

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

طرز تهیه کیک عسل و دارچین

قنادباشی ۲۴۰

نیمه اول بهمن ماه ۱۴۰۲

شماره دویست و چهل - ۷۰۰۰۰ تومان

مدرسه قنادباشی
از مبتدی
تا حرفه‌ای



آموزش

چیزکیک استیکرز



ویژه این شماره:

کیک پسته با روپه پنیری

دسر پنیری پای خرما و

کیک قهوه و گردو

+ چیزکیک کوی



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



چیز کیک شیر عسلی با مارس

مواد لازم:

پودر بیسکویت	۲۰۰ گرم
پودر کاکائو	۲۰ گرم
کره (ذوب شده)	۱۰۰ گرم
پودر ژلاتین	۲ قاشق سوپ خوری
آبلیموی تازه	۳ قاشق سوپ خوری
پنیر خامه‌ای	۴۵۰ گرم
شیر عسلی	۲۰۰ گرم
خامه صبحانه	۲۵۰ گرم
شکلات مارس	۲ بسته
بریلو کارامل	۳۰۰ گرم

طرز تهیه:

بیسکویت پودر شده را با پودر کاکائو مخلوط کنید و کره را به آن اضافه کنید و مواد را در قالب کمر بندی به قطر ۲۵ سانتی متر بریزید و با پشت قاشق خوب فشار دهید و صاف کنید و به مدت ۱۰ دقیقه در یخچال قرار دهید.
پودر ژلاتین را روی آبلیمو پیاشید و به طریق بن ماری حل کنید.
پنیر خامه‌ای را با شیر عسلی و خامه مخلوط کرده و ژلاتین حل شده را به آن اضافه نمایید. سپس نیمی از مایه را روی بیسکویت بریزید و شکلات مارس را پس از خرد کردن روی آن بچینید و باقی مانده مایه را روی آن بریزید و قالب را به مدت ۸ ساعت در یخچال بگذارید تا ببندد.
در نهایت بریلو کارامل را به روش بن ماری رقیق کرده و روی چیز کیک ریخته و مجدداً در یخچال قرار دهید تا ببندد.

قنادباشی

اولین نشریه تخصصی کیک - شیرینی - شکلات - دسر - نان و نوشیدنی در ایران
● شماره ثبت: ۱۳۴/۲۲۹۴ ● زمینه انتشار: معلومات عمومی ● گستره توزیع: سراسر کشور
● صاحب امتیاز: شرکت مطبوعاتی الهام گستر امروز

● مدیر مسئول: غلامحسین زمان آبادی

● مدیر هنری و گرافیک: رامین قنبری

● امور توزیع: شرکت توزیع نشر گستر امروز
● تلفن توزیع: ۵۴۰۸۱۱۵۲

● چاپ متن و جلد:

● چاپخانه: نگار نقش

● آدرس چاپخانه: شهر قدس، ۴۵ متری انقلاب، خیابان صنعت پنجم، پلاک ۴۹

● تلفن: ۴۶۸۹۴۰ ۱۳

● آدرس نشریه: تهران - خیابان جمهوری بعد از ۱۲ فروردین، پاساژ تجارت جمهوری،

طبقه سوم واحد ۴ / تلفن جدید دفتر نشریه: ۶۶۴۱۵۸۳۵ (ساعات پاسخگویی:

۱۰ تا ۱۶) ● صندوق پستی: تهران ۷۷۷۶-۱۴۱۵۵

● هر گونه استفاده از مطالب و تصاویر بدون اخذ مجوز کتبی

از قنادباشی غیر مجاز است و پیگرد قانونی دارد.

● سرسر دبیر در قیبول یارد، اصلاح یادخل و تصرف در کلیه

مطالب و عکس‌ها آزاد است.

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

کیک عسل و دارچین

مدت زمان بخت: ۴۵ دقیقه

میزان سرو: ۸ نفر

مواد لازم:

کره (به دمای محیط رسیده)	۹۰ گرم
شکر	۱۵۰ گرم
تخم مرغ (متوسط)	۳ عدد
آرد	۱۳۵ گرم
بیکینگ پودر	یک و نیم قاشق چای خوری
نمک	یک پنسه
دارچین	یک قاشق چای خوری
گردو (ریز خرد شده)	یک دوم پیمانه

مواد لازم شربت:

شکر	۱۴۰ گرم
عسل	۲۰۰ گرم
آب	یک دوم پیمانه
آب لیمو ترش	یک دوم قاشق چای خوری

طرز تهیه کیک:

کره به دمای محیط رسیده را به همراه شکر با همزن برقی حدود ۶ دقیقه بزنید تا کره بصورت کرمی و سبک درآید. سپس تخم مرغ‌ها را دانه به دانه اضافه نموده و پس از افزودن هر تخم مرغ، مخلوط را در حدود ۳۰ ثانیه بزنید. همزن را خاموش کنید. ترکیب آرد، بیکینگ پودر، نمک و دارچین دوبار الک شده را برای بار سوم و در دو مرحله بر روی مواد تخم مرغی الک نمایید و بالیسک به آرامی و در یک جهت هم بزنید. گردوهای ریز خرد شده را در آخر کار اضافه کرده و هم بزنید.

قالب کمربندی مربعی ۲۳ سانتی متری را کمی چرب نموده و خمیر کیک را در قالب بریزید و روی آن را با پالت صاف کنید. قالب را در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت تقریبی ۴۵ دقیقه بپزید، در حدی که روی کیک طلائی شده و اگر خلال دندان در کیک فرو بردید تمیز خارج شود. پس از خروج از فر اجازه دهید کیک در قالب کاملاً خنک شود. کیک سرد شده را به اندازه دلخواه به صورت مربعی برش زده و در همان قالب، شربت داغ را رویش بریزید.

طرز تهیه شربت:

شکر، عسل و آب را در ظرفی مناسب ریخته و روی شعله ملایم قرار داده و هم بزنید تا شکر و عسل در آب حل شوند. هنگامی که از گوشه‌ها شروع به ریز جوش زدن نمود آب لیمو ترش را اضافه نمایید و شعله را خاموش کنید.

نکته:

- ۱- برای تهیه کیک تمامی مواد اولیه باید به دمای محیط رسیده باشند.
- ۲- در صورت تمایل می‌توانید میزان شربت را نصف کنید.
- ۳- کیک حتماً باید کاملاً سرد شود و شربت کاملاً داغ باشد.



بیسکوتی پسته- بادام

مدت زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۴۰ دقیقه

میزان سرو: ۸ الی ۱۰ عدد

مواد لازم:

تخم مرغ	۲ عدد
شکر (دانه ریز)	یک پیمانه (۱۲۵ گرم)
آرد	۲ پیمانه (۲۳۵ گرم)
کره	۴۰ گرم
بیکینگ پودر	یک دوم قاشق سوپ خوری
خلال بادام	یک دوم پیمانه (۶۵ گرم)
پسته (درسته)	یک دوم پیمانه (۶۵ گرم)
پوست رنده شده لیموسنگی	
۲ قاشق چای خوری	



طرز تهیه:

کره و شکر را در ظرف مناسبی با دور تند همزن آنقدر بزنید تا کرمی شوند. تخم مرغ ها را یکی یکی اضافه کرده و با دور ملایم همزن مخلوط کنید. آرد و بیکینگ پودر را با هم الک کرده و نیمی از آن را به مواد اضافه و مخلوط کنید. سپس بقیه مخلوط آرد و بیکینگ پودر را اضافه کرده و به خوبی ترکیب کنید. بادام، پسته رنده شده و لیموترش را به مواد اضافه و مخلوط کنید. خمیر به دست آمده را به دو قسمت تقسیم کنید. هر قسمت خمیر را روی سطح کار قرار داده و رول کنید.

سپس رول خمیر را در سینی فر کمی چرب شده گذاشته و به مدت ۳۵ الی ۴۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده بادامی ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا برشته شوند. بیسکوتی را از فر در آورده و پس از خنک شدن آن را برش دهید و دوباره به مدت ۱۰ دقیقه بادامی ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) در فر قرار دهید.

کیک پسته با رویه پنیری

مدت زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۴۰ دقیقه

میزان سرو: ۸ نفر

مواد لازم:

آرد	۱۸۰ گرم
شکر	۱۵۰ گرم
بیکنگ پودر	یک چهارم قاشق چای خوری
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
تخم مرغ	۵ عدد
آب جوش	یک قاشق سوپ خوری
پودر پسته	۵۰ گرم

مواد لازم رویه:

خامه (فرم گرفته)	۲۵۰ گرم
پنیر خامه ای	۲۵۰ گرم

طرز تهیه:

کف قالب گرد ۲۰ سانتی متری را با کاغذ روغنی بپوشانید. زرده و سفیده تخم مرغ ها را جدا کرده و زرده تخم مرغ را با شکر مخلوط کرده و حدود ۲ دقیقه با دور متوسط همزن برقی بزنید. سپس آب جوش را اضافه کرده و حدود ۱۰ دقیقه به هم زدن ادامه دهید تا زرده تخم مرغ، سفید و غلیظ شود. وانیل را نیز اضافه کنید. سفیده تخم مرغ ها را در ظرفی ریخته و با دور تند همزن برقی بزنید تا پف کرده و سفید شود به طوری که از ظرف نریزد. سپس همزن را خاموش کرده و سفیده فرم گرفته را به زرده و شکر زده شده اضافه کرده و با لیسک به صورت دورانی هم بزنید. آرد و بیکنگ پودر را مخلوط کرده و با الک به مواد اضافه کنید و دورانی مخلوط کنید. در آخر پودر پسته را اضافه کرده و مواد را داخل قالب های آماده ریخته و داخل فر از پیش گرم شده بادمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۳۵ تا ۴۰ دقیقه قرار دهید. پس از پخت، کیک را داخل قالب خنک کنید.

پس از خنک شدن، کیک را از قالب خارج کرده و به دو لایه تقسیم کنید. وسط دو لایه و دور تا دور کیک را با کرم آماده پوشانده و دور کیک را با درازه شکلاتی پوشش داده و به دلخواه با گل تزیین کنید.

طرز تهیه کرم:

پنیر را با همزن برقی بزنید تا سبک شود سپس خامه فرم گرفته را اضافه کرده و مخلوط کنید.

نکته:

تزیین این کیک به صورت دلخواه می باشد و می توانید بدون تزیین و با کرم پنیری سرو کنید.



کیک قهوه و گردو

مدت زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۵۰ دقیقه

میزان سرو: ۶ نفر

طرز تهیه:

تخم مرغ ها و وانیل و شکر را با دور متوسط همزن برقی بزنید تا سبک شود. سپس روغن مایع را اضافه کنید. قهوه را با آب جوش مخلوط کرده و کنار بگذارید تا خنک شود. آرد و بیکنگ پودر را مخلوط کرده و به همراه قهوه آماده به تناوب به تخم مرغ زده شده اضافه کرده و مخلوط کنید. در آخر گردوی پودر شده را اضافه کرده و مواد آماده را داخل قالب ۲۰ سانتی متری با ارتفاع ۵ سانتی متری که کاغذ انداخته و چرب کرده اید، ریخته و در فر از پیش گرم شده بادمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۴۵ تا ۵۰ دقیقه قرار دهید. پس از خارج کردن از فر، کیک را ۱۵ دقیقه داخل قالب خنک کرده سپس روی توری فلزی قرار داده تا کاملا خنک شود. پس از کامل خنک شدن کیک آن را با کرم آماده پوشش داده و در صورت تمایل با شکلات تزیین کنید.

طرز تهیه کرم پنیری:

پنیر خامه ای و پودر قند را با همزن برقی بزنید تا صاف و یک دست شود. سپس همزن را خاموش کرده و خامه فرم گرفته را اضافه کنید و دورانی هم بزنید. در آخر پودر کاکائو و قهوه رقیق شده با یک قاشق چای خوری آب را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید.

نکته:

این کیک را در قالب ۲۳ سانتی متری با ارتفاع ۴ سانتی متر نیز می توانید آماده کنید.

مواد لازم:

آرد	۲۴۰ گرم
بیکنگ پودر	۲ قاشق سوپ خوری
روغن مایع	یک دوم پیمانه
شکر	۲۳۰ گرم
تخم مرغ	۶ عدد
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری
گردو (پودر شده)	۵۰ گرم
قهوه فوری	یک قاشق سوپ خوری

مواد لازم رویه:

پنیر خامه ای	۲۵۰ گرم
پودر قند	۲ قاشق سوپ خوری
خامه (فرم گرفته)	۲۵۰ گرم
پودر کاکائو	یک قاشق چای خوری
قهوه فوری	یک قاشق چای خوری



کیک برانیز کره‌ای

مدت زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۴۵ دقیقه

میزان سر: ۶ نفر

مواد لازم جهت برانیز:

شکلات شیری (خرد شده)	۱۴۰ گرم
کره	۵۰ گرم
شکر قهوه‌ای	۵۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد
آرد	۳۵ گرم
وانیل مایع	یک چهارم قاشق چای خوری

مواد لازم جهت کیک کره‌ای:

کره	۱۲۰ گرم
شکر	۹۰ گرم
تخم مرغ	۲ عدد
آرد	۱۲۰ گرم
بیکینگ پودر	۴ گرم
شیر	۵۰ میلی لیتر
نمک	یک پنسه
وانیل شکری	یک چهارم قاشق چای خوری

طرز تهیه برانیز:

قالب لوف ۱۰×۲۰ را چرب کرده و دیواره بیرونی قالب را با فویل بپوشانید. شکلات را روی حرارت بن ماری (غیر مستقیم) ذوب کنید و کره را اضافه کنید. از روی حرارت برداشته و کمی که از حرارت افتاد شکر قهوه‌ای را اضافه کنید و هم بزنید تا حل شود و تخم مرغ را اضافه کنید و خوب مخلوط کنید. مواد آماده را در قالب بریزید. گریل بالای فر را روشن کنید و قالب را در طبقه وسط فر به مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه قرار دهید تا روی برانیز پخته شود. در این فاصله قسمت کیک کره‌ای را آماده کنید.

طرز تهیه کیک کره‌ای:

کره و شکر را با همزن برقی بزنید تا حالت کرمی پیدا کند و سپس تخم مرغ‌ها را یکی یکی اضافه کنید و وانیل شکری را بیافزایید. مواد خشک را با هم مخلوط و الک کنید و به همراه شیر طی سه مرحله به ترکیب بالا اضافه و توسط لیسک، فولد کنید تا خوب مخلوط شوند. مخلوط کیک کره‌ای را روی برانیز داغ بریزید تا با هم منسجم شوند و داخل فر از پیش گرم شده بادمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد در طبقه وسط به مدت ۳۰ تا ۳۵ دقیقه یا تا وقتی که کیک کره‌ای کاملاً طلایی شد، قرار دهید.

نکته:

۱- در مرحله دوم گریل را خاموش و شعله زیر فر را روشن کنید.
۲- برای پخت مرحله دوم حتماً دور قالب لوف را فویل بپیچید و داخل یک سینی دیگر قرار دهید تا کف برانیز نسوزد.





شیرت برد دورنگ

مدت زمان آماده سازی: ۲ ساعت

مدت زمان پخت: ۲۵ دقیقه

میزان سرو: ۶ نفر

مواد لازم خمیر شکلاتی:

کره (سرد فریزری و ریز خرد شده)	۱۲۵ گرم
پودر قند	۵۰ گرم
زرده تخم مرغ (کوچک)	یک عدد
آرد	۱۲۵ گرم
آرد برنج	۵۰ گرم
نمک	یک پنسه
پودر کاکائو	یک قاشق چای خوری

مواد لازم خمیر ساده:

کره (سرد فریزری و ریز خرد شده)	۱۲۵ گرم
پودر قند	۵۰ گرم
آرد	۱۲۵ گرم
آرد برنج	۵۰ گرم
نمک	یک پنسه
اسانس دلخواه (ترجیحا اسانس پرتقال)	مقداری

طرز تهیه خمیر شکلاتی:

آرد، آرد برنج، پودر قند، نمک و پودر کاکائو را الک کرده و در غذاساز بریزید. غذاساز را روشن کنید تا مواد با هم مخلوط شوند. قطعات ریز خرد شده کره سرد را به مخلوط اضافه نمایید و غذاساز را مجدداً روشن کنید تا مخلوط بصورت خرده نان (کرامبلی) در بیاید. زرده تخم مرغ را با چنگال کمی هم بزنید و به مواد درون غذاساز اضافه کنید تا مواد درون غذاساز حالت خمیری به خود گرفته و بصورت یک توپ گرد در یک طرف دستگاه جمع شود. در این حالت غذاساز را خاموش کنید. خمیر را در پلاستیک فریزر قرار داده و با کف دست کمی آن را پهن کنید و به مدت تقریباً یک ساعت در یخچال استراحت دهید.

طرز تهیه خمیر ساده:

خمیر ساده نیز همانند خمیر شکلاتی درست می شود با این تفاوت که پودر کاکائو ندارد و به جای آن در مرحله اضافه کردن زرده تخم مرغ، اسانس به زرده اضافه شده و به مخلوط اضافه می شود.

پس از یک ساعت استراحت هر دو خمیر را از یخچال خارج نموده، وزن کرده و هر دو را نصف نمایید. نصف خمیر ساده را بین دو لایه پلاستیک فریزر قرار داده و با وردنه به ابعاد تقریبی ۱۰×۱۵ سانتی متر و ضخامت تقریبی ۳ میلی متر باز کنید. نصف خمیر شکلاتی را هم به همین شکل باز نمایید. سپس خمیر شکلاتی را بر روی خمیر ساده قرار دهید و از قسمت طولی رول کنید. دو نیمه دیگر از خمیر سفید و شکلاتی را نیز به همین شکل باز کرده روی هم قرار دهید و رول نمایید. هر دو رول را در داخل کیسه فریزر گذاشته و به مدت ۳۰ دقیقه در درون فریزر قرار دهید تا کمی سفت شده و تمیز برش بخورد. پس از ۳۰ دقیقه رول ها را از فریزر خارج کرده و با یک چاقوی تیز به ضخامت تقریبی ۷ میلی متر برش بزنید. برش ها را در کف سینی فر با فاصله از هم بچینید. سینی نیاز به چرب کردن یا کاغذ ندارد.

سینی آماده را در فراز پیش گرم شده با دمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ تا ۲۵ دقیقه قرار دهید در حدی که لبه شرت بردها طلائی شود.

نکته:

- ۱- خمیر باید هنگام قرار دادن در فر کاملاً خنک باشد.
- ۲- از آنجایی که ترکیب اسانس پرتقال با شکلات ترکیب فوق العاده ای است این ترکیب پیشنهاد می شود و گرنه هر گونه اسانس دلخواه را می توانید استفاده نمایید.
- ۳- نصف کردن خمیر ساده و شکلاتی و درست کردن دورول به این منظور است که شرت بردهای کوچک تری داشته باشید اما اگر تمایل داشتید شرت بردهای بزرگ تری داشته باشید کل خمیر ساده و شکلاتی را به ابعاد ۲۰×۳۰ باز کنید، سپس خمیر شکلاتی را بر روی خمیر ساده قرار دهید و از قسمت طولی رول نمایید.





دسر پنیری آناناس

مدت زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۱۰ دقیقه

میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر

مواد لازم لایه زیری:

بیسکویت ساده (خرد شده)	۲۲۰ گرم
پودر فندق	۲۰ گرم
شکر	یک قاشق سوپ خوری
پودر کاکائو	یک قاشق سوپ خوری
کره	۲۰ گرم
شیر	یک چهارم پیمانه

مواد لازم لایه میانی:

زرده تخم‌مرغ	۵ عدد
شیر	یک پیمانه
شکر	۱۶۰ گرم
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری
پنیر خامه‌ای	۱۵۰ گرم
خامه (فرم گرفته)	۳۰۰ گرم
پودر ژلاتین	۲ قاشق سوپ خوری
آب آناناس	یک دوم پیمانه

مواد لازم رویه:

نشاسته ذرت	۲ قاشق سوپ خوری
شکر	۲ قاشق سوپ خوری
آب آناناس	یک پیمانه
رنگ خوراکی زرد	در صورت دلخواه
کمیوت آناناس	یک قوطی بزرگ

طرز تهیه:

برای آماده کردن لایه زیری: شیر، شکر و پودر کاکائو را مخلوط کرده و روی شعله ملایم قرار دهید تا شکر حل شود. سپس کره را اضافه کرده و داخل بیسکویت و پودر فندق مخلوط شده ریخته و ترکیب کنید. مواد را داخل قالب ۲۳ سانتی متری که فویل انداخته‌اید ریخته و پرس کنید. حلقه‌های آناناس را نصف کرده و دور تا دور قالب بچینید.

زرده‌های تخم‌مرغ و شکر را با همزن دستی بزنید. شیر را داخل ظرفی ریخته و روی شعله ملایم قرار دهید تا گرم شود. سپس در حالی که زرده را هم می‌زنید شیر را کم به کم به زرده اضافه کرده و ظرف را روی شعله ملایم قرار دهید تا به جوش آمده و کمی غلیظ شود. پودر ژلاتین را روی یک دوم پیمانه آب آناناس پاشیده و روی بخار آب قرار دهید تا ژلاتین ذوب شود. سپس ژلاتین خنک شده را به مخلوط شیر و زرده اضافه کنید.

پنیر خامه‌ای را کمی با همزن برقی دور متوسط هم بزنید و خامه فرم گرفته را اضافه کرده و دوباره کمی با همزن برقی بزنید. مواد تخم‌مرغی خنک شده را کم کم به مخلوط پنیر خامه‌ای و خامه اضافه کرده و بایسک هم بزنید تا مخلوط یکدستی حاصل شود. مواد آماده را روی بیسکویت پرس شده ریخته و رویه را نیز روی آن بریزید. پس از بسته شدن دسر، از قالب خارج کرده و با حلقه‌های آناناس و میوه دلخواه تزیین کنید.

طرز تهیه رویه:

نشاسته ذرت و شکر و آب آناناس را مخلوط کرده و هم بزنید تا نشاسته حل شود. سپس روی شعله ملایم قرار دهید و مرتب هم بزنید تا مواد غلیظ شود و به جوش آید، پس از غلیظ شدن از روی شعله برداشته و مرتب هم بزنید تا خنک شود. در این مرحله می‌توانید به دلخواه از کمی رنگ خوراکی نیز استفاده کنید. پس از خنک و براق شدن رویه، روی کرم‌ها را با این رویه پر کرده و داخل یخچال قرار دهید تا کاملاً بسته شود.





چیزکیک کوکی

مدت زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۴۰ دقیقه

میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

مواد لازم کراست:

پودر بیسکویت کاکائویی یک و یک دوم پیمانه
کره (ذوب شده) ۸۰ گرم

مواد خمیر کوکی:

کره (به دمای محیط رسیده) ۷۵ گرم
شکر قهوه ای روشن یک سوم پیمانه
شکر سفید یک قاشق سوپ خوری
نمک یک چهارم قاشق چای خوری
وانیل یک چهارم قاشق چای خوری
آرد سه چهارم پیمانه
شکلات چیپسی یک سوم پیمانه

مواد فیلینگ پنیری:

پنیر خامه ای ۳۰۰ گرم
شکر یک چهارم پیمانه
تخم مرغ (بزرگ) یک عدد
وانیل یک چهارم قاشق چای خوری

طرز تهیه:

کره ذوب شده و بیسکویت پودر شده را مخلوط کرده در کف قالب ۲۰ سانتی پرس کرده و در فر با حرارت ۱۷۰ درجه سانتی گراد به مدت ۶ دقیقه بگذارید و بعد از فر خارج کرده و خنک کنید.

کره، شکر، شکر قهوه ای، و نمک و وانیل را به مدت یک دقیقه با همزن بزنید و بعد آرد را اضافه کرده و در آخر شکلات را اضافه کنید و کنار بگذارید.

پنیر و شکر را با همزن بزنید تا خوب مخلوط شود و سپس تخم مرغ را اضافه کرده و وانیل را بریزید و روی کراست پهن کنید. بعد خمیر کوکی را کمی کف دست صاف کرده و روی مواد پنیری بگذارید و در فر با همان درجه قبلی به مدت ۳۵ دقیقه بپزید. سپس خنک کرده و سرو نمایید.

نکته:

چیزکیک را پس از پخت کیک شب داخل یخچال قرار دهید سپس برش بزنید.

نوشیدنی توت فرنگی

مواد لازم:

توت فرنگی (خرد شده) ۲ پیمانه
عسل یا شکر یک چهارم پیمانه
آب یک پیمانه
لیموناد ۳ پیمانه
لیمو شیرازی (برش خورده) برای سرو (در صورت تمایل)
برگ نعناع برای سرو (در صورت تمایل)

طرز تهیه:

توت فرنگی، عسل و آب را در مخلوط کن یا غذاساز با هم ترکیب کنید. مخلوط به دست آمده را از صافی عبور دهید و نوشیدنی را در پارچ بریزید. لیموناد و در صورت تمایل برش های لیمو ترش و برگ نعناع را اضافه کنید. نوشیدنی را در لیوان ریخته و با یخ سرو نمایید.





دونات توت فرنگه - شکلات

مدت زمان آماده سازی: ۲ ساعت و ۳۰ دقیقه | مدت زمان پخت: ۱۵ دقیقه | میزان سرو: ۱۶ الی ۲۰ عدد

طرز تهیه:

ابتدا برای تهیه دونات ها، آرد، نمک، جوز هندی و مایه خمیر را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. تخم مرغ را در ظرفی جداگانه زده و با شیر، کره ذوب شده و اسانس وانیل مخلوط کنید. به تدریج این مخلوط را به مخلوط آرد اضافه کرده و با قاشقی چوبی مواد را ترکیب کنید تا خمیر یکدستی حاصل شود. اجازه دهید خمیر حداقل به مدت ۵ دقیقه استراحت کند. سپس آن را به مدت ۶ الی ۸ دقیقه با دست ورز دهید تا خمیر صاف و یکدستی حاصل شود. خمیر را روی سطح آغشته به کمی آرد قرار داده و دوباره ورز دهید. سپس آن را در یک ظرف چرب شده با کره قرار داده و با پارچه روی آن را بپوشانید و به مدت یک ساعت و نیم الی ۲ ساعت در محلی گرم قرار دهید تا وور آید و حجم آن دو برابر شود. خمیر را روی سطح آغشته به کمی آرد منتقل کرده و به ضخامت ۶ میلی متر آن را پهن کنید و با قالبی گرد آن را قالب بزنید. دونات ها را در سینی پوشیده شده با کاغذ روغنی چیده و روی آنها را با سلفون بپوشانید و به مدت یک ساعت کنار بگذارید تا وور آمده و حجم آنها دو برابر شود.

روغن را در ظرف مناسبی روی حرارت گرم کنید تا به دمای ۳۴ الی ۳۶ درجه فارنهایت برسد. سپس دونات ها را در روغن داغ سرخ کنید (هر طرف حدود ۳۰ ثانیه) تا کمی طلایی و برشته شوند. آنها را با نبراز روغن در آورده و روغن اضافی آنها را بگیرد و روی پنجره توری قرار دهید تا خنک شوند.

طرز تهیه سس توت فرنگی:

توت فرنگی های پوره شده را با پودر شکر مخلوط کنید. اسانس وانیل و شیر را اضافه و مخلوط کنید. دونات ها را ۲ الی ۳ بار در سس توت فرنگی فرو کنید و حدود ۳۰ دقیقه کنار بگذارید تا رویه توت فرنگی سفت شود.

طرز تهیه گاناش:

چیپس شکلات را با ۳ قاشق سوپ خوری خامه پر چرب به مدت ۳۰ الی ۶۰ ثانیه در مایکروویو با قدرت بالا قرار دهید و هم بزنید تا شکلات ذوب شود. در صورت نیاز برای رقیق تر شدن گاناش بقیه خامه پر چرب را اضافه کنید. گاناش را روی دونات ها بریزید.

مواد لازم:

آرد	۳ پیمانه
نمک	یک دوم قاشق چای خوری
جوز هندی (پودر شده)	یک چهارم قاشق چای خوری
مایه خمیر	۲ و یک چهارم پیمانه
تخم مرغ (درشت)	یک عدد
شیر	یک پیمانه
کره (ذوب شده)	۲ قاشق سوپ خوری
اسانس وانیل	یک دوم قاشق چای خوری
روغن مایع	برای سرخ کردن

مواد لازم برای سس توت فرنگی:

توت فرنگی (پوره شده)	یک دوم پیمانه
پودر شکر	۲ الی ۳ پیمانه
اسانس وانیل	۲ قاشق چای خوری
خامه پر چرب یا شیر	۲ الی ۴ قاشق چای خوری

مواد لازم برای گاناش:

چیپس شکلات	۲۴۰ گرم
خامه پر چرب	۲ الی ۴ قاشق سوپ خوری



برش های آجیلی

مدت زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه

میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

مواد لازم:

بیسکویت پتی بور	یک بسته
پودر کاکائو	یک قاشق سوپ خوری
شکر	یک قاشق سوپ خوری
شیر	یک سوم پیمانه
کره (ذوب شده)	۵۰ گرم
گردو (خرد شده)	یک دوم پیمانه
انجیر (خرد شده)	یک دوم پیمانه
قیسی (خرد شده)	یک دوم پیمانه
خلال پسته (خرد شده)	یک چهارم پیمانه
شکلات (خرد شده)	۱۰۰ گرم

طرز تهیه:

انجیر و قیسی را جداگانه خیس کنید تا نرم شوند. شکر، پودر کاکائو و کره ذوب شده را در ظرفی مخلوط کنید، گردو، خلال پسته و میوه های خیس شده را به آن اضافه کنید، حدود ۱۰ عدد بیسکویت را خرد کرده و به مواد اضافه کنید، شیر را کم کم به مواد بیفزائید تا مواد کاملاً با هم مخلوط شوند. (ممکن است تمام شیر مصرف نشود)، قالب ناودانی مثلثی شکل را خیس کرده و با کیسه فریزر بپوشانید بیسکویت ها را دو طرف قالب بچینید مواد آماده را داخل قالب ریخته و خوب پرس کنید و روی مواد را با بیسکویت بپوشانید روی قالب ها را با اضافه های کیسه فریزر پوشانده و حدود ۴ ساعت در یخچال قرار دهید، سپس از یخچال در آورده به آرامی از قالب جدا کنید و از قسمتی که بیسکویت ها بهم چسبیده اند به آرامی برش دهید، شکلات را ذوب کرده به کمک قلمو روی بیسکویت ها بمالید و سرو نمایید.

مواد لازم:

تخم مرغ (درشت)	۴ عدد
شکر (دانه ریز)	۲۵۰ گرم
شیر	۲۵۰ میلی لیتر
روغن	۲۵۰ میلی لیتر
آرد	۳۰۰ گرم
وانیل	یک سوم قاشق چای خوری
بیکینگ پودر	یک قاشق سوپ خوری
پودر کاکائو (شیرین نشده)	۲ قاشق سوپ خوری

کیک ماربل شکلاتی



طرز تهیه:

شکر و تخم مرغ ها را در ظرف مناسبی آنقدر با همزن برقی مخلوط کنید تا خامه ای و کمرنگ شوند. همچنان به هم زدن ادامه دهید تا به خوبی ترکیب شوند. آرد، بیکینگ پودر و وانیل را در ظرفی جداگانه با هم ترکیب کرده و به تدریج به مخلوط شکر و تخم مرغ اضافه کنید. مواد را به خوبی مخلوط کرده تا صاف و یکدست شوند. پودر کاکائو را به نیمی از خمیر به دست آمده اضافه و مخلوط کنید. دمای فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید و یک قالب را چرب کرده یا با کاغذ روغنی بپوشانید.

حدود یک چهارم از خمیر بدون پودر کاکائو را در وسط قالب بریزید و اجازه دهید کمی پخش شود. سپس یک چهارم از خمیر کاکائویی را در وسط خمیر قبلی بریزید. این کار را چندین بار تکرار کنید تا خمیر تمام شود. قالب را در فر قرار دهید تا کیک بپزد. برای حصول اطمینان از پخت کیک خلالی چوبی در آن فرو کنید، در صورت تمیز بیرون آمدن یعنی کیک پخته است. در صورت تمایل روی کیک را با خامه فرم گرفته تزئین کرده و سرو نمایید.



Caramel Apple Cookie Cups

کاپ کیک کارامل سیب

🕒 میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر

🕒 مدت زمان پخت: ۳۰ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه

طرز تهیه:

قالب کاپ کیک را چرب کرده و فر را با درجه حرارت ۱۷۵ درجه سانتی گراد روشن کنید. کره، شکر قهوه‌ای و شکر را به مدت ۵ تا ۷ دقیقه بزنید تا پوک و روشن شود. تخم مرغ و وانیل را اضافه کرده و خوب بزنید و مواد خشک را با هم مخلوط کرده و به مواد تر اضافه کنید. خمیری ضخیم بدست می‌آید. به اندازه ۲ قاشق چای خوری از خمیر را در هر یک از قالب‌های کاپ کیک فشار دهید تا به اندازه دو سوم از دیواره‌ها بالا بیاید و به شکل خود ظرف کاپ کیک کاسه‌ای شود و به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بپزید و بعد از خارج کردن از فر اجازه دهید تا خنک شود. (اگر وسط کیک‌ها پف کرده بود و بالا آمده بود با یک قاشق کوچک وسط کیک‌ها را کمی فشار دهید تا فرو رود و جای ریختن کارامل را داشته باشد).

کارامل را آماده کرده و کنار بگذارید، کره را در یک ظرف مناسب ذوب کرده و شکر قهوه‌ای و خامه پر چرب را اضافه کنید و خوب با همزن دستی هم بزنید تا شکر حل شود و ۳ دقیقه اجازه دهید تا بجوشد، نه بیشتر. کنار بگذارید تا خنک شود.

سیب خرد شده، دارچین و شکر قهوه‌ای را در شیر جوش ریخته و روی حرارت ملایم قرار دهید. بعد از حل شدن شکر، کره را اضافه کرده و بگذارید ۱۵ دقیقه بپزد تا خوب نرم شود و سپس بگذارید تا خنک شود.

روی کیک‌ها از کارامل بریزید تا دو سوم کارامل را پر کند و بعد روی کارامل از سیب کاراملی شده بریزید.

نکته:

مواد کارامل و سیب کاراملی را پس از خنک شدن داخل کاسه‌های کاپ کیک بریزید تا باعث نرم شدن آن شود.



مواد لازم خمیر کوکی:

کره	سه چهارم پیمانه
شکر قهوه‌ای	یک سوم پیمانه
شکر سفید	یک چهارم پیمانه
تخم مرغ	یک عدد
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
آرد	۲ پیمانه
دارچین	یک قاشق چای خوری
جوش شیرین	یک قاشق چای خوری
نشاسته ذرت	۲ قاشق چای خوری

مواد لازم سیب کاراملی:

سیب (خرد شده)	۲ عدد
دارچین	یک قاشق چای خوری
شکر قهوه‌ای	۲ قاشق سوپ خوری
کره	۲ قاشق سوپ خوری

مواد لازم کارامل:

کره	یک دوم پیمانه
شکر (قهوه‌ای روشن)	یک پیمانه
خامه (پر چرب)	یک سوم پیمانه



شیرینی دورنگ پسته‌ای

طرز تهیه:

تخم مرغ، کره ذوب شده، وانیل و آب را مخلوط کرده، آرد را کم کم اضافه کرده و ورز دهید تا خمیر نرمی حاصل شود. سپس خمیر را دو قسمت کرده و به یکی پودر کاکائو اضافه کرده و مخلوط کنید.

خمیرها را داخل نایلون قرار داده و به مدت نیم ساعت در یخچال بگذارید. سپس تکه‌هایی از هر دو خمیر برداشته و با وردنه به ضخامت حدود سه میلی متر باز کرده و دورنگ خمیر را روی هم قرار داده و وردنه بکشید تا به هم بچسبند. سپس با کاتر مربع یا ابزار مخصوص برش از خمیر بریده و از مواد میانی وسط خمیر قرار داده و دو لبه خمیر را به هم رسانده و به شکل مثلث در آورید و دو گوشه مثلث را کشیده و به هم برسانید تا به شکل صدف در آید فر را با حرارت ۱۷۰ درجه سانتی گراد گرم کرده و شیرینی‌ها را به مدت حدود ۲۰ دقیقه داخل فر قرار دهید، سپس به حالت داغ داخل شهد بریزید.

طرز تهیه مواد میانی:

مغزها، شکر، کره ذوب شده و دارچین را مخلوط کرده و سفیده تخم مرغ را کم کم اضافه کنید تا مواد چسبنده شود.

برای آماده کردن شربت شکر و آب را مخلوط کرده و روی شعله ملایم قرار داده تا شکر حل شود و به جوش آید سپس گلاب را اضافه کرده و شعله را خاموش کنید.

نکته:

مغزهای استفاده شده در مواد میانی اختیاری بوده و به سلیقه خود می‌توانید آنها را تغییر دهید.

مواد لازم خمیر:

آرد	حدود ۳۰۰ گرم
کره (ذوب شده)	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۲ عدد
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
آب	یک دوم پیمانه
پودر کاکائو	۲ قاشق سوپ خوری

مواد لازم مواد میانی:

پودر پسته	یک دوم پیمانه
پودر گردو	یک چهارم پیمانه
شکر	۳۰ گرم
سفیده تخم مرغ	یک عدد
کره (ذوب شده)	۲ قاشق سوپ خوری
دارچین	یک قاشق چای خوری

مواد لازم شربت:

شکر	یک پیمانه
آب	یک دوم پیمانه
گلاب	دو قاشق سوپ خوری



۳-



۲- خمیر قهوه‌ای با وردنه باز شود



۱- خمیر سفید و قهوه‌ای



۶- دو تکه خمیر روی هم قرار داده شود



۵-

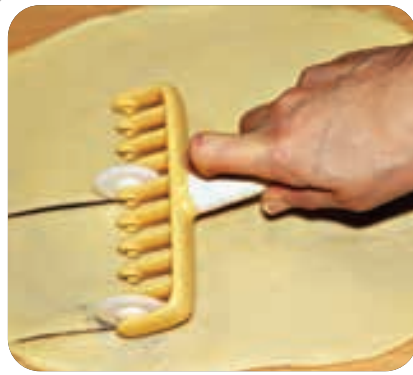


۴- خمیر سفید با وردنه باز شود





۹-



۸- بارول بر یا ابزار مخصوص خمیر به شکل مربع برش زده شود



۷- روی دو خمیر وردنه کشیده شود



۱۲-



۱۱- مواد میانی مرکز مربع قرار داده و دو ضلع مثلث را به هم برسانید



۱۰-



۱۵-



۱۴-



۱۳- دو گوشه را کشیده و به هم برسانید





پای خرمالو

طرز تهیه:

آرد و شکر را داخل غذاساز ریخته و مخلوط کنید. کره سرد خرد شده را نیز به مواد داخل غذاساز افزوده و مخلوط کنید تا مواد به شکل خرده نان در آید. سپس تخم مرغ را اضافه کرده و پس از مخلوط شدن آن با مواد، آب سرد را کم کم اضافه کنید تا مواد خمیر شود. خمیر را داخل نایلون قرار داده و به مدت نیم ساعت در یخچال بگذارید. سپس یک سوم از خمیر را داخل فریزر قرار دهید و بقیه خمیر را با وردنه به ضخامت حدود سه میلی متر باز کنید و قالب پای ۲۳ سانتی متری را با خمیر پوشانده و اضافه خمیر دور قالب را با چاقوی تیزی بگیرید. قالب را به مدت ۲۰ دقیقه در یخچال قرار داده و در این فاصله مواد میانی را آماده کرده و داخل تارت ریخته و خرمالو بدون پوست و خرد شده را روی آن بریزید. سپس خمیری را که داخل فریزر قرار داده بودید روی مواد رنده کرده و قالب آماده شده را در فر از پیش گرم شده بادمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت حدود ۵۰ دقیقه قرار دهید. پس از پخت در فر نیمه باز گذاشته تا پای خنک شود.

طرز تهیه مواد میانی:

پنیر ماسکارپونه و شکر را با همزن برقی بزنیید تا صاف و یکدست شود سپس تخم مرغ ها را اضافه کرده و مخلوط کنید. در آخر آرد سمولینا و خامه را نیز اضافه کرده و پس از مخلوط شدن همزن را خاموش کنید.

مواد لازم خمیر:

آرد	۳۷۵ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
کره (سرد)	۲۰۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد
آب سرد	حدود یک قاشق سوپ خوری

مواد لازم مواد میانی:

پنیر ماسکارپونه	۵۰۰ گرم
شکر	۱۵۰ گرم
تخم مرغ	۲ عدد
آرد سمولینا	۲ قاشق سوپ خوری
خامه صبحانه	۱۰۰ گرم
خرمالو	۳ عدد

🕒 میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

🕒 مدت زمان پخت: ۵۰ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده سازی: یک ساعت

کاپ کیک نارگیلی

مدت زمان آماده سازی: ۱۵ دقیقه

مدت زمان پخت: ۲۵ دقیقه

میزان سرو: ۶ نفر

مواد لازم:

کره (به دمای محیط رسیده)	۱۷۵ گرم
پودر قند	۲۰۰ گرم
تخم مرغ	۲ عدد
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
آرد	۲۲۵ گرم
بیکنینگ پودر	دو قاشق چای خوری
ماست معمولی (بدون آب)	۱۲۵ گرم
پودر نارگیل	۱۷۵ گرم

مواد لازم گاناش:

خامه صبحانه	۱۵۰ گرم
شکلات سفید (ریز خرد شده)	۳۵۰ گرم
کره	۵۰ گرم

طرز تهیه:

کره نرم و پودر قند را با همزن برقی حدود پنج دقیقه بزنیید تا به صورت کرمی، پوک و سبک درآید، بعد تخم مرغ ها را دانه دانه اضافه نمایید و بعد از افزودن هر تخم مرغ حدود ۳۰ ثانیه بزنیید. وانیل را نیز بیفزایید. همزن را خاموش کرده، آرد و بیکنینگ پودر دو بار الک شده را برای بار سوم بر روی مواد تخم مرغی الک نمایید و بالیسک هم بزنیید. ماست را نیز اضافه کنید و هم بزنیید. در آخر پودر نارگیل را بریزید و بالیسک مواد را مخلوط نمایید، سپس کاغذهای مخصوص کاپ کیک را تا نیمه پر کنید و در سینی فر قرار دهید. کاپ کیک ها را در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت تقریبی ۲۵ دقیقه بپزید در حدی که روی کاپ کیک ها طلایی شود و اگر خلال دندان در آن فرو بردید تمیز خارج شود. بعد بر روی توری فلزی خنک نمایید و بر رویش گاناش آماده را با قیف و ماسوره پایپ کنید.

طرز تهیه گاناش:

خامه را در ظرف مناسبی ریخته روی شعله ملایم قرار دهید و کمی هم بزنیید در حدی که خامه از گوشه ها ریز جوش بزند، ظرف را از روی شعله برداشته، شکلات های خرد شده را اضافه کنید و هم بزنیید تا با حرارت خامه ذوب شوند، سپس کره را بیفزایید. آن را در یخچال قرار دهید و با فواصل ۱۰ الی ۱۵ دقیقه ای چندین بار هم بزنیید و مجدد در یخچال قرار دهید تا غلیظ شود و قابلیت ماسوره زدن را پیدا کند اما مراقب باشید کاملاً سفت نشود.

نکته:

یک دسته از کاغذهای کاپ کیک کاغذهایی نازک شبیه کاغذهای کیک یزدی هستند اما با تنوع رنگی بسیار، در صورت استفاده از این کاغذها آن ها را باید در قالب های مافین قرار داد و سپس در فر گذاشت.

مواد لازم:

تخم مرغ (به دمای محیط رسیده)	۴ عدد
شکر	یک پیمانه
روغن مایع	یک پیمانه
شیر	یک پیمانه
پودر کاکائو	۲ قاشق سوپ خوری
نوتلا	۲ قاشق سوپ خوری
بیکنینگ پودر	یک قاشق سوپ خوری
جوش شیرین	یک قاشق چای خوری
آرد	۲ پیمانه

طرز تهیه:

تخم مرغ ها و شکر را در ظرف مناسبی آنقدر با همزن بزنیید تا خامه ای شده و شکر حل شود. روغن را اضافه و مخلوط کنید. شیر را اضافه کرده و دوباره مواد را به خوبی مخلوط کنید. نوتلا را اضافه و مخلوط کنید. به ترتیب آرد، پودر کاکائو، بیکنینگ پودر و جوش شیرین را به مواد اضافه و مخلوط کنید. مواد را به خوبی با قاشقی چوبی ترکیب کنید. خمیر به دست آمده را در سینی فر ریخته و در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید. پس از گذشت ۲۰ دقیقه از زمان پخت، خلالی چوبی در کیک فرو کنید و در صورت نیاز به پخت کیک ادامه دهید. پس از خنک شدن کیک روی آن را با نوتلا پوشش دهید و سرو نمایید.

کیک نوتلا





دسر بیسکویت و انگور



🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه

👤 میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر

طرز تهیه:

ژله آلونورا را با یک لیوان آب جوش خوب مخلوط کنید و کنار بگذارید تا سرد شود، خامه و پنیر را با همزن بزنید تا صاف و یکدست شوند. پودر قند را اضافه کرده و یک دقیقه دیگر بزنید، ژله آلونورا سرد شده را به مواد افزوده و مخلوط کنید، ته قالب مورد نظر یک ردیف بیسکویت بچینید کمی از مواد را روی بیسکویت‌ها بریزید دوباره روی مواد یک ردیف بیسکویت بچینید و روی آنها را با مواد بپوشانید. در آخر انگور را روی کرم بچینید و قالب را در یخچال بگذارید تا کمی بگیرد. در این فاصله ژله رنگی را با یک لیوان آب جوش و یک لیوان آب سرد آماده کنید و کنار بگذارید تا کاملا سرد شود. سپس روی انگورها را با این ژله پوشانده و در یخچال بگذارید تا کاملا بسته شود. در صورت تمایل برش داده و سرو نمایید.

مواد لازم یک:

بیسکویت پتی بور	یک بسته
ژله آلونورا	یک بسته
خامه صبحانه	۲۰۰ گرم
پنیر ماسکارپونه	۳۰۰ گرم
پودر قند	۴ قاشق سوپ خوری
انگور (دانه درشت)	به میزان لازم
ژله صورتی	یک بسته

کاکائو و شیر بادام گرم

مواد لازم:

شیر پر چرب	۴ پیمانه
چوب دارچین (از طول به دو نیم شده)	۲ عدد
پودر کاکائو (طبیعی و شیرین نشده)	یک چهارم پیمانه
شکلات تلخ (ترجیحا ۷۰ درصد، ریز خرد شده)	۵۵ گرم
شکر دانه ریز	یک چهارم پیمانه
نمک دانه درشت	یک چهارم قاشق چای خوری
اسانس بادام	یک دوم قاشق چای خوری

طرز تهیه:

شیر و چوب‌های دارچین را در شیر جوشی بریزید و روی شعله ملایم قرار دهید تا به مرز جوشیدن برسد. زمانی که دمای شیر به این مرحله رسید شعله را کم کنید و اجازه دهید شیر به مدت ۱۰ دقیقه آرام برای خود بجوشد. پس از این مدت زمان ظرف را از روی شعله بردارید و چوب‌های دارچین را از آن جدا و کنار بگذارید تا به موقع از آن استفاده نمایید. بلافاصله پودر کاکائو، شکلات، شکر و نمک را به آن افزوده و به مدت یک الی ۲ دقیقه نسبتاً شدید به هم بزنید تا مواد به خورد شیر گرم بروند و سطح آن کمی حالت کف‌دار به خود بگیرد. سپس اسانس بادام را اضافه نمایید و در آخر نوشیدنی بدست آمده را در فنجان یا لیوان‌های مورد نظر بریزید و گرم سرو نمایید.





مافین شکلات و موز

مدت زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه

مدت زمان پخت: ۲۵ تا ۳۰ دقیقه

میزان سرو: ۴ نفر

مواد لازم:

آرد	۲۰۰ گرم
کره	۱۰۰ گرم
شکلات شیری (خرد شده)	۱۰۰ گرم
شکر قهوه‌ای	۱۰۰ گرم
موز (متوسط)	۲ عدد
پودر نسکافه	یک قاشق چای خوری
آب جوش	یک قاشق سوپ خوری
پودر کاکائو	۳ قاشق سوپ خوری
بیکنگ پودر	یک قاشق چای خوری
تخم مرغ	۲ عدد
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری

طرز تهیه:

مواد خشک (آرد، بیکنگ پودر و پودر کاکائو) را با هم مخلوط کرده کنار بگذارید. کره و شکر قهوه‌ای را با همزن برقی بزنید تا کرمی شود. تخم مرغ‌ها را دانه دانه به همراه وانیل اضافه کرده، با همزن بزنید. پودر نسکافه را در آب جوش حل کرده به آن اضافه کنید. سپس موزها را با چنگال له کرده به مخلوط اضافه کنید. مواد خشک را اضافه کرده با لیسک هم بزنید و در آخر شکلات راریز کرده و مخلوط کنید. سپس داخل قالب مافین ریخته و در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۵ تا ۳۰ دقیقه بپزید.

نکته:

می‌توانید از گردوی خرد شده برای تزیین مافین قبل از گذاشتن در فر استفاده کنید. به جای شکلات شیری خرد شده می‌توانید از شکلات چیپسی استفاده کنید.

مواد لازم برای تهیه هات چاکلت:

شیر	یک و یک دوم پیمانه
خامه غلیظ	یک چهارم پیمانه
پودر هات چاکلت	۲ و یک دوم قاشق سوپ خوری

مواد لازم برای تهیه چای:

چای خشک	۳ قاشق سوپ خوری
چوب دارچین	یک عدد بزرگ
بادیان رومی (کامل)	۲ عدد
آب جوش برای دم کردن چای	در حدود ۳ پیمانه

طرز تهیه:

تمامی مواد لازم برای تهیه چای را در یک قوری ریخته و اجازه دهید به مدت ۵ دقیقه دم بکشد. در آخر آن را از صافی عبور دهید و چوب دارچین و بادیان رومی را کنار بگذارید تا به وقتش از آن استفاده نمائید. شیر و خامه را در یک شیر جوش ریخته و روی شعله ملایم حرارت دهید. زمانیکه در کنار شیر کف جوش‌های ریز شکل گرفت بادیان رومی، دارچین و پودر هات چاکلت را به آن بیافزائید. حالا زمان اضافه کردن یک پیمانه از چای دم کشیده به آن است. اجازه دهید در حدود ۵ دقیقه برای خود آرام بجوشد و دائماً آن را هم بزنید. نوشیدنی بدست آمده را در لیوان‌های بلند بریزید و کمی پودر هات چاکلت روی آن ریخته و فوراً سرو نمائید.

چای هات چاکلت





شیرینی توری خرمايي

طرز تهیه:

کره نرم و پودر قند را با همزن یک دقیقه بزیند تا خوب مخلوط شود. سپس تخم مرغ را اضافه کرده و یک دقیقه دیگر بزیند. روغن مایع و ماست را نیز اضافه کرده یک دور زده و همزن را خاموش کنید. آرد و بیکنینگ پودر را مخلوط کرده و کم کم به مواد اضافه کرده و مخلوط کنید تا جایی که خمیر بدست نچسبد.

پس از کمی ورز دادن خمیر را داخل نایلون گذاشته و حدود نیم ساعت در یخچال بگذارید، سپس از خمیر به اندازه نارنگی برداشته روی سطح آرد پاشی شده به ضخامت ۲ میلی متر باز کنید و با قالب گرد ۲۰ سانتی متری کاتر بزیند و به ۴ قسمت تقسیم کنید، روی هر قسمت شیارهایی ایجاد کرده از مواد میانی وسط خمیر گذاشته و دو طرف خمیر را روی هم تا کنید، روی آن تخم مرغ زده شده مالیده در فراز پیش گرم شده بادمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ دقیقه بپزید.

برای تهیه مواد میانی:

هسته و پوست خرما را جدا کرده و با پشت چنگال له کنید و دارچین و گردو خرد شده را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید.

مواد لازم خمیر:

کره (نرم)	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد
روغن مایع	۲ قاشق سوپ خوری
ماست	یک چهارم پیمانه
پودر قند	یک چهارم پیمانه
بیکنینگ پودر	یک قاشق چای خوری
آرد	۲۵۰ گرم

مواد میانی:

رطب	۲۰۰ گرم
دارچین	یک قاشق چای خوری
گردو (خرد شده)	یک چهارم پیمانه
تخم مرغ	یک عدد جهت رومال



۳- با رینگ ۲۰ سانتی متری از خمیر ببرد.



۲- روی سطح آرد پاشی شده با وردنه باز کنید.



۱- از خمیر به اندازه یک نارنگی بردارید.



۵- خمیر را به چهار قسمت تقسیم کنید.



۴- اضافه های خمیر را جدا کنید.



۶- روی هر قسمت ۶ برش ایجاد کنید.



۱۳- دو طرف خمیر را به هم برسانید.

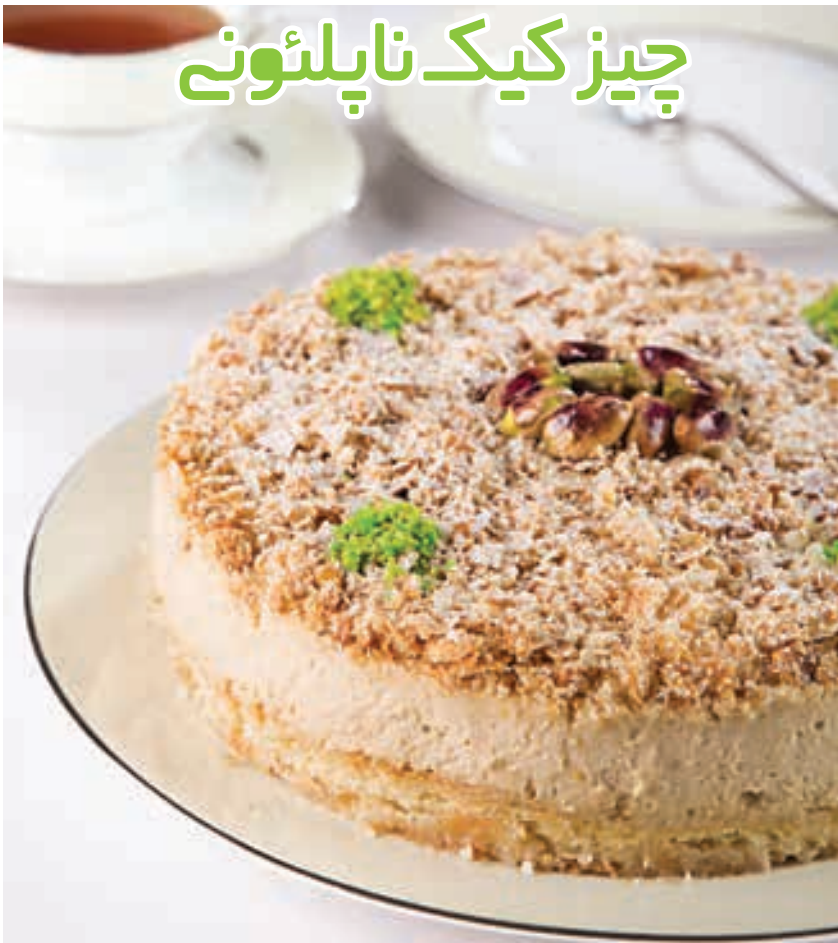


۱۲- دو طرف خمیر را روی مواد میانی برگردانید.



۷- مواد میانی را روی خمیر قرار دهید.

چیز کیک ناپلئون



مواد لازم لایه زیرین:

خمیر هزارلا (میلغوی) به قطر ۲۳ سانتی متر

یک عدد

مواد لازم شربت:

شکر ۲۲۵ گرم

آب ۱۵۰ میلی لیتر

آبلیمو یک قاشق سوپ خوری

مواد لازم لایه میانی:

پنیر خامه‌ای ۵۰۰ گرم

خامه قنادی ۳۰۰ گرم

پودر قند دو سوم پیمانه

پودر نسکافه یک قاشق چای خوری

آب ولرم یک قاشق چای خوری

پودر ژلاتین سه قاشق چای خوری کمی سرپر

آب برای پودر ژلاتین یک چهارم پیمانه سر خالی

مواد لازم لایه رویه:

خرده‌های خمیر هزارلا کمی

پودر گردو یک چهارم پیمانه

پودر قند و پودر پسته کمی

🕒 میزان سرو: ۶ نفر

🕒 مدت زمان پخت: ۳۰ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

طرز تهیه لایه زیرین:

خمیر سرد را باز نموده، به قطر ۲۳ سانتی متر برش دهید سپس در سینی فر قرار دهید (سینی نیاز به کاغذ یا چرب کردن ندارد) بعد با چاقو تعدادی شکاف کوچک روی آن بزنید و حداقل یک ساعت در یخچال قرار دهید تا کاملاً سرد شود. سپس در فر از پیش گرم شده با دمای تقریبی ۲۲۰ درجه سانتی گراد به مدت تقریبی ۲۵ تا ۳۰ دقیقه بپزید تا کاملاً ورقه شده و لبه‌ها و رویه طلایی گردد. سپس در همان سینی خنک نمایید و پس از خنک شدن شربت داغ را بر رویش بریزید.

طرز تهیه شربت:

آب و شکر را در یک ظرف مناسب بر روی شعله ملایم قرار دهید و کمی هم بزنید تا شکر حل شود و آب به جوش آید از زمان به جوش آمدن اجازه دهید شربت حدود ۵ دقیقه بجوشد و غلیظ شود. آبلیمو را اضافه کنید و بگذارید ۲ دقیقه دیگر بجوشد.

طرز تهیه لایه میانی:

پنیر خامه‌ای را با درجه کند همزن در حد چند ثانیه بزنید تا بافتش باز شود، سپس پودر قند را بیفزایید و مجدد کمی هم بزنید در حدی که پنیر حالت صاف و یکدست پیدا کند. پودر ژلاتین را بر روی آب به حالت بارانی بپاشید پس از اسفنجی شدن بر روی بخار آب قرار دهید تا روان و براق شود، پس از این که کمی از حرارت افتاد به مایه پنیری اضافه کنید و کنار بگذارید تا کاملاً خنک شود، خامه را نیز فرم دهید، سپس مایه پنیری را در چند مرحله به خامه فرم گرفته اضافه کنید و بالیسک هم بزنید، در آخر پودر نسکافه را در یک قاشق چای خوری آب ولرم حل نمایید و اضافه کنید. مایه حاصل را بر روی لایه زیرین بریزید و با پالت سطحش را صاف نمایید سپس پودر گردو و خرده‌های خمیر هزارلا را بپاشید و حدود ۴ ساعت در یخچال بگذارید، در آخر با پودر قند و پودر پسته تزیین نمایید.

نکته:

خمیری که قبل از پخت قطرش ۲۲ سانتی متر است پس از پخت تقریباً برای یک قالب کمربندی ۲۰ سانتی متری مناسب است زیرا خمیر پس از پخت حدود یک الی یک و نیم سانتی متر از قطرش کم می‌شود و اگر نیم سانتی متر هم از لبه‌ها ببرد که از خرده‌های آن برای تزیین رویه استفاده نمایید در نتیجه یک قالب کمربندی ۲۰ سانتی متری یارینگ لازم است.

کیک پشمک

مدت زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۴۵ دقیقه

میزان سرو: ۶ نفر

مواد لازم کیک:

تخم مرغ	۳ عدد
شکر	۱۵۰ گرم
آب جوش	یک سوم پیمانه
پودر کاکائو	یک سوم پیمانه
روغن مایع	یک چهارم پیمانه
آرد	۱۵۰ گرم
بیکنگ پودر	یک قاشق چای خوری
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
پنیر ماسکار پونه	۲۵۰ گرم
خامه فرم گرفته	۲۵۰ گرم
پشمک	به مقدار لازم

طرز تهیه:

پودر کاکائو را در آب جوش حل کرده کنار بگذارید تا خنک شود، زرده و سفیده تخم مرغ را جدا کرده زرده را با نصف شکر خوب بزنید تا سبک و کرمی شود. وانیل و روغن مایع را به زرده اضافه کنید و کمی بزنید، سفیده را جداگانه کمی بزنید تا پف کند. باقیمانده شکر را کم کم به سفیده اضافه کرده و خوب هم بزنید.

زرده و سفیده را با هم به آرامی مخلوط کنید. آرد و بیکنگ پودر را مخلوط کرده و الک کنید و به تناوب با مخلوط آب و پودر کاکائو به مواد اضافه کنید. قالب ۲۰ سانتی متری را چرب کرده و مواد را در قالب بریزید و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۴۵ دقیقه بپزید.

کیک را در قالب خنک کنید پس از خنک شدن از قالب جدا کرده از ارتفاع دو نصف کنید. به نسبت مساوی پنیر ماسکار پونه و خامه فرم گرفته را بزنید، وسط و دیواره کیک را پوشش دهید و با پشمک تزئین کنید.

پودینگ کدو حلوایی

مواد لازم:

کدو حلوایی	یک کیلوگرم
شکر	یک پیمانه
دارچین	یک الی ۲ قاشق چای خوری

مواد لازم برای کاستارد:

آرد	یک و یک دوم پیمانه
شیر	یک و نیم لیتر
شکر	یک و یک دوم پیمانه
تخم مرغ	یک عدد
وانیل	یک قاشق چای خوری
خامه صبحانه	۲۰۰ میلی لیتر
کره	یک قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

ابتدا کدو حلوایی و شکر را با مقدار کافی آب (که روی آنها را پوشش دهد) در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید تا کدو حلوایی بپزد. پس از پخت اجازه دهید کدو حلوایی خنک شود، سپس آن را با چنگال له کرده و دارچین پودر شده به آن اضافه و مخلوط کنید. پوره را در یخچال قرار دهید تا خنک شود.

برای تهیه کاستارد، آرد، شیر، شکر و تخم مرغ را در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید و هم بزنید. ظرف را از روی حرارت برداشته و حدود ۱۵ دقیقه هم بزنید. کره، خامه و وانیل را اضافه کرده و هم بزنید. حدود ۲ قاشق سوپ خوری از کاستارد را به صورت یک لایه کف ظرف سرو بریزید. ۲ قاشق سوپ خوری پوره کدو حلوایی روی آن قرار دهید. این کار را تکرار کنید تا ظرف پر شود. در صورت تمایل می توانید روی دسر را با برگ نعناع تزئین نمایید.





کیک جادویے نوتلا

طرز تهیه:

ابتدا فر را با حرارت ۱۵۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. کره را در ظرفی مناسب ذوب کرده کنار بگذارید، سفیده و زرده تخم مرغ را از هم جدا کرده و زرده ها را در یک ظرف همراه با شکر با همزن خوب بزنید تا کرمی و سبک شود و بعد مواد را به این ترتیب به زرده و شکر اضافه کنید، کره آب شده، وانیل، نوتلا، آرد، آب، شیر را با همزن خوب مخلوط کنید و در آخر فندق خرد شده را نیز اضافه نمایید.

نمک را به سفیده تخم مرغ ها اضافه کرده و با همزن برقی بزنید تا پفکی و شبیه ابر شود. سپس سفیده را در چند مرحله به مواد قبلی اضافه کنید و آرام مخلوط کنید. کف یک قالب ۲۰ سانتی متری را کاغذ روغنی انداخته و مواد را داخل قالب ریخته، ظرف را به مدت ۵۰ دقیقه تا ۱ ساعت داخل فر گذاشته، بعد از پخت از فر خارج نموده و اجازه دهید تا خنک شود و بعد داخل یخچال به مدت ۳ ساعت قرار دهید.

مواد لازم:

کره	۱۲۵ گرم
وانیل	یک پنسه
تخم مرغ	۴ عدد
شکر	۱۰۰ گرم
آرد	۱۱۵ گرم
آب	یک قاشق سوپ خوری
شیر	۵۰۰ میلی لیتر
نمک	یک پنسه
نوتلا	۴ قاشق سوپ خوری
فندق (خرد شده)	۴۰ گرم



پای آناناس و نارگیل

طرز تهیه:

آرد و شکر را داخل غذاساز ریخته و مخلوط کنید. کره سرد خرد شده را نیز به مواد داخل غذاساز افزوده و مخلوط کنید تا مواد به شکل خرده نان در آید. سپس زرده تخم مرغ را اضافه کرده و پس از مخلوط شدن آن با مواد، آب سرد را کم کم اضافه کنید تا مواد خمیر شود. خمیر را داخل نایلون قرار داده و به مدت نیم ساعت در یخچال بگذارید. سپس خمیر را از یخچال خارج کرده نیمی از خمیر را برداشته و با وردنه به ضخامت حدود سه میلیمتر باز کنید و در قالب تارتلت گرد انداخته و اضافه های خمیر را با چاقوی تیزی بگیرید. داخل تارتلت ها را با مواد میانی پر کرده و باقی مانده خمیر را روی سطح آرد پاشی شده باز کرده و با رول بر یا چاقو یا ابزار مخصوص برش، خمیر را به شکل نواری بریده و روی کاغذ روغنی به شکل حصیر در آورید (مانند شکل) سپس روی تارت های پر شده منتقل کرده و با تخم مرغ زده شده رومال کرده و در فراز پیش گرم شده بادمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۴۰ تا ۴۵ دقیقه قرار دهید تا روی پای طلایی شود.

طرز تهیه مواد میانی:

کمپوت آناناس خرد شده را داخل صافی ریخته تا آب آن گرفته شود سپس با شکر مخلوط کرده و روی شعله ملایم قرار دهید تا شکر حل شده و مواد به جوش آید و آناناس شروع به طلایی شدن کند. در آخر شعله را خاموش کرده و پودر نارگیل را اضافه کرده و کنار بگذارید تا کاملاً خنک شود.

مواد لازم خمیر:

آرد	۱۸۵ گرم
شکر	یک قاشق سوپ خوری
کره (سرد)	۹۰ گرم
زرده تخم مرغ	یک عدد
آب سرد	۲ تا ۳ قاشق سوپ خوری

مواد لازم میانی:

کمپوت آناناس بزرگ	یک قوطی
شکر	۱۰۰ گرم
پودر نارگیل	۸۰ گرم



۳- خمیر را با انگشت به قالب بچسبانید.



۲- تکه ای از خمیر را داخل قالب انداخته.



۱- خمیر را با وردنه باز کنید.



۶- تکه ای از خمیر را باز کرده و با ابزار مخصوص یا چاقو، نواری ببرید.

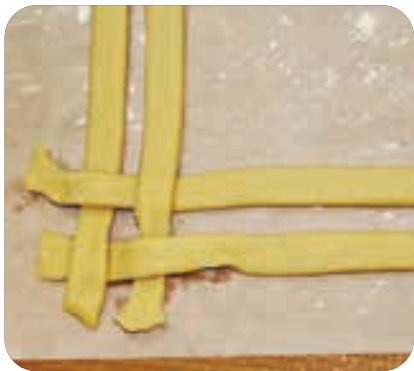


۵- مواد میانی را داخل قالب بریزید.



۴- اضافه های خمیر را با چاقو بگیرید.





۷



۸- نوارها را یک درمیان افقی و عمودی قرار دهید.



۹- دو عدد از نوارها را روی کاغذ روغنی عمود قرار دهید.



۱۰



۱۱- این کار را ادامه دهید تا شکل خمیر شود.



۱۲



۱۳- اضافه های خمیر را ببرید.



۱۴- بالبه یکی از قالب ها روی حصیر جا ببندازید.



۱۵



۱۶



۱۷- کاغذ روغنی را از روی تارت بردارید.



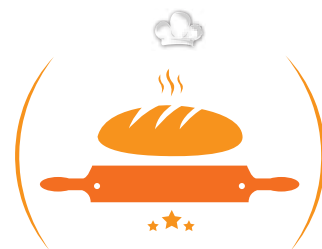
۱۸- با کاغذ روغنی روی تارت منتقل کنید.

شیرینی کویته



مواد لازم:

کره	۱۰۰ گرم
پودر قند	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد
آرد	۲۴۰ گرم
پودر فندق	۲۰ گرم
پودر گردو	۳۰ گرم
هل	یک دوم قاشق چای خوری
دارچین	یک دوم قاشق چای خوری
زنجفیل	یک چهارم قاشق چای خوری
جوز هندی	یک هشتم قاشق چای خوری
بیکینگ پودر	یک دوم قاشق چای خوری
پودر قند و پودر کاکائو	برای تزیین



طرز تهیه:

کره و پودر قند را با هم بزنید تا زمانی که مواد حجم بگیرد. سپس تخم مرغ و ادویه‌ها را اضافه کرده و هم بزنید. آرد و بیکینگ پودر الک شده را به مواد اضافه کرده، هم بزنید. در آخر پودر فندق و پودر گردو را اضافه کنید. خمیر حاصله را جمع کرده و داخل کیسه به مدت ۴۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید. سینی فر را با کاغذ پوشانده، خمیر حاصله را مابین دو کاغذ باز کرده و کاتر بزنید. سینی را در فر با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه قرار دهید. بعد از اتمام پخت و خنک شدن کامل شیرینی با پودر قند یا پودر کاکائو به دلخواه تزیین نمایید.

تارت آجیلی

طرز تهیه:

آرد، پودر قند و بیکنینگ پودر را مخلوط کرده و تخم مرغ و کره نرم و ماست را اضافه کرده و با انگشت مخلوط کنید تا مواد خمیر شود. خمیر را داخل نایلون قرار داده و به مدت نیم ساعت در یخچال بگذارید. سپس با وردنه به ضخامت حدود سه میلی متر باز کنید و قالب پای ۲۳ سانتی متری را با خمیر پوشانده و اضافه خمیر دور قالب را با چاقوی تیزی بگیرید. قالب را به مدت ۲۰ دقیقه در یخچال قرار داده و سپس روی خمیر را با کاغذ روغنی پوشانده و کمی حبوبات روی آن ریخته و در فراز پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت حدود ۱۵ دقیقه قرار دهید. پس از آن کاغذ را برداشته و ۱۰ دقیقه دیگر زمان دهید تا تارت طلایی شود. پس از پخت از فر خارج کرده و کاملاً خنک کرده و با کرم دارچینی آماده پر کرده و روی آن را با آجیل دلخواه پر کنید.

طرز تهیه کرم دارچینی:

شیر، نشاسته ذرت و شکر را مخلوط کرده و روی شعله ملایم قرار دهید تا مواد به جوش آمده و غلیظ شود. سپس از روی شعله برداشته و کره را اضافه کرده و هم بزنید تا با گرمای کرم، کره ذوب شود. دارچین را نیز اضافه کرده و روی کرم را با نایلون بپوشانید تا کمی خنک شود.

مواد لازم خمیر:

آرد	۳۰۰ گرم
ماست	دو قاشق سوپ خوری
کره نرم	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۲ عدد
بیکنینگ پودر	یک قاشق چای خوری
پودر قند	۱۵۰ گرم

مواد لازم کرم دارچینی:

نشاسته ذرت	۵۰ گرم
شیر	دو پیمانه
شکر	۱۰۰ گرم
کره	۲۰ گرم
دارچین	یک قاشق چای خوری
آجیل (بدون نمک)	به مقدار دلخواه



کیک انار

مواد لازم:

تخم مرغ درشت (به دمای محیط رسیده)	۶ عدد
شکر	یک پیمانه
آرد	یک پیمانه
وانیل	یک دوم قاشق چای خوری

مواد لازم برای رویه انار:

آب انار	۱۸۰ میلی لیتر
پودر ژلاتین (بدون طعم و مزه)	۲ قاشق چای خوری
وانیل	یک قاشق سوپ خوری
شکر	۲ قاشق سوپ خوری
دانه انار	یک و یک چهارم الی یک و یک دوم پیمانه

مواد لازم برای سیروپ انار:

آب انار	یک و یک دوم پیمانه
شکر	۲ قاشق سوپ خوری

مواد لازم برای رویه خامه‌ای:

کره (به دمای محیط رسیده)	۲۲۵ گرم
پودر شکر	۳ پیمانه
نمک	یک چهارم قاشق چای خوری
پنیر خامه‌ای (به دمای محیط رسیده)	۴۵۰ گرم
آب انار	۴ قاشق سوپ خوری

مدت زمان آماده‌سازی: ۲ ساعت
مدت زمان پخت: ۳۰ دقیقه



۱- دمای فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید و کف و کناره‌های قالب به قطر ۲۲ سانتی‌متر را با کره چرب کرده و با کاغذ روغنی بپوشانید.



۲- تخم‌مرغ‌ها و شکر را در ظرف مناسبی با دور تند همزن برقی حدود ۱۲ دقیقه بزنید تا پف کنند. آرد را الک کرده و به مواد اضافه کنید و با لیسک مواد را به خوبی با هم ترکیب نمایید. وانیل را اضافه و مخلوط کنید (بیش از حد مواد را مخلوط نکنید زیرا کیک پف نخواهد کرد).



۵- در آخر آب انار را به تدریج اضافه و مخلوط کنید. مخلوط به دست آمده را تا زمان استفاده در یخچال قرار دهید.



۴- برای تهیه رویه خامه‌ای، کره، پودر شکر و نمک را در ظرف مناسبی با دور کند همزن به خوبی مخلوط کنید. سرعت همزن را زیاد کرده و مواد را آنقدر بزنید (حدود ۲ دقیقه) تا پف کرده و کمرنگ شوند. پنیر خامه‌ای را به قطعات کوچک برش داده و کم‌کم به مواد اضافه و مخلوط کنید تا به صورت صاف و یکدست درآیند.



۳- خمیر به دست آمده را در قالب‌های از قبل آماده شده ریخته و به مدت ۲۵ الی ۲۸ دقیقه در فر از قبل گرم شده بریزید تا طلایی و برشته شود. اجازه دهید کیک‌ها در قالب خنک شوند و سپس آنها را از قالب جدا کنید.



۸- شکر را اضافه کرده و ظرف را از روی حرارت متوسط قرار دهید و مواد را هم بزنید تا شکر حل شود.



۷- برای تهیه رویه انار، آب انار را در ظرف مناسبی بریزید. وانیل و پودر ژلاتین را اضافه کرده و حدود یک دقیقه کنار بگذارید تا ژلاتین نرم شود.



۶- هر یک از کیک‌ها را به دو لایه برش دهید. برای تهیه سیروپ آب انار و شکر را با هم مخلوط کنید تا شکر حل شود. حدود یک چهارم از سیروپ را با برس روی لایه اول کیک پخش کنید. روی آن رویه خامه‌ای بمالید. این کار را با چهار لایه کیک تکرار کنید (مطابق شکل). قسمت روی کیک و کناره‌های آن را با رویه خامه‌ای پوشش دهید. کیک را حداقل ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید.



۱۰- ظرف را کنار گذاشته و دانه‌های انار را به مواد اضافه و مخلوط کنید و بلافاصله این مخلوط را با قاشق روی کیک خنک شده بریزید. کیک را حدود یک ساعت در یخچال قرار دهید تا رویه سفت شود.



۹- ظرف را از روی حرارت برداشته و پس از کمی خنک شدن آن را در ظرف حاوی تکه‌های یخ قرار دهید. به آرامی مواد را هم بزنید تا خنک شده و کمی غلظت یابند.

کیک زمستانی

مدت زمان آماده سازی: یک ساعت

مدت زمان پخت: ۵۰ دقیقه

میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

مواد لازم:

آرد	۸۰ گرم
پودر کاکائو (تیره)	۲۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۴ عدد
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری
بیکینگ پودر	یک دوم قاشق چای خوری
آب جوش	دو قاشق سوپ خوری
خامه شیرین شده قنادی	۴۰۰ گرم
پنیر خامه ای	۱۰۰ گرم
شکلات تلخ	حدود ۲۵۰ گرم
شکلات سفید	حدود ۱۵۰ گرم

طرز تهیه:

زرده و سفیده را جدا نموده و زرده و شکر را با همزن برقی بزنید و آب جوش را اضافه کنید تا روشن و سبک شود. سفیده را جداگانه با همزن بزنید تا فرم بگیرد. سفیده زده شده را به مخلوط اضافه کنید و با لیسک بصورت دورانی هم بزنید و در آخر آرد، پودر کاکائو و بیکینگ پودر را اضافه کنید و دورانی مخلوط کنید.

مواد را داخل قالب گرد ۲۰ سانتی متری ریخته و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۴۵ تا ۵۰ دقیقه، قرار دهید. کیک را پس از پخت داخل قالب خنک کرده سپس از قالب خارج کرده و به سه لایه تقسیم کرده و هر لایه را با کرم بپوشانید و رو و دور تا دور کیک را نیز با کرم پوشش دهید.

برای آماده کردن کرم، پنیر خامه ای را با همزن برقی بزنید تا کرمی شود. سپس خامه فرم گرفته را اضافه کرده و با لیسک هم بزنید.

برای تزیینات، شکلات تلخ را ذوب کرده و کمی روی طلایی که به اندازه دور کیک بریده اید ریخته و با پالت صاف کرده و با شانه مخصوص، به شکل تنه درخت در آورید (مانند شکل) سپس کمی صبر کنید تا شکلات کمی مات شود. شکلات سفید را ذوب کرده و روی طرح تیره ریخته و صبر کنید تا شکلات سفید هم کمی مات و نیم بند شود. سپس طلق را بلند کرده و دور کیک بسته و کیک را داخل یخچال قرار دهید تا کاملاً بسته شود پس از یک ساعت طلق را از دور کیک جدا کنید.

بقیه شکلات تلخ ذوب شده را داخل مولد سیلیکونی طرح کلبه ریخته و منتظر بمانید تا کاملاً ببندد (برای سرعت بخشیدن به بسته شدن شکلات می توانید مولد را ۱۰ دقیقه داخل یخچال قرار دهید). تکه شکلاتی کلبه را از سیلیکون جدا کرده و با شکلات ذوب شده به هم بچسبانید و روی کیک قرار دهید.

برای برفی کردن روی کلبه می توانید از آیسینگ سفید استفاده کنید. برای تهیه آیسینگ می توانید یک عدد سفیده تخم مرغ را با همزن برقی بزنید تا کمی فرم بگیرد. سپس ۷۵ گرم پودر قند را کم کم اضافه کرده و هم بزنید تا کش دار و براق شود.

نکته:

برای درست کردن طرح شکلاتی دور کیک نیاز به سرعت عمل دارین وقتی هنوز کاملاً نیسته و نیم بند است دور کیک ببندید زیرا پس از بسته شدن شکننده است و قابل فرم دادن نیست.



۳- از شانه مخصوص استفاده کنید.



۲- با پالت شکلات را یکنواخت پخش کنید.



۱- شکلات ذوب شده را روی طلق بریزید.



۶-



۵- با حرکت دست طرح چوب ایجاد کنید.



۴- شانه را روی شکلات حرکت دهید.



کاپ کیک موکا شکلاتی

مواد لازم:

آرد	۲۶۰ گرم
نشاسته ذرت	۱۰ گرم
پودر کاکائو	۳۵ گرم
نسکافه	۲ قاشق سوپ خوری
روغن مایع	۱۶۰ میلی لیتر
تخم مرغ	۲ عدد
بیکنگ پودر	۲ قاشق چای خوری
جوش شیرین	یک دوم قاشق چای خوری
نمک	۱ پنبه
شکر سفید	۵۰ گرم
شکر قهوه‌ای	۷۰ گرم
شیر	۱۱۰ میلی لیتر
شکلات چیپسی	۱۰۰ گرم
شیر عسلی	یک قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

ابتدا نسکافه را داخل شیر ولرم حل کنید. فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. تخم مرغ و شکرها را با همزن بزنید. سپس روغن مایع، شیر عسلی و مخلوط شیر نسکافه را به مواد اضافه کرده و هم بزنید تا مواد یکدست شود. سپس آرد، نشاسته ذرت و بیکنگ پودر، جوش شیرین، نمک و پودر کاکائوی الک شده را به مواد اضافه کرده هم بزنید تا یکدست شود. ۵۰ گرم از شکلات چیپسی را داخل مواد ریخته بایسک مخلوط کنید. داخل قالب‌های مافین کپسول گذاشته و سه چهارم حجم کپسول‌ها را پر کنید. در انتها ۵۰ گرم شکلات چیپسی روی کاپ‌ها پاشیده و داخل فر از پیش گرم شده به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه بپزید. بعد از پخت تمام سطح کار را با شکلات شیری تزیین نمایید.



کیک خامه و ژله

🍷 میزان سرو: ۶الی ۸ نفر

طرز تهیه:

دمای فر را روی ۲۳۰ درجه سانتی گراد (۴۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید. حوله آشپزخانه را روی سطح کار پهن کرده و روی آن یک چهارم پیمانه پودر شکر بپاشید. بادام پودر شده، سه چهارم پیمانه پودر شکر، آرد و تخم مرغ را در ظرف مناسبی به خوبی با هم مخلوط کنید. یک عدد زرده تخم مرغ و رنگ خوراکی ژله‌ای را به مواد اضافه و مخلوط کنید. سفیده تخم مرغ‌ها را در ظرفی جداگانه با همزن برقی آنقدر بنید تا کف کنند. به تدریج شکر دانه ریز را به آن اضافه و مخلوط کنید تا سفت و پف کرده شوند. سپس مخلوط سفیده تخم مرغ را به بقیه مواد اضافه و ترکیب کنید. کره ذوب شده را به مواد اضافه و مخلوط کنید تا خمیر یکدستی حاصل شوند. خمیر را در سینی فر (یا قالب پهن و کم عمقی) ریخته و به مدت ۵الی ۸ دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار دهید تا بپزد. کیک را از فر در آورده و روی حوله آشپزخانه آغشته به پودر شکر انتقال دهید. مطابق شکل خمیر را به اندازه لبه‌ها و کف یک قالب به قطر ۱۸ سانتی متر برش داده و لبه‌ها و کف قالب را با این برش‌ها پر کنید.

برای تهیه فیلینگ، آب آناناس را در ظرف مناسبی قرار دهید و پودر ژلاتین را به آن اضافه کنید و اجازه دهید چند دقیقه بماند تا پودر ژلاتین حل شود. سپس ظرف را روی حرارت دهید. پس از کمی گرم شدن ظرف را از روی حرارت بردارید و آب خنک را به آن اضافه و مخلوط کنید. پس از کمی خنک شدن مخلوط ژلاتین را در یخچال قرار دهید تا کاملاً خنک شده اما سفت نشود (حدود ۵ دقیقه).

خامه پرچرب و اسانس وانیل را در ظرف مناسبی آنقدر با همزن بنید تا سفت و پف کرده شوند. مخلوط ژلاتین را به خامه اضافه و مخلوط کنید. تکه‌های ژله را اضافه کنید تا در خامه نشست کنند، (آنها را با قاشق در خامه هم بنید. مخلوط به دست آمده را در قالب پوشیده شده با کیک اسفنجی بریزید و حداقل به مدت ۶ ساعت یا تمام شب در یخچال قرار دهید. * برای تهیه تکه‌های ژله، ۳ بسته پودر ژله در رنگ‌های مختلف را مطابق دستورالعمل روی آنها تهیه کنید. هنگامی که سفت شدند آنها را به تکه‌های کوچک برش داده و در یخچال نگهداری نمایید.

مواد لازم:

بادام (پودر شده)	یک پیمانه
پودر شکر	سه چهارم پیمانه + یک چهارم پیمانه
برای پاشیدن	
آرد	یک سوم پیمانه
تخم مرغ (درشت)	۳ عدد
زرده تخم مرغ	یک عدد
سفیده تخم مرغ	۳ عدد
شکر (دانه ریز)	یک چهارم پیمانه
کره (ذوب شده)	۲ قاشق سوپ خوری
رنگ خوراکی صورتی (ترجیحاً رنگ خوراکی ژله‌ای)	یک دوم قاشق سوپ خوری

مواد لازم برای فیلینگ:

پودر ژلاتین	یک قاشق سوپ خوری
آب آناناس	یک پیمانه
آب سرد	یک چهارم پیمانه
خامه فرم گرفته (پرچرب)	یک و یک دوم پیمانه
اسانس وانیل	یک دوم قاشق چای خوری
پودر ژله در طعم‌های مختلف	۳ بسته



تارت میوه با کرم لیمویی

طرز تهیه:

آرد و پودر قند را با هم مخلوط کنید و کره‌های مکعبی شده را همراه با آرد و پودر قند داخل دستگاه غذاساز ریخته و آن را با تیغه همزن بزنید تا به شکل خرده نان در بیاید. سپس آب سرد را قاشق قاشق اضافه کرده تا جایی که خمیر جمع شود. سپس خمیر را داخل نایلون قرار داده و حدود نیم ساعت داخل یخچال استراحت دهید. خمیر را به اندازه یک قالب گرد ۲۰ سانتی باز کنید و کف قالب ببندازید. یک حلقه ۱۲ سانتی را وسط قالب ۲۰ سانتی قرار دهید. دو نوار مستطیل شکل به عرض ۳ سانت یکی به اندازه دور قالب بزرگتر و یکی دیگر به اندازه دور حلقه باز کنید و دور قالب و دور رینگ را با این دو نوار بپوشانید و بانگشت آن را به خمیر کف قالب فشار دهید تا اتصال آنها محکم شود.

سپس به مدت ۱۵ دقیقه دوباره داخل یخچال استراحت دهید. بعد از استراحت قالب را خارج کرده و با چنگال کف و دیواره‌های آن را سوراخ کنید و در فر از قبل گرم شده بادمای ۱۸۰ سانتی گراد به مدت نیم ساعت قرار دهید.

طرز تهیه مواد میانی:

پنیر و پودر قند را با همزن بزنید تا کاملاً یکدست شود. سپس خامه و شیر تغلیظ شده را اضافه کنید و هم بزنید تا یکدست شود. در انتها آب لیموترش و پوست لیموترش را هم اضافه کنید. کمی بزنید همزن را خاموش کنید. برای تزئین سیب‌ها را نصف کنید و به صورