹۰ گرم (یک دوم پیمانه + یک قاشق سوپ‌خوری)

#### مواد لایه پنیری:

ماست پرچرب	یک و یک چهارم پیمانه (۳۰۰ گرم)
پنیر خامه‌ای	یک و یک سوم پیمانه (۵۰۰ گرم)
پودر ژلاتین	۲ قاشق سوپ‌خوری (۲۵ گرم)
آب	یک چهارم پیمانه
زرده تخم‌مرغ	۲ عدد
شکر	یک دوم پیمانه (۱۰۰ گرم)
وانیل	یک دوم قاشق چای‌خوری

#### مواد لایه آخر:

ژله انار	یک بسته
دانه‌های انار	یک دوم پیمانه

## چیز کیک انار

#### طرز تهیه:

ابتدا بیسکویت‌ها را با کره ذوب شده با میکسر پودر کنید. سپس در قالب مورد نظر که چرب کرده و کاغذ روغنی انداخته‌اید پهن کرده و کاملاً میکس کنید تا سفت شود و بعد به مدت ۲ ساعت در یخچال قرار دهید.

ماست را در کاسه‌ای ریخته کمی بزنید، زرده تخم‌مرغ‌ها، وانیل و پنیر خامه‌ای را با همزن دستی بزنید، ژلاتین را با آب روی بخار آب عمل آورده، سپس شکر را به مواد بالا افزوده و با همزن زده تا حرارت مواد کمی بالا برود و به تدریج ژلاتین آب شده را بیافزایید، روی بیسکویت‌ها کشیده و صافش کنید مجدداً به یخچال انتقال دهید.

در آخر ژله انار را آماده کرده نصف ژله را روی لایه دوم ریخته و مدتی در یخچال بگذارید نیم بند که شد دانه‌های انار را روی دسر پهن کرده و قسمت آخر ژله را روی انارها بریزید و دوباره به یخچال انتقال دهید.

# چیز کیک ژاپنی

## طرز تهیه:

قالب گرد ۲۷ سانتی متری به ارتفاع ۵ سانتی متر را چرب کرده با کاغذ بپوشانید، دیواره را نیز با کاغذ بپوشانید بطوریکه ۳ تا ۴ سانت از دیواره بالا بیاید.  
پنیر خامه‌ای، کره و شکر را مخلوط کرده روی بخار آب قرار دهید و هم بزنید تا کره ذوب شده به همراه پنیر صاف و یکدست شود و کنار بگذارید تا خنک شود. آرد، نشاسته ذرت، نمک و زرده‌های تخم‌مرغ را به همراه آب لیمو به مواد خنک شده اضافه کنید. سفیده‌های تخم‌مرغ را با کرم تارتار خوب بزنید تا سفید و پوک شود. شکر را به تدریج اضافه کنید تا جذب سفیده شود. سفیده‌های فرم گرفته را به آرامی با مواد قبلی مخلوط کرده داخل قالب بریزید.  
قالب دیگری را با آب جوش آماده کنید. قالب محسوی چیز کیک را داخل ظرف آب جوش قرار دهید به طوری که تا نصف دیواره را آب جوش پوشش دهد. فر را با حرارت ۱۹۰ درجه سانتی گراد گرم کنید، قالب را داخل فر قرار دهید و به مدت یک ساعت زمان دهید تا چیز کیک پخته شود. سپس فر را خاموش کنید و اجازه دهید چیز کیک داخل فر خنک شده، سپس داخل یخچال به مدت ۶ ساعت قرار دهید. چیز کیک را از یخچال خارج کنید، از قالب جدا کرده کاغذ را از آن جدا کنید و در ظرف سرو قرار دهید. در صورت تمایل می‌توانید با پودر شکر تزیین نمایید. این چیز کیک کاملاً سبک و خوشمزه را می‌توانید در ظرف در دار در یخچال نگهداری نمایید.

## مواد لازم:

شکر	۱۴۰ گرم
تخم‌مرغ (زرده و سفیده جدا شده)	۶ عدد
کرم تارتار	یک چهارم قاشق چای خوری
کره	۵۰ گرم
پنیر خامه‌ای	۲۵۰ گرم
شیر	۱۰۰ میلی لیتر
آب لیمو (تازه)	یک قاشق سوپ خوری
نشاسته ذرت	۲۰ گرم
آرد	۶۰ گرم
نمک	یک قاشق چای خوری





## پارچه شکلات

## طرز تهیه:

آب و شکر را داخل ظرفی ریخته روی حرارت ملایم قرار دهید تا ذرات شکر داخل آب حل شده سپس مواد شروع به جوشیدن کند. دماسنج را داخل ششیره قرار دهید و در حین جوشیدن مواد به دفعات محیط داخلی را با بریس مرطوب کنید. این کار باعث جلوگیری از کریستاله شدن شکر روی دیواره داخلی ظرف خواهد شد و به شما این امکان را می دهد تا شیره شفاف و در عین حال غلیظی داشته باشید. دمای شیره مورد نظر باید به ۱۲۰ درجه سانتی گراد برسد.

زرده های تخم مرغ را داخل ظرفی ریخته و به مدت یک دقیقه با همزن برقی بزنید. شیره را از روی حرارت بردارید. به محض اینکه حباب های سطح شیره جوشیده به صورت شیار باریک به زرده اضافه کنید و به طور مرتب با همزن برقی هم بزنید تا شیره کاملاً جذب زرده شود. دقت کنید این کار را با دقت و سرعت لازم انجام دهید تا شیره داخل زرده گلوله نشود و بعد از جذب شیره داخل زرده باید کاملاً سفید و سبک شود. یعنی به هم زدن ادامه دهید تا به این مرحله برسند. زرده آماده را با شکلات سیاه آب شده که دمای آن نباید به حد خنک شدن کامل برسد مخلوط کنید. خامه قنادی را نیز فرم داده تا حجم پیدا کند و به مواد زرده و شکلات اضافه کنید. پارچه در این مرحله باید کاملاً صاف و یکدست شود و از هم زدن اضافه خودداری شود. قالب سیلیکون که از ۲ تکه مجزا تشکیل می شود را از هم جدا کنید. ابتدا از مواد مطابق شکل روی لایه سیاه رنگ بمالید تا کاملاً داخل حفره و طرح را پر کند. سپس این قسمت از قالب را داخل قالب اصلی قرار داده و نیمه مواد را داخل آن پر کنید. سطح پارچه را صاف کرده و در صورت تمایل می توانید یک تکه نان رولت و یا کیک اسفنجی به اندازه ابعاد دهانه قالب روی پارچه قرار دهید. پارچه را به مدت ۸ ساعت یا یک شب در فریزر قرار داده سپس از قالب جدا کنید. بعد از جدا کردن از قالب می توانید در یخچال نگهداری کنید و یا برای نگهداری طولانی مدت مجدداً از فریزر استفاده نمایید.

## مواد لازم:

زرده تخم مرغ	۴ عدد
شکر	۱۲۵ گرم
آب	یک دوم پیمانه
شکلات سیاه (آب شده)	۲۰۰ گرم
خامه قنادی	۵۰۰ گرم
قالب سیلیکونی	
سه بعدی	

## نکته:

این دسر خوشمزه را می توانید در انواع قالب های مورد نظر تهیه و مصرف نمایید. برای زیبایی و جذابیت ظاهری این دسر ها از قالب سیلیکونی سه بعدی که در تمام فروشگاه های معتبر لوازم قنادی موجود می باشد استفاده نمایید.



دماسنج را داخل شیره قرار دهید.



آب و شکر را داخل ظرفی ریخته روی حرارت ملایم قرار دهید.



مواد اولیه را به دقت اندازه گیری کرده، کنار بگذارید.



شیره را از روی حرارت برداشته تا حباب های آن بجوشد.



دمای شیره باید به ۱۲۰ درجه سانتی گراد برسد.



داخل ظرف محتوی شیره را با بریس مرطوب کنید.





شکلات سیاه را ذوب کنید.



بعد از تمام شدن شیره همچنان به هم زدن ادامه دهید تا زرده‌ها کاملاً حجیم و سبک شود.



شیره آماده را به صورت شیار باریک داخل زرده ریخته و به طور مداوم با همزن برقی بزنید.



بعد از اضافه کردن به داخل مواد از یک دست شدن آن اطمینان حاصل کنید.



مواد تخم مرغی را به آرامی با خامه فرم گرفته مخلوط کنید.



شکلات ذوب شده را در حالیکه گرمای آن از دست نرفته باز در مخلوط کنید.



صفحه را داخل قالب اصلی قرار دهید.



معلمتن شوید مواد داخل حفره‌ها، صفحه را پوشش داده است.



ابتدا مواد آماده روی صفحه داخلی قالب بمالید.



باقیمانده پارچه را داخل قالب ریخته و سطح آن را صاف کنید.



پارچه را از قالب خارج کرده و صفحه داخلی قالب را از پارچه به آرامی جدا کنید.





## فرنی میوه‌ای

### طرز تهیه:

پودر ژله آلبالو را با آب جوش مخلوط کرده تا کاملاً ذرات ژلاتین در آب حل شود، سپس آب سرد را اضافه کرده و با هم مخلوط نمایید. سپس آلبالو را اضافه نموده و در قالب مورد نظر ریخته تا بسته شود.

شیر، شکر و نشاسته را با هم مخلوط کرده روی حرارت ملایم قرار دهید تا شکر فقط حل شود. ژلاتین را با آب اضافه مخلوط کرده روی حرارت غیر مستقیم قرار دهید تا حل شود و به مایه فوق اضافه کنید. کمی که مواد سرد شد خامه فرم گرفته را اضافه نموده و هم بزنید تا مواد یکدست شود. سپس روی ژله بسته شده ریخته مجدداً در یخچال قرار دهید تا ببندد. قالب را از یخچال بیرون آورده یک لحظه در آب گرم قرار دهید و در ظرف مورد نظر برگردانید.

### مواد لازم:

آلبالو (بدون هسته)	۲۰۰ گرم
پودر ژله آلبالو	۱۰۰ گرم
آب جوش	۲۰۰ میلی لیتر
آب سرد	۱۵۰ میلی لیتر
شیر	۴۵۰ میلی لیتر
شکر	۵۰ گرم
نشاسته ذرت	۲ قاشق سوپ خوری
خامه (فرم گرفته)	۱۲۰ گرم
پودر ژلاتین	۲ و یکدوم قاشق سوپ خوری
آب اضافه	یک دوم پیمانه

# نان حلقه‌ای مربایی

## طرز تهیه:

فر را با حرارت ۲۰۰ درجه سانتیگراد یا ۴۰۰ درجه فارنهایت گرم کنید. آرد را در کاسه‌ای الک کرده و شکر را اضافه کنید، کره را در آرد و شکر مالش دهید تا به خورد آرد برود. تخم مرغ و شیر را با هم مخلوط کرده و به این مواد اضافه کنید تا خمیر شود. خمیر را روی سطح آردپاشی شده ورز دهید تا صاف و یکدست شود. سپس خمیر را به ابعاد ۳۰×۴۰ باز کنید. مربا یا مارمالاد را روی خمیر بمالید و روی آن کشمش یا گردو بپاشید. خمیر را از عرض لوله کنید. داخل سینی فری که از قبل چرب کرده و کاغذ انداخته‌اید قرار دهید. دو سر خمیر را به هم برسانید و بچسبانید تا خمیر به شکل یک حلقه میان تهی در آید. لبه بیرونی حلقه را به فاصله ۴ سانت از هم با چاقوی تیز برش دهید. به مدت ۳۰ دقیقه در فر بپزید. بعد از خنک شدن روی آن پودر قند بپاشید.

## توضیحات دیگر:

- ۱- در طبقه وسط فر پخته می‌شود.
- ۲- این نان برای میان وعده بچه‌ها بسیار مناسب و مقوی می‌باشد.

## توجه:

زمانی که شیر و تخم مرغ را با آرد مخلوط می‌کنید خمیر چسبنده است و با ورز دادن چسبندگی خمیر از بین می‌رود و نیازی به اضافه کردن آرد مازاد ندارد.

## مواد لازم:

آرد	۳۰۰ گرم (۲ پیمانه)
کره خرد شده	۳۰ گرم
زرده تخم مرغ	۱ عدد
شیر	۱۸۰ میلی لیتر (سه چهارم پیمانه)
مربا یا مارمالاد دلخواه	۸۰ گرم (یک چهارم پیمانه)
کشمش خرد شده	۸۰ گرم (یک دوم پیمانه)
یا گردو خرد شده یا مخلوطی از هر دو	
پودر قند	۱ قاشق چایخوری
بیکینگ پودر	۲ قاشق چایخوری

## نکته:

- ۱- تمام مراحل مخلوط کردن را می‌توانید در دستگاه غذاساز نیز انجام دهید.
- ۲- خمیر این نان نیازی به استراحت ندارد.
- ۳- این نان به مدت ۳ روز ماندگاری دارد.





## کوکي لانه گنجشک

### طرز تهیه:

ابتدا کره را با بودر قند کمی ورز دهید، سپس تخم مرغ، آرد ذرت و بودر کاکائو را ریخته به ورز دادن ادامه دهید، در آخر آرد را کم اضافه کرده تا خمیر نرم و لطیفی به دست آید. خمیر آماده شده را در دستگاههای بیسکویت زنی ریخته و حلقه‌ای که به صورت رشته‌ای ریز است را در جایگاهش قرار دهید و شروع به کار کنید، با فشار دادن، خمیر به صورت رشته‌ای ریز بیرون می‌آید. به صورت گرد بزنید و وسطش را کمی با انگشت فشار دهید تا مانند لانه یک گودی ایجاد شود. سپس در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد حدود ۱۵ دقیقه بپزید. شکلات تخته‌ای و کره را مخلوط کرده به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) آب کنید، بعد از در آوردن کوکی‌ها از فر و کمی خنک شدن روی هر کدام در قسمت گودی شکلات آب شده بریزید و روی آن را با بودر نارگیل نزنین نمایید.

### مواد لازم:

کره (نرم شده و به دمای محیط رسیده)	۱۲۵ گرم
آرد ذرت	یک پیمانه
بودر کاکائو	۲ قاشق سوپ‌خوری
تخم مرغ (زرده و سفیده)	یک عدد
بودر قند	یک پیمانه
آرد	حدود یک پیمانه بر

### مواد لازم رویه:

شکلات تخته‌ای	۷۰ گرم
بودر نارگیل	حدود ۴ قاشق سوپ‌خوری
کره	۱۰ گرم





# کیک برگردان انبه و نارگیل

## طرز تهیه:

ابتدا فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) گرم کنید. کف قالب مربع ۲۰ سانتی یا گرد ۲۱ سانت را چرب و کاغذ بناندازید. پوست انبه را کنده و از درازا به دو نیم کنید و برش‌های نازک طولی بزنید و دایره‌وار کف قالب بچینید. شکر، تخم‌مرغ‌ها، ماست، روغن و پوست لیمو را در کاسه ریخته و با همزن بزنید تا مواد مخلوط شوند. آرد و بیکنگ پودر را به همراه پودر نارگیل اضافه کرده و مایه را روی انبه‌ها بریزید و به مدت ۵۰ دقیقه در فر بپزید. در صورتی که کیک زودتر از زمان بخت‌رنگ گرفت بعد از ۳۰ دقیقه روی کیک را با فویل بپوشانید. کیک را ۱۵ دقیقه درون قالب خنک کرده و سپس روی توری برگردانید. کاغذ را جدا کنید، توری را داخل سینی فر بگذارید. روی کیک را با ۲ قاشق سوپ‌خوری پودر قند بپوشانید و به مدت ۳ الی ۴ دقیقه زیر حرارت گریل قرار دهید. این کار را به وسیله دستگاه مشعل نیز می‌توان انجام داد.

- ♦ مدت زمان آماده‌سازی: یک ساعت و ۱۵ دقیقه
- ♦ مدت زمان نگهداری: ۲ روز
- ♦ میزان سرو: ۹ تکه

## مواد لازم:

انبه (رسیده)	یک عدد
شکر	۱۷۰ گرم
تخم‌مرغ	۲ عدد
ماست	۱۱۵ گرم
روغن مایع	۱۲۰ گرم
رنده پوست لیمو	یک قاشق‌چای خوری
آرد	۱۷۰ گرم
بیکنگ پودر	یک و یک‌دوم قاشق‌چای خوری
پودر نارگیل	۳۰ گرم
پودر قند	۲ قاشق‌سوپ خوری



# مادلن

خوابگاه کیک مادلن کشور فرانسه می‌باشد و به نام قناد آن نامگذاری شده است. تاریخچه این کیک خوشمزه به زمان لویی پانزدهم برمی‌گردد. در حال حاضر علاوه بر کشور فرانسه این کیک در تمام اروپا و آمریکا محبوبیت دارد. قالب کلاسیک مادلن به شکل صدف می‌باشد.

## مواد لازم:

کره	۱۹۰ گرم
آرد	۱۸۰ گرم
شکر	۱۴۰ گرم
عسل	یک قاشق چای خوری
تخم مرغ	۴ عدد
نمک	یک پیمانه
بیکینگ پودر	یک قاشق چای خوری
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری

## طرز تهیه:

کره را به روش بن ماری روی حرارت غیر مستقیم ذوب کنید و بگذارید تا خنک شود. بیکینگ پودر، آرد، نمک و شکر را با هم مخلوط کنید. تخم مرغ‌ها را به همراه عسل و وانیل با همزن دستی و با برقی کمی بزنید. سپس آنها را با مواد خشک ترکیب کرده و در آخر هم کره را به مایه آماده شده اضافه کرده و تمام مواد را خوب با هم ترکیب کنید.

این مواد باید حداقل دو ساعت در یخچال بماند تا استراحت کند. شما حتی می‌توانید مایه کیک را از شب قبل آماده کرده و فردا صبح برای صبحانه آن را داخل فر بگذارید.

بعد از این مدت فر را با حرارت ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد روشن و گرم کنید. قالب مادلن را که به شکل صدف است چرب و آردپاشی کرده و دو سوم از هر قالب را از مایه پر کرده و قالب را داخل فر و در طبقه وسط قرار دهید و بلافاصله درجه حرارت فر را به ۱۷۰ درجه سانتی‌گراد کاهش دهید.

مدت زمان پخت مادلن بین ۱۵ تا ۲۰ دقیقه است. البته این بسته به حرارت و گرمای فر شما ممکن است کمی تغییر کند. بعد از پخت آنها را از فر بیرون آورده و از قالب جدا کنید و اجازه دهید تا خنک شوند. در صورت تمایل می‌توانید سر مادلن‌ها را داخل شکلات ذوب شده فرو کنید.

## نکته:

- ۱- اگر خواستید مادلن شما شکلاتی شود ۲۰ گرم آرد کم کرده و به جای آن ۲۰ گرم پودر کاکائو به مواد خشک اضافه کنید.
- ۲- اگر خواستید مادلن بادامی داشته باشید ۵۰ گرم آرد کم کرده و ۵۰ گرم پودر بادام به مواد خشک اضافه کنید.
- ۳- با این رسیبی شما حدود ۲۴ عدد مادلن خواهید داشت.





# کوکی مداد رنگی



## طرز تهیه:

برای درست کردن خمیر کوکی، ابتدا شکر آسیاب شده با پودر قند را با کره که به دمای محیط رسیده مخلوط کرده (به کمک دست ورز دهید)، سپس خامه ترش، نمک، وانیل و زرده تخم مرغ را بیافزائید. لازم به ذکر است که اگر خامه ترش آماده در دسترس نداشتید می‌توانید خودتان آن را به این روش تهیه کنید. یک قاشق سوپ خوری ماست پر چرب کمی ترش را به اضافه یک قاشق سوپ خوری خامه صبحانه مخلوط کرده روی حرارت بگذارید تا جوش بیاید سپس حرارت را خاموش کرده و داخل یخچال گذاشته تا سرد شود و از آن استفاده نمایید. در صورت در دسترس نبودن خامه ترش می‌توانید از یک قاشق سوپ خوری ماست ساده استفاده کنید.

بعد از مرحله آخر آرد الک شده را کم کم به مواد اضافه کرده تا خمیر آماده شود. خمیر را به ۲ قسمت تقسیم کنید. (یک سوم و دو سوم)

دو سوم خمیر را با وردنه پهن کرده و به صورت نوارهای مستطیل شکل (با حدود ۱۵ سانتی متر طول و ۳-۲/۵ سانتی متر عرض) برش دهید. قسمت کمتر خمیر (یک سوم) که کنار گذاشته بودید را هم به صورت نوارهای به اندازه برش بزنید و به آن رنگ‌های خوراکی دلخواه اضافه کرده و آنها را رول کنید تا به قطر حدود ۰/۵ سانت برسد. سپس رول‌های رنگی را داخل نوارهای خمیری قرار داده و آنها را با دقت رول کنید. رول‌های آماده را در سینی فر که از قبل رویش کاغذ روغنی انداخته‌اید قرار دهید و در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه قرار دهید. بعد از درآوردن از فر و کمی خنک شدن به کمک یک جاقوی نیز یک طرف مذاذهارا مانند تراش تراش داده تا نوک رنگی نمایان شود. این کوکی برای مهمانی کودکان خیلی مناسب است و می‌تواند جلوه‌ای رنگی و جالب و سرگرم کننده داشته باشد.

## مواد لازم:

کره	۱۰۰ گرم
آرد سفید	۲۵۰ گرم
زرده تخم مرغ	یک عدد
رنگ خوراکی	به مقدار لازم
خامه ترش	یک قاشق سوپ خوری
شکر (آسیاب شده)	۱۰۰ گرم
یا پودر قند	
وانیل	یک دوم قاشق چای خوری
نمک	یک پسته



نکته:

1 چیز کیک در حین پخت برف کرده از سطح قالب بالا می‌آید و بعد از خاموش کردن فر برف کیک می‌خوابد که این نکته کاملاً طبیعی است.

## چیز کیک باتوت فرنگی

طرز تهیه:

بیسکویت را داخل دستگاه غذا ساز ریخته خرد کنید کره ذوب شده را به آن اضافه کنید و کف قالب ۴۰ سانتی متری پرس کنید کنار بگذارید.  
 فر را با حرارت ۱۷۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. پنیر خامه‌ای را با ۲۱۰ گرم از شکر مخلوط کرده با همزن برقی بزنید آرد ذرت را با شیر مخلوط کرده و به همراه وانیل داخل مواد قبلی ریخته زرده تخم مرغ را نیز اضافه کنید بعد از مخلوط شدن پوست و آب لیمو را اضافه کرده بعد از مخلوط شدن دستگاه را خاموش کرده سفیده‌های تخم مرغ را به همراه باقیمانده شکر (۴۰ گرم) بزنید تا شکر جذب سفیده شود. سپس به مخلوط قبلی اضافه کرده داخل قالب روی بیسکویت بریزید قالب محتوی مواد را در طبقه اول فر قرار داده و به مدت ۴۰ دقیقه زمان دهید تا چیز کیک پخته شود. سپس فر را خاموش کرده و اجازه دهید تا چیز کیک داخل فر خنک شود بعد از خنک شدن به مدت یک شب در یخچال قرار داده سپس باتوت فرنگی تزئین کرده و سرو نمایید.

### مواد لازم:

بیسکویت کرم‌دار ۲۵۰ گرم  
 لیمویی

کره ذوب شده ۱۰۰ گرم

### مواد لازم بستری:

پنیر خامه‌ای ۵۰۰ گرم

شکر ۲۵۰ گرم

تخم مرغ جدا شده ۳ عدد

آرد ذرت یک سوم پیمانه

وانیل یک چهارم قاشق چای خوری

پوست و آب یک عدد

لیموترش متوسط

توت فرنگی به میزان لازم

شیر ۱۲۵ میلی لیتر



مرحله به مرحله

# پای توت فرنگی - ریواس مشبک

ناتسی فولر (Nancy Fuller) شف آمریکایی و تاجر نیویورکی در اینجا طرز تهیه یک پای توت فرنگی - ریواس شبکه‌ای را به ما آموزش می‌دهد.



- مدت زمان آماده‌سازی: یک ساعت
- مدت زمان کلی: ۲ ساعت و ۲۰ دقیقه - زمان خنک‌سازی
- میزان سرو: ۸ نفر

### مواد لازم برای کراست (لایه زیرین):

آرد	۲ پیمانه (۲۵۰ گرم) - مقداری برای پاشیدن
نمک	یک دوم قاشق چای خوری
کره (خرد شده)	۲۱۵ گرم
شیر	۲ قاشق سوپ خوری
شکر دانه درشت	۲ قاشق سوپ خوری
آب یخ	یک دوم پیمانه

### مواد لازم برای فیلینگ:

ریواس	۵۶۰ گرم
توت فرنگی	یک کیلوگرم
شکر دانه ریز	یک پیمانه
آرد	۲ قاشق سوپ خوری سر بر
دارچین (پودر شده)	یک دوم قاشق چای خوری
نمک	به میزان لازم
وانیل	۲ قاشق چای خوری
لیموسنگی (آب گرفته شده)	نصف یک عدد



### ۱- تهیه خمیر کراست (لایه زیرین):

✓ خمیر را روی سطح آغشته به آرد قرار داده و به دو گلوله تقسیم کنید. هر قسمت را به شکل دایره درآورده و در سلفون پیچید و حداقل ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید.

✓ یک دوم پیمانه آب یخ را به آرامی اضافه نموده و با چنگال مخلوط کنید تا خمیر صاف و یکدستی حاصل شود. در صورتی که خمیر بیش از حد خشک است، آب بیشتری بیافزایید (یک قاشق سوپ خوری در هر بار).

✓ آرد، نمک و کره را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. با استفاده از دو چاقوی تیز با حرکتی قیچی وار به آرامی کره را خرد کنید تا به اندازه نخودهای کوچک در آید. این کار را داخل دستگاه غذاساز نیز می‌توانید انجام دهید.

۲- تهیه فیلینگ:



✓ ریوس، توت فرنگی، شکر دانه ریز، آرد، دارچین، نمک، وانیل و آب لیمو سنگی را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید.



✓ در این فاصله، ریوس را به قطعات یک سانتی برش دهید. برگ و ساقه توت فرنگی‌ها را جدا کرده و آنها را برش دهید.

۳- جا گذاری خمیر کراست در قالب:



✓ خمیر را دور وردنه پیچیده و سپس با دقت رول آن را روی یک قالب پای به قطر ۲۲/۵ سانتی متر باز کنید.



✓ دمای فر را روی ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد (۴۲۵ درجه فارنهایت) قرار دهید. یک گلوله خمیر را روی سطح آغشته به آرد قرار داده و به شکل یک دایره به قطر ۳۰ سانتی‌متر پهن کنید.



✓ فیلینگ توت فرنگی - ریوس را اضافه کنید. لیه‌های اضافی خمیر را تیرید.



✓ خمیر را به آرامی با انگشتان خود در قالب فشار دهید.

#### ۴- تهیه لایه شبکه‌ای روی خمیر:



✓ نوارهای خمیری را یکی در میان تانیمه برگردانید.



✓ حدود نیمی از نوارهای خمیر را در یک جهت با فاصله یک سانتی‌متری از هم روی پای قرار دهید.



✓ گلوله خمیر باقی‌مانده را به شکل یک دایره به قطر ۳۰ سانتی‌متر پهن کنید. با چاقویی تیز یا پیترزایر، خمیر را به نوارهایی به عرض ۲/۵ سانتی‌متر برش دهید.



✓ خمیرهای اوبزان لایه‌های رویی و زیرین را روی هم فشار داده و در صورت نیاز اضافی آنها را جدا کنید. سپس خمیر را زیر خودش تا کنید و با انگشتان خود چین دهید.



✓ نوار خمیری دیگری را عمود بر نوارهای خمیری قرار دهید و تاج نوارهای خمیری را روی آن باز کنید. این کار را تکرار کنید تا نوارهای خمیری به شکل شبکه در آیند.



✓ یک نوار خمیر را عمود بر نوارهای خمیر قبلی قرار دهید. تاج نوارهای خمیری را روی نوار خمیری جدید باز کنید و سپس نوارهای خمیری را یکی در میان تا کنید.



#### ۵- پختن پای:

انگشتان خود را آغشته به شیر کرده و روی خمیر ضربه بزنید و مقداری شکر دانه در پشت روی آن بپاشید. پای را در سینی فر بگذارید. سینی فر را به مدت ۲۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار دهید. سپس دمای فر را به ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد (۳۷۵ درجه فارنهایت) کاهش داده و اجازه دهید حدود ۵۰ دقیقه دیگر پای در فر بپزد تا برشته و طلایی شده و فیلینگ قل قل کند. اجازه دهید پای قبل از برش زدن کاملاً خنک شود.





## اسموتی موز و پرتقال

- مدت زمان آماده‌سازی: ۵ دقیقه
- میزان سرو: ۲ نفر

### مواد لازم:

عوز رسیده (یخ زده)	یک عدد
آب پرتقال	یک چهارم پیمانه
پرتقال (پوست کنده و اسلایس شده)	۲ عدد
انبه یخ زده (خرد شده)	یک پیمانه
آناناس تازه یا یخ زده (خرد شده)	یک دوم پیمانه

### طرز تهیه:

ابتدا موز را خرد کرده و با آب پرتقال در مخلوط کن حدود ۳ دقیقه به خوبی با هم ترکیب کنید تا خامه‌ای و غلیظ شوند. پرتقال، انبه و آناناس را اضافه و مخلوط کنید. اسموتی را در لیوان ریخته و سرو نمایید.

## لیموناد توت فرنگی

- میزان سرو: ۲ نفر
- مدت زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه
- مدت زمان پخت: ۵ دقیقه

### مواد لازم:

شکر (دانه ریز)	یک دوم پیمانه
آب	یک دوم پیمانه
توت فرنگی	۴۵۰ گرم
آب لیمو سنگی (تازه)	سه چهارم پیمانه
آب گازدار	۴ پیمانه

### طرز تهیه:

شکر و یک دوم پیمانه آب را در ظرف مناسبی روی حرارت متوسط حدود ۲ الی ۳ دقیقه قرار دهید و مرتب هم بزنید تا شکر حل شود. اجازه دهید شربت خنک شود. توت فرنگی‌ها را در غذاساز به صورت پوره در آورید و سپس از صافی عبور دهید.

پوره توت فرنگی، آب لیمو سنگی و شربت را در پارچ ریخته و در یخچال قرار دهید تا خنک شود. این مخلوط را در لیوان ریخته و به همراه یخ و آب گازدار سرو نمایید.







# کیک عصرانه

## مواد لازم جهت گاناش:

شکلات تلخ	۱۰۰ گرم
خامه	۶۰ میلی لیتر
اسانس پرتقال	چند قطره

## طرز تهیه:

قالب مافین را با اسپری روغن چرب کنید. کره و آب را داخل شبیر جوش ریخته و کره را ذوب کنید. تخم مرغ ها و شکر را با همزن حدود ۵ دقیقه بزنید. آرد، بیکینگ پودر و پودر کاکائو را مخلوط کرده روی مواد الک کنید. اسانس پرتقال را نیز اضافه کنید. خمیر آماده را داخل قالب مافین بریزید و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد حدود ۱۵ دقیقه بپزید. بعد از پختن از فر در آورده و بلافاصله از قالب جدا کرده و روی پنجره سیعی بچینید. برای تهیه کره: شکلات ها را خرد کرده به روش بن ماری ذوب کنید. خامه را کمی با همزن بزنید و شکلات ذوب شده را به خامه اضافه کنید. کیک ها را از وسط (از ارتفاع) دو نیم کرده خامه را وسط کیک بمالید.

## برای تهیه گاناش:

خامه و اسانس پرتقال را مخلوط کرده داخل شبیر جوش بریزید و روی حرارت بگذارید تا گرم شود و ریز جوش بزنید (جوش نیاید) سپس از روی حرارت برداشته شکلات خرد شده را اضافه کرده و با قاشق مخلوط کنید تا شکلات ذوب شود. گاناش آماده را با قاشق روی کیک ها بریزید و در آخر با رنده پوست پرتقال تزئین نمایید.

## مواد لازم:

تخم مرغ	۳ عدد
کره	۷۰ گرم
آب	۳ قاشق جای خوری
شکر	۱۱۰ گرم
آرد	۷۰ گرم
بیکینگ پودر	یک قاشق جای خوری
پودر کاکائو	۲۵ گرم
اسانس پرتقال	چند قطره
رنده پوست پرتقال	جهت رویه

## مواد لازم جهت رویه:

شکلات سفید	۵۰ گرم
خامه	۲۵۰ میلی لیتر

## پای لیمو

## طرز تهیه:

آرد، شکر و نمک را در ظرفی ریخته مخلوط کنید و به همراه کره خرد شده داخل دستگاه غذاساز بریزید. دستگاه را روشن کنید تا مواد به شکل خرده نان درآید. سپس زرده های تخم مرغ و آب سرد کافی اضافه کنید تا مواد خمیر شود. خمیر را از دستگاه جدا کنید، داخل یک کیسه نایلونی قرار داده و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید. بعد از استراحت خمیر را از یخچال خارج کرده و روی سطح آردپاشی شده ورز داده، قالب تارت ۲۳ سانتی متری را آماده کرده، خمیر را به اندازه قالب باز کنید تا کف و دیواره قالب را پوشش دهد. فر را با حرارت ۲۰۰ درجه سانتی گراد گرم کنید، خمیر داخل قالب را به مدت ۱۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید. سپس اضافه های خمیر را از قالب جدا کرده سطح آن را با کاغذ روغنی پوشش داده و حیوانات با سنگر بزه های مخصوص روی آن بریزید و به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه در فر بپزید. از فر خارج کرده کاغذ را به همراه حیوانات از قالب خارج کرده و به مدت ۵ دقیقه دیگر زمان دهید تا تارت کاملاً پخته و آماده شود. کنار یکدارید نا خنک شود.

در حین خنک شدن مواد میانی را به این ترتیب آماده کنید: زرده های تخم مرغ را با همزن برقی بزنید، سپس شیره عسلی را داخل آن ریخته و همچنان به زدن ادامه دهید، بعد از مخلوط شدن، آب لیمو و پوست لیمو را به همراه رنگ خوراکی داخل مواد مخلوط کنید، سفیده های تخم مرغ را جداگانه فرم داده شکر را به آن اضافه کرده تا کاملاً جذب سفیده های تخم مرغ شود. با مواد قبلی مخلوط کرده و داخل نان تارت ریخته فر را با حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد گرم کرده و مجدداً تارت را داخل فر قرار دهید تا به مدت ۲۵ دقیقه بپزد. بعد از پخت از فر خارج کرده خنک کنید و در صورت تمایل با خامه فرم گرفته و اسلایس لیمو تزیین نمایید.

## مواد لازم:

آرد	۲۲۵ گرم
کره (سرد)	۱۱۵ گرم
شکر	۳۰ گرم
زرده تخم مرغ	۲ عدد
نمک	یک چهارم قاشق چای خوری
آب سرد	۲ قاشق سوپ خوری
<b>مواد میانی:</b>	
تخم مرغ (زرده و سفیده جدا شده)	۴ عدد
شیره عسلی	۴۰۰ گرم
آب لیمو	۳ عدد لیمو
رنگ سبز خوراکی	۳ قطره
پوست لیمو (رنده شده)	۲ قاشق چای خوری
شکر	۳۰ گرم



پوست لیموی رنده شده را اضافه کرده و همچنان به هم زدن ادامه دهید.



زرده های تخم مرغ را داخل ظرف همزن بریزید و به مدت یک دقیقه هم بزنید.



مواد اولیه را اندازه گیری کرده و آماده کنید.



رنگ خوراکی را داخل ترکیب آماده بریزید.



آب لیمو را اضافه کنید.



شیره عسلی را داخل مواد ریخته و به هم زدن با همزن ادامه دهید.



09 سفیده تخم مرغ باید کاملاً خشک و فرم گرفته باشد.



08 شکر را به تدریج به سفیده اضافه کنید.



07 سفیده های تخم مرغ را جداگانه با همزن برقی بزنید تا فرم بگیرد.



12 قالب محتوی مواد آماده پخت می باشد، داخل فر منتقل کنید تا پخت انجام شود.



11 مواد میانی آماده را داخل نان تارت بریزید.



10 سفیده را در دو یا سه مرحله با مواد قبلی مخلوط کنید.

# دسر میلی پیکن

## طرز تهیه:

برای این دسر به قالب کمربندی ۲۶ تا ۲۸ سانتی نیاز است. بیسکویت پودر شده را با کره به دمای محیط رسیده مخلوط کنید و کف قالب ریخته و پرس کنید و حدود ۱۰ دقیقه داخل یخچال قرار دهید.

## طرز تهیه لایه اول:

پودر ژلاتین را با آب سرد مخلوط کرده و به روش بن ماری حل کنید. پنیر خامه‌ای و خامه را با همزن برنیز تا یکدست شود. سپس شکر قهوه‌ای را افزوده و مخلوط کنید. شیر عسلی گرم شده را نیز اضافه کنید. بعد مایه پنیر را با ژلاتین حل شده مخلوط کنید و نصف مواد را روی پایه کراست بریزید. بعد گردوی خرد شده را روی آن بپاشید. دوباره مابقی مواد را بریزید و حدود یک ساعت داخل یخچال گذاشته تا ببندد.

## طرز تهیه لایه دوم:

شکلات خرد شده و خامه را مخلوط کرده و روی بخار آب گذاشته تا حل شود و سپس یکنواختی بدست آید. بعد ژلاتین و آب را مخلوط کرده و به روش بن ماری حل کنید و به شکلات اضافه کنید. سپس آماده را روی دسر لایه اول که بسته شده بریزید. سپس حدود ۲ الی ۳ ساعت بماند تا بسته شود.

## طرز تهیه لایه سوم:

شیر، خامه و پودر قند را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا کاملاً داغ شود ولی نجوشد. مواد را از روی حرارت برداشته و نسکافه را اضافه کنید. پودر ژلاتین و آب را مخلوط کرده و روی حرارت غیر مستقیم حل کنید بعد با مواد مخلوط کرده و داخل قالب کوچکی (به شکل دلخواه) بریزید و در یخچال گذاشته تا ببندد. بعد از خارج کردن دسر این لایه را روی آن برگردانید.

## مواد لازم پایه کراست:

بیسکویت ساقه طلایی	۲۵۰ گرم
کره	۱۲۵ گرم

## مواد لازم لایه اول رویه:

پودر ژلاتین	یک و یک دوم قاشق سوپ‌خوری
آب سرد	۶۰ میلی‌لیتر
شکر قهوه‌ای	۵۰ گرم
گردو (خرد شده)	یک دوم پیمانه
پنیر خامه‌ای	۲۵۰ گرم
یا پنیر ماسکارپونه	
خامه قنادی	۳۰۰ گرم
شیر عسلی (گرم شده)	یک پیمانه (یک قوطی)

## مواد لازم لایه دوم رویه:

شکلات تلخ یا شیری	۲۰۰ گرم
پودر ژلاتین	یک قاشق چای‌خوری
خامه صبحانه	۲۰۰ گرم
آب سرد	یک چهارم پیمانه

## مواد لازم لایه سوم رویه:

شیر	۱۰۰ میلی‌لیتر
خامه	۱۱۰ گرم
پودر قند	یک قاشق سوپ‌خوری
پودر نسکافه	یک قاشق سوپ‌خوری
پودر ژلاتین	یک قاشق سوپ‌خوری
آب سرد	یک دوم پیمانه



# رولت بستنی

## طرز تهیه رولت:

فر را با حرارت ۲۰۰ درجه سانتی گراد گرم کنید و سینی فر ۳۰×۴۰ سانتی متری را با کاغذ بپوشانید. زرده و سفیده تخم مرغ را از هم جدا کنید و زرده ها را با شکر و همزن برقی بزنید. قهوه فوری و پودر کاکائو را با آب جوش مخلوط کنید و داخل زرده ها ریخته به هم زدن ادامه دهید تا تخم مرغ ها حجیم و بوک شوند. سفیده های تخم مرغ را جداگانه فرم داده باز زده تخم مرغ مخلوط کنید و در نهایت آرد الک شده را روی مواد ریخته و به شکل دورانی هم بزنید تا مواد یکدست شود. مواد آماده را داخل سینی پهن کرده و به مدت ۱۲ دقیقه در فر بپزید. بعد از بخت از فر خارج کرده روی آن را با یک عدد سینی بپوشانید تا خنک شود. سپس سینی را از روی آن برداشته نان رولت را از سینی زیر جدا کنید. مربای توت فرنگی را روی نان بماند و نان را از طول رول کنید. سپس به صورت برش های یک سانتی متری در آورید. قالب لوف ۲۱×۱۴ سانتی متری را با محافظ غذا پوشش داده رولت های برش خورده را کف و دیواره قالب قرار دهید. قالب را کنار بگذارید تا بستنی آماده شود.

جهت آماده کردن بستنی زرده ها و شکر را با همزن برقی بزنید تا ذرات شکر داخل زرده ها حل شود. پودر کاکائو را داخل زرده ریخته مخلوط کنید. مخلوط آماده را با خامه فرم گرفته ترکیب کرده و در نهایت پرک بادام را به مواد اضافه کنید. بستنی آماده را داخل قالب روی رولت ریخته و به مدت یک شب در فریزر قرار دهید. بهتر است روی قالب را نیز با محافظ غذا بپوشانید. بعد از یک شب بستنی را در ظرف مورد نظر برگردانید و محافظ را از آن جدا کنید. بستنی را ۳۰ دقیقه قبل از مصرف از فریزر خارج کرده سپس استفاده نمایید.

## مواد لازم:

تخم مرغ	۳ عدد
آرد	۷۰ گرم
پودر کاکائو	یک قاشق سوپ خوری سربر
پودر قهوه فوری	یک قاشق سوپ خوری
آب جوش	یک چهارم پیمانه
مربای توت فرنگی	یک پیمانه
شکر	۹۰ گرم

## مواد لازم بستنی:

زرده تخم مرغ	۴ عدد
شکر	۷۵ گرم
خامه (فرم گرفته)	۳۰۰ گرم
پودر کاکائو	۲ قاشق سوپ خوری
پرک بادام	۳ قاشق سوپ خوری
(برشته شده)	



# کرم آلوورا با ژله انار

## طرز تهیه:

یک بسته از ژله آلوورا را با یک لیوان آب جوش مخلوط کرده سپس یک لیوان آب یخ داخل آن بریزید تا ذرات ژله کاملاً حل شود. کف قالب مناسبی ریخته و در یخچال قرار دهید تا نسبتاً فرم بگیرد. نیمی از توت فرنگی‌ها را از وسط برش داده به طور مرتب روی ژله آلوورا بچینید. ژله انار را نیز با ۲ پیمانه آب جوش مخلوط کرده سپس ۲ پیمانه آب سرد داخل آن بریزید تا ژله کاملاً شفاف شود. بعد از خنک شدن ژله را به دفعات روی توت فرنگی ریخته و دقت کنید تا توت فرنگی‌ها حرکت نکنند. ژله را داخل یخچال قرار داده تا کرم روی آن آماده شود. بسته دیگر ژله آلوورا را با یک پیمانه آب جوش مخلوط کرده کنار بگذارید تا کاملاً خنک شود. سپس پودر ژلاتین را روی آن بپاشید و روی بخار آب قرار دهید تا پودر ژلاتین کاملاً حل شود. شکر و زرده‌های تخم مرغ را با هم مخلوط کرده شیسر را بجوشانید و به تخم مرغ اضافه کنید. مواد را مجدداً روی حرارت قرار داده مرتب هم بزنید تا مواد غلیظ شده ولی نجوشد. از روی حرارت برداشته ژلاتین مخلوط شده با ژله آلوورا اضافه کنید. نیم دیگر توت فرنگی‌ها را آخر د کرده به همراه کمپوت هلوی خرد شده داخل مواد بریزید و کنار بگذارید تا کاملاً خنک شده و در نهایت با خامه فرم گرفته مخلوط کنید. کرم آماده را روی ژله ریخته و به مدت ۸ ساعت در یخچال قرار داده تا کرم و ژله کاملاً فرم بگیرد. سپس ظرف ژله را به مدت ۱۰ ثانیه داخل آب جوش فرو کرده و در ظرف مورد نظر بریزد.

## مواد لازم:

ژله آلوورا	۲ بسته
ژله انار	۲ بسته
توت فرنگی	۷۵۰ گرم
کمپوت هلوی	۲۰۰ گرم
شیر	۵۰۰ میلی لیتر
پودر ژلاتین	یک قاشق سوپ خوری
زرده تخم مرغ	۴ عدد
شکر	۱۵۰ گرم
خامه (فرم گرفته)	۲۵۰ گرم



# اسلایس کارامل و فندق

## طرز تهیه:

آرد، شکر و کره را درون غناساز ریخته ناشیبه به خوردن نان شود. کف قالب حدود ۱۹×۲۶ را کاغذ بیاندازسد و مواد را کف قالب با دست پرس کنید. این بیسکویت را در فر ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ - ۳۰ دقیقه بپزید. شکر قهوه‌ای، شکر عسل و عسل را روی حرارت ملایم بگذارید و به آرامی هم بزنید تا مواد یک دست شود و شکر قهوه‌ای حل شود. این مواد را روی بیسکویت خنک شده بریزید و بگذارید ۳ ساعت در دمای محیط بماند. سپس شکلات آب شده را روی مواد ریخته و فندق‌ها را روی آن بپاشید. قبل از اینکه شکلات کاملاً سفت شود مواد را برش بزنید. پس از خنک شدن از قالب در آورید.

## نکته:

برای اینکه شکلات به راحتی برش بخورد می‌توانید شکلات را با ۴۰ گرم کره مخلوط کرده و ذوب کنید سپس روی اسلایس پهن کنید.

## مواد لازم:

کره	۱۵۰ گرم
آرد	۲۰۰ گرم
شکر	۸۰ گرم
شکر قهوه‌ای	۱۲۵ گرم
عسل	۲ قاشق سوپ‌خوری
شیر عسلی	۱۷۰ گرم
فندق	۱۰۰ گرم
شکلات	۲۰۰ گرم







# اسنی کرز

## طرز تهیه:

کف قالب گرد کمر بندی ۲۳ سانتی متری را با کاغذ بپوشانید، مار شمالی، آب و کره خرد شده را در ظرفی ریخته روی حرارت ملایم قرار دهید تا مار شمالی ذوب شود. از روی حرارت بردارید، شکلات را داخل آن ریخته و هم بزنید تا شکلات ذوب شود. بعد از ذوب شدن شکلات بیسکویت خرد شده، گیلایس شکری، فندق و گردو را اضافه کنید و خوب مخلوط کرده داخل قالب پهن کنید، کنار بگذارید تا مواد رویه آماده شود.

## طرز تهیه موس:

آب و شکر را روی حرارت قرار دهید تا شکر ذوب شده و مواد بجوش آید، مواد بجوش آمده باید به دمای ۱۱۰ درجه سانتی گراد برسد. در حین جوشیدن دیواره داخلی ظرف را مرتب با برس مرطوب کنید تا ذرات شکر به دیواره ظرف بچسبند، شیره را از روی حرارت بردارید و زرده‌ها را داخل ظرفی ریخته با همزن برقی هم بزنید و شیره را به صورت شیار باریک داخل زرده ریخته و مرتب هم بزنید. آب سرد را داخل ظرفی ریخته بودر ژلاتین را روی آن بپاشید و به مدت ۵ دقیقه کنار بگذارید تا حالت اسفنجی پیدا کند. سپس روی بخار آب قرار دهید تا رقیق شود. شیر را با بودر قهوه و بودر کاکائو مخلوط کرده بجوشانید و بعد از جوشیدن روی زرده‌های مخلوط شده با شیره بریزید و خوب مخلوط کنید. ژلاتین رقیق شده را به مواد بیافزائید و کنار بگذارید تا کاملاً خنک شود. سپس با خامه فرم گرفته مخلوط کنید. مواد آماده را روی لایه اول ریخته و به مدت ۶ ساعت یا یک شب در یخچال قرار دهید. در صورت تمایل روی این لایه را نیز می‌توانید با زله قهوه که آموزش آن در شماره‌های قبلی بوده پوشش دهید.

## مواد لازم:

مار شمالی (خرد شده)	۲۰۰ گرم
آب	یک قاشق سوپ‌خوری
کره (خرد شده)	۹۰ گرم
شکلات سیاه (خرد شده)	۲۰۰ گرم
بیسکویت ساده (خرد شده)	۱۲۵ گرم
گیلاس شکری	۱۰۰ گرم
فندق (برشته و خرد شده)	۷۵ گرم
گردو (خرد شده)	۵۰ گرم

## مواد لازم رویه:

زرده تخم‌مرغ	۴ عدد
شکر	۱۵۰ گرم
آب	۶۰ میلی‌لیتر
بودر قهوه فوری	یک قاشق سوپ‌خوری
شیر	۵۰۰ میلی‌لیتر
بودر ژلاتین	۴ قاشق چای‌خوری
آب سرد	۲ قاشق سوپ‌خوری
خامه (فرم گرفته)	۳۰۰ گرم
بودر کاکائو (الک شده)	یک قاشق سوپ‌خوری







## کیک توت فرنگی با گاناش سفید

### طرز تهیه:

دمای فر را روی ۱۹۰ درجه سانتی گراد (۳۷۵ درجه فارنهایت) قرار دهید. توت فرنگی خرد شده را در ظرف فر قرار داده و یک و یک دوم قاشق سوپ خوری شکر دانه ریز روی آن بریزید و به مدت ۱۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار دهید. سپس کنار گذاشته تا به مدت ۱۵ دقیقه خنک شود.

دمای فر را روی ۱۷۰ درجه سانتی گراد (۳۲۵ درجه فارنهایت) قرار داده و یک قالب کیک را با اسبیری روغن چرب کنید.

آرد، بیکینگ پودر، نمک و جوش شیرین را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. کره، شکر قهوه‌ای و شکر دانه ریز را در ظرف مناسبی با همزن آنقدر بزیید تا به رنگ روشن درآیند. تخم مرغ‌ها و زرده تخم مرغ را یکی یکی اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید.

توت فرنگی خنک شده را با ماست در مخلوط کن ریخته و به صورت پوره در آورید و به همراه اسانس وانیل و رنگ خوراکی قرمز به خمیر اضافه کرده و با دور کند همزن به خوبی مخلوط کنید. مخلوط مواد خشک را الک کرده و به بقیه مواد اضافه کنید و با لیسک به خوبی مخلوط نمایید (بیش از حد مخلوط نکنید).

خمیر را در قالب چرب شده با اسبیری روغن بریزید و روی آن را صاف کنید و به مدت ۵۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار دهید. برای حصول اطمینان از پخت کیک خلالی چوبی در آن فرو کنید، در صورت تمیز بیرون آمدن یعنی کیک پخته است. اجازه دهید کیک به مدت ۱۵ دقیقه در قالب خنک شود. سپس کیک را از قالب در آورده و روی پنجره نوری قرار دهید تا خنک شود. کیک را تا زمان تزئین در سلفون قرار دهید.

برای تهیه گاناش، شکلات سفید را در ظرف مناسبی در مایکروویو قرار دهید تا ذوب شود. خامه پر چرب را به مدت ۲۰ الی ۳۰ ثانیه در مایکروویو قرار دهید تا شروع به جوشیدن کند. خامه را روی شکلات ریخته و حدود ۵ دقیقه کنار بگذارید. سپس مواد را هم زده تا شکلات سفید کاملاً ذوب شود. در صورت نیاز به مدت ۱۰ ثانیه در مایکروویو قرار دهید تا به صورت صاف و یکدست درآیند.

گاناش را روی کیک بریزید. توت فرنگی‌ها را روی آن قرار دهید و اجازه دهید گاناش خودش را بگیرد. سپس کیک را سرو کنید. برای تهیه توت فرنگی‌های شکلاتی، ۱۸۰ گرم شکلات تلخ و شیرین خرد شده را چندین بار و به مدت ۳۰ ثانیه در مایکروویو قرار دهید تا ذوب شود. سپس ۱۵ عدد توت فرنگی از ساقه و برگ جدا شده را در شکلات فرو کرده و در سینی پوشیده شده با کاغذ روغنی قرار دهید تا شکلات سفت شده و خودش را بگیرد. سپس یک چهارم پیمانه شکلات سفید خرد شده را به روش بن ماری یا در مایکروویو ذوب کرده و روی توت فرنگی‌ها بریزید.

• مدت زمان پخت: ۵۰ دقیقه

### مواد لازم:

توت فرنگی (خرد شده)	۳ پیمانه
شکر دانه ریز	یک و یک دوم قاشق سوپ خوری
آرد	۳ پیمانه
بیکینگ پودر	۲ قاشق چای خوری
نمک	یک قاشق چای خوری
جوش شیرین	یک دوم قاشق چای خوری
کره (به دمای محیط رسیده)	۱۵۰ گرم
شکر قهوه‌ای	سه چهارم پیمانه
شکر دانه ریز	سه چهارم پیمانه
تخم مرغ (درشت)	۲ عدد
زرده تخم مرغ	یک عدد
ماست ساده	یک دوم پیمانه
اسانس وانیل	یک قاشق چای خوری
رنگ خوراکی قرمز	یک چهارم قاشق چای خوری

### مواد لازم برای گاناش:

چیپس شکلات	یک پیمانه
سفید یا شکلات	
سفید (خرد شده)	
خامه پر چرب	یک چهارم پیمانه



# نان پنیرفتا



## نکته:

برای اندازه گیری ماست اول ماست را هم زده سپس اندازه گیری کنید.

- زمان آماده سازی: یک ساعت
- مدت زمان نگهداری: ۳ هفته در ظرف دربسته در فریزر



## طرز تهیه:

در ظرفی ماست و پنیر رنده شده را مخلوط کنید. در ظرف دیگری ۳ و یک دوم پیمانه آرد را با بیکینگ پودر مخلوط کنید. آرد را کم کم به مایع پنیر اضافه کرده و با دست خمیر را جمع کرده و ورز دهید. سطح کار را آردپاشی کرده و به مدت ۵ دقیقه خمیر را ورز دهید. اگر چسبنده بود آرد اضافه کنید تا خمیر لطیف و مرطوبی به دست آید. خمیر را به مدت ۱۰ دقیقه در دمای محیط استراحت دهید. سطح کار را آردپاشی کرده، خمیر را به ۶ قسمت تقسیم کرده و هر گلوله را با وردنه به قطر دایره‌ای ۲۰ سانتی متر باز کنید. ماهی تابه را داغ کرده، یک قاشق چای خوری سرخالی روغن بریزید تا گرم شود و سپس نان را داخل ماهی تابه باندازید. حرارت باید متوسط رو به بالا باشد، روی سطح نان حساب‌هایی ایجاد می‌شود، یک طرف که برشته شدن نان را برگر دانه تا روی دیگر برشته شود. مابقی خمیر را به همین شکل بپزید (نیاز به ریختن روغن مجدد نمی‌باشد) تقریباً برای پخت هر نان ۵ دقیقه زمان لازم است، می‌توان این نان را فریز کرده و زمان استفاده دوباره در ماهی تابه یا توستر گرم کنید.

## مواد لازم:

پنیرفتا	۲۵۰ گرم
ماست	۲ پیمانه
آرد	۳ و یک دوم الی ۴ و یک چهارم پیمانه
بیکینگ پودر	۳ قاشق چای خوری
روغن مایع	برای سرخ کردن

# حلوائی فندق

نکته:

برای تفت دادن آرد از حرارت ملایم استفاده شود.



## طرز تهیه:

روغن را داغ کرده و آرد را داخل آن ریخته و تفت دهید تا کاملاً بوی خامی آن گرفته شود. نصف کره را داخل آرد بریزید و دوباره تفت دهید. از روی شعله برداشته و بدون حرارت مرتب هم بزنید تا آرد کمی خشک شود و دست را نسوزاند. در این مرحله پودر شکر را به همراه هل و زنجفیل اضافه و با دست ورز دهید سپس بقیه کره را بریزید و دوباره ورز دهید تا کره به خورد خمیر برود. این حلوانیاز به ورز دادن دارد تا پودر شکر کاملاً در آن حل شود. در آخر پودر گردو و فندق را اضافه کرده حلوائی آماده را کف قالب یا داخل سینی بپهن کرده کنار بگذارید تا کاملاً فرم بگیرد. در نهایت برش داده و به دلخواه تزئین کنید.

## مواد لازم:

آرد	یک کیلو
پودر شکر	۸۰۰ گرم
روغن مایع	۵۰۰ سی سی
کره	۲۰۰ گرم
هل و زنجفیل	به دلخواه
گردو (خرده شده)	۲۰۰ گرم
فندق (خرده شده)	۲۵۰ گرم

# پاپاداکیا

## مواد لازم:

آرد	۲ پیمانه
روغن مایع	یک قاشق غذاخوری
شکر	یک قاشق چایخوری
نمک	یک پنسه
آب ولرم	یک پیمانه
خمیر مایه	یک قاشق چایخوری
آب ولرم برای به عمل آوردن خمیر مایه	یک دوم پیمانه
خامه فرم گرفته	به میزان لازم
خلال پسته	برای تزئین

## مواد لازم برای تهیه شهد:

شکر	یک پیمانه
آب	یک پیمانه
گلوکز	یک قاشق غذاخوری

## نکته:

- ۱- مقدار آب (یک پیمانه) تقریبی است.
- ۲- برای استراحت خمیر آن را در جای گرم قرار دهید.
- ۳- برای به عمل آوردن خمیر مایع آب باید ولرم باشد نه داغ حدود ۴۰ تا ۳۰ درجه حرارت کافی است.
- ۴- شیرینی را می توان در ظرف دردار به مدت ۳ روز داخل یخچال نگهداری کرد.

## طرز تهیه:

فرراز قبل گرم کنید. داخل ظرفی ترجیحاً از جنس شیشه یا چینی خمیر مایع، یک قاشق چایخوری شکر، یک دوم پیمانه آب ولرم را ریخته و روی کاسه را بپوشانید و حدود ۱۰ دقیقه کنار بگذارید. بعد از گذشت این زمان این مواد مقداری پف می کند. داخل کاسه بزرگتر آرد را ریخته، خمیر مایع، روغن و یک پیمانه آب ولرم را اضافه کرده نمک را نیز بیافزایید و با قاشق چوبی مخلوط کنید. این خمیر باید شل باشد و سفت نشود.

مجدداً روی کاسه خمیر را پوشانده و حدود ۱۰ دقیقه استراحت دهید.

در این مرحله قالب های کوچک کیک یزدی را با روغن جامد چرب کنید و داخل سینی فر بچینید. بعد از استراحت خمیر، قالب ها را از خمیر پر کنید و به مدت ۴۰-۳۰ دقیقه در طبقه وسط فر با درجه ۱۷۵ درجه سانتیگراد بپزید. وقتی که شیرینی ها پف کرد و طلایی شد آماده هستند از فر خارج کرده و از قالب جدا کنید.

می توانید بلافاصله داخل ظرف دردار قرار دهید تا شیرینی ها خشک نشوند. شهد را آماده کرده و شیرینی ها را داخل شهد بیاندازید تا کاملاً شهد به خوردشان برود. سپس به کمک یک چاقوی تیز از وسط شیرینی ها را برش بزنید و کاملاً به دو قسمت تقسیم کنید و شیرینی را با خامه پر کنید. برای پر کردن شیرینی با خامه از کیف و ماسوره استفاده کنید و برای تزئین شیرینی می توانید از پسته استفاده کنید.

## طرز تهیه شهد:

ظرفی را روی حرارت گذاشته شکر، آب و گلوکز را داخلش ریخته و مایع را مخلوط کنید تا شکر در آب حل شود، دیگر آن را هم نزنید بگذارید مواد بجوشد و کمی غلیظ شود. شهد آماده است.





# نان انبه و عسل

## مواد لازم:

حدوداً ۴ پیمانه	آرد
یک قاشق چایخوری	نمک
یک قاشق سوپخوری	مایه خمیر فوری
یک قاشق چایخوری	پودر زنجفیل
۳ قاشق سوپخوری	شکر قهوه‌ای روشن
۵۰ گرم	کره
یک پیمانه	انبه پوره شده
یک دوم پیمانه	آب ولرم
۲ قاشق سوپخوری	عسل
دو سوم پیمانه	کشمش طلائی
یک عدد	تخم مرغ
برای تزئین	پودر قند

## طرز تهیه:

ابتدا سینی فر را چرب کنید. فر را با ۲۱۰ درجه سانتی گراد یا ۴۲۵ درجه فارنهایت گرم کنید. بعد آرد، نمک، زنجفیل، شکر، مایه خمیر را در کاسه‌ای ریخته و با هم مخلوط کنید. کره را اضافه و با نوک انگشتان به خرد آرد بدهید. انبه و عسل را هم اضافه کنید و هم بزنید. سپس آب را کم کم ریخته هم بزنید و با دست حدود ۵ دقیقه خمیر را ورز دهید تا خمیر نرم و لطیفی بدست آید که به دست نچسبد. روی خمیر را بپوشانید و حدود یک ساعت در جای گرم استراحت دهید تا حجم آن دو برابر شود. سپس کشمش را با خمیر مخلوط کنید و خمیر را کمی ورز داده تا کشمش کاملاً با خمیر مخلوط شود. آنگاه خمیر را به ۲ قسمت مساوی تقسیم کرده و هر قسمت را به طول ۲۵ سانت لوله کنید و در کنار هم قرار دهید و با هم ببافید. سپس روی سینی فر قرار دهید و روی آن را بپوشانید مجدداً حدود ۴۰ دقیقه استراحت دهید. روی آن تخم مرغ بمالید و در فر قرار دهید (حدوداً ۳۰ دقیقه) تا پخته شده و طلایی شود. بعد از خنک شدن روی آن پودر قند بپاشید.



# نان برنجی قزوینی

## مواد لازم:

آرد برنج	۵۰۰ گرم
روغن آب کرده	۲۵۰ گرم
پودر قند	۱۲۰ گرم
زرده تخم مرغ	۳ عدد
تخم مرغ کامل	یک عدد
گلاب	یک دوم پیمانه
هل	یک قاشق چایخوری
زعفران دم کرده	یک قاشق غذاخوری

## طرز تهیه:

ابتدا روغن را همراه با پودر قند و هل مخلوط کرده هم بزنید. بعد تخم مرغ ها را به مواد اضافه کرده و با همزن خوب بزنید. سپس آرد برنج را که قبلا الک کرده اید آرام آرام به مواد بالا اضافه و در همین موقع گلاب را هم اضافه کنید. خمیر نرمی بدست می آید. یک دوم خمیر را با زعفران دم شده مخلوط کرده تا نان برنجی زعفرانی داشته باشید. خمیر ها را داخل کیسه قرار داده و یک شبانه روز به آنها استراحت دهید.

از خمیر گلوله ای به اندازه یک فندق درست کنید و داخل سینی بچینید و بعد با مهر مخصوص نان برنجی آنها را مهر بزنید. نان برنجی را داخل فر با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت بیست دقیقه قرار دهید زیر شیرینی ها باید کمی تغییر رنگ دهد. البته امکان دارد مدت پخت بسته به درجه حرارت فر شما کمی کم و یا زیاد شود.

## نکته:

- ۱- اگر موقع مهر زدن گلوله ها ترک های بزرگی خوردند می توانید یک قاشق غذاخوری گلاب و یا روغن به خمیر اضافه کنید.
- ۲- فر را ۲۰ دقیقه زودتر روشن کنید تا گرم شود.



# تارت شکلات و گلابی

## طرز تهیه:

در ابتدا آرد و نمک را در کاسه‌ای ریخته، شکر و کره را اضافه کنید و با نوک انگشت به خرد آرد دهید تا به شکل خرده نان در آید. سپس زرده تخم مرغ و آب سرد را اضافه کرده و با دست در گوشه کاسه جمع کنید.

خمیر را در نایلون گذاشته و ۲۰ دقیقه در یخچال بگذارید. تمام مراحل آماده‌سازی خمیر را می‌توان در دستگاه غذاساز نیز انجام داد.

سپس فر را روی حرارت ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد و یا ۴۵۰ درجه فارنهایت گرم کنید و بعد خمیر را روی سطح آردپاشی شده باز کرده و داخل قالب تارت ۲۵ سانت (که کف و دیواره جدا می‌شود) قرار دهید و اضافه‌های خمیر را بگیرید، شکلات رنده شده را روی خمیر پخش کنید گلابی‌ها را پوست کنده از طول دو نیم کنید و هسته را بیرون آورده و برش‌های نازک بزنید و به شکل بادبزنی باز کرده و با کمک پالت گلابی‌ها را بلند کرده و روی شکلات رنده شده بچینید (به شکل چرخهای درشکه). در کاسه‌ای تخم مرغ و زرده، خامه و وانیل را با همزن دستی بزنید و روی شکلات و مابین گلابی‌ها بریزید و ۳ قاشق شکر روی گلابی‌ها بپاشید. ابتدا به مدت ۱۰ دقیقه در دمای ۲۰۰ درجه و سپس دمای فر را به ۱۸۰ درجه کاهش داده و ۴۰ دقیقه بپزید.

## نکته:

• برای براق شدن گلابی‌های روی تارت پس از پخت، مقداری مربای زردآلو را گرم کنید و با برس روی گلابی‌ها بمالید.

## مواد لازم برای خمیر:

آرد	۱۴۰ گرم
نمک	کمی
شکر	۲ قاشق سوپخوری
کره سرد خرد شده	۱۱۵ گرم
زرده تخم مرغ	۱ عدد
آب سرد	۱ قاشق سوپخوری

## مواد لازم برای رویه:

شکلات رنده شده	۱۱۵ گرم
گلابی سفت	۳ عدد
تخم مرغ	۱ عدد
زرده تخم مرغ	۱ عدد
خامه صبحانه	۱۲۵ گرم
وانیل	یک چهارم پیمانه
شکر برای روی گلابی	۳ قاشق سوپخوری



# کرم کاپوچینو

## مواد لازم:

دانه قهوه	۱ پیمانه
شیر	یک و یک چهارم پیمانه (۳۱۰ میلی لیتر)
خامه	یک و یک چهارم پیمانه (۳۱۰ میلی لیتر)
تخم مرغ	۱ عدد
زرده تخم مرغ	۴ عدد
شکر	یک چهارم پیمانه
وانیل	یک چهارم قاشق چایخوری

## طرز تهیه:

فر را با حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. دانه قهوه را در ظرفی ریخته روی حرارت قرار دهید و به مدت ۳ دقیقه مرتب هم بزنید تا دانه‌ها برشته شود. سپس شیر و خامه را روی آن ریخته تا مواد نسبتاً بجوش آید کنار بگذارید تا حدود ۳۰ دقیقه دانه‌های قهوه داخل شیر بماند. سپس از صافی رد کنید. تخم مرغ و زرده‌ها را با شکر و وانیل هم بزنید و مخلوط شیر را داخل آن بریزید. در این مرحله مواد آماده را داخل ۶ فنجان که مقاوم به حرارت باشد بریزید در ظرفی که آب جوش ریخته‌اید بریزید، روی فنجان‌ها را با فویل بپوشانید و در ظرف محتوی آب قرار دهید به طوریکه آب تا نصف فنجان‌ها را بگیرد و ظرف را در فر قرار داده و به مدت ۳۵-۳۰ دقیقه زمان دهید تا کرم پخته شود سپس از فر خارج کرده و بعد از خنک شدن به مدت ۲ ساعت در یخچال قرار دهید. این کرم را با خامه فرم گرفته تزئین کرده کمی پودر کاکائو و یا شکلات روی آن بپاشید.

## نکته:

- در حین اضافه کردن شیر به مواد، مرتب هم بزنید تا صاف و یکدست شود.
- برای پر کردن فنجان‌ها، استفاده از نوع مقاوم به حرارت، لازم و ضروری است.





## توصیه‌های اولیه برای آموزش گام به گام قنادی

- ۱- از آنجایی که آموزش شیرینی وقت و حساسیت زیادی می‌طلبد صبوری را سرلوحه کار قرار داده و این کار را ابتدا با دید هنری و در نهایت بعد اقتصادی آن را در نظر بگیرید.
- ۲- آماده‌سازی مواد اولیه از نظر کمی و کیفی و روش استفاده و ترتیب کاربرد و حتی جایگزین آن از جمله مواردی که باید با دقت نظر کامل انجام گیرد.
- ۳- در اختیار داشتن زمان کافی برای انجام کار نیز در جای خود قابل توجه است.
- ۴- داشتن ابزار و وسایل کافی و استاندارد از جمله مواردی است که دستیابی به نتیجه مطلوب را تضمین می‌کند. بنابراین توصیه می‌شود در انتخاب نوع و کیفیت ابزار دقت نظر کافی به خرج دهید.
- ۵- استفاده از مواد اولیه سالم و مرغوب که البته در دسترس بودن همیشگی آنها لازم‌آزمه کار است را فراموش نکنید.
- ۶- برای شروع کار ابتدا مواد اولیه را با ترازوی دقیق وزن کرده آماده کنید سپس برای بخت اقدام کنید. بنابراین داشتن یک ترازوی دقیق برای بخت انواع شیرینی لازم و ضروری است.
- ۷- برای اندازه‌گیری دقیق مایعات را در پیمانه‌های اندازه‌گیری استاندارد برای مواد خشک ضرورتاً از ترازوی دقیق استفاده نکنید.
- ۸- از آنجایی که مقیاس وزن پیمانه‌ها در کشورهای مختلف متفاوت است لذا با در نظر گرفتن میزان گنجایش آن اقدام به اندازه‌گیری نکنید.

مواد	پیمانه	گرم
بادام بودر شده	۱ پیمانه	۱۲۵ گرم
شکر قهوه‌ای	۱ پیمانه	۲۰۰ گرم
کره	۱ پیمانه	۲۵۰ گرم
بودر کاکائو	۱ پیمانه	۱۰۰ گرم
آرد ذرت	۱ پیمانه	۱۵۰ گرم
بودر نارگیل	۱ پیمانه	۹۰ گرم
بادام برک شده	۱ پیمانه	۸۰ گرم
بودر شکر	۱ پیمانه	۱۶۰ گرم
شکر	۱ پیمانه	۲۰۰ گرم
کشمش خشک سیاه	۱ پیمانه	۱۵۰ گرم
فندق بودر شده	۱ پیمانه	۱۱۰ گرم
کشمش پلونی	۱ پیمانه	۱۷۰ گرم
کشمش سبز	۱ پیمانه	۱۶۰ گرم
مربا	۱ پیمانه	۳۶۰ گرم
مارمالاد	۱ پیمانه	۳۵۰ گرم
پنیر خامه‌ای	۱ پیمانه	۲۵۰ گرم
هویج رنده شده	۱ پیمانه	۲۲۰ گرم
گردوی نیمه شده	۱ پیمانه	۱۰۰ گرم
نونلا nutella	۱ پیمانه	۲۳۰ گرم



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



درجه بندی فر	سانتیگراد	فاره نهایت	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	۳۷۵-۲۵۰ درجه	۴
نسبتاً داغ	۲۰۰-۲۱۰ درجه	۴۲۵-۴۰۰ درجه	۵
داغ	۲۲۰-۲۳۰ درجه	۴۷۵-۴۵۰ درجه	۶
خیلی داغ	۲۴۰-۲۵۰ درجه	۵۲۵-۵۰۰ درجه	۷

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

در صورت بروز هر گونه مشکل در مورد پیمانه‌ها با شماره تلفن ۸۸۸۷۳۳۲۴ (روزهای شنبه - دوشنبه - چهارشنبه از ساعت ۴ تا ۵ بعد از ظهر) با سرکار خانم کاوه تماس بگیرید.

## برش‌های بادام هندی و زنجفیل

- زمان آماده‌سازی مواد: ۲ ساعت و ۴۵ دقیقه
- زمان پخت: ۲۰ دقیقه
- تعداد سرو: ۴۰ برش

### مواد لازم:

کره	۱۲۵ گرم
شکر	۵۵ گرم (یک چهارم پیمانه)
آرد	۱۸۰ گرم (یک پیمانه سرپر)
زنجفیل پودر شده	یک قاشق چایخوری

### مواد لازم رویه:

پودر قند	۸۰ گرم (یک دوم پیمانه)
کره	۶۰ گرم
عسل	۲ الی ۳ قاشق سوپخوری
بادام هندی خرد شده	۱۵۰ گرم (یک پیمانه)
زنجفیل پودر شده	یک قاشق چایخوری

### طرز تهیه:

ابتدا فر را روی ۱۸۰ درجه سانتیگراد یا ۳۵۰ درجه فارنهایت گرم کنید. قالب ۳۰ × ۲۰ را چرب کرده کاغذ بیاندازید به طوریکه ۲ سانت از لبه‌های قالب بالا بیاید. کره و شکر را با همزن بزنید تا سفید و سبک شود. آرد و زنجفیل را اضافه کرده و بالیسک هم بزنید و سپس در قالب پخش کنید و ۲۰ دقیقه در فر بپزید. کنار بگذارید تا خنک شود.

برای مواد رویه پودر قند، کره و عسل را روی حرارت قرار دهید تا کره ذوب شود. بادام و زنجفیل را اضافه کرده و از روی حرارت برداشته و روی خمیر بریزید و بگذارید ۲ ساعت بماند سپس به اندازه‌های دلخواه برش بزنید.

### نکته:

- ۱- در صورت تمایل می‌توانید در مواد رویه به میزان ۵۰ گرم از زنجفیل شکری شده استفاده کنید.
- ۲- این شیرینی را می‌توانید به مدت ۲ هفته در یخچال نگهداری کنید.



# با مجموعه رسانه ای الهام گستر امروز

در بین 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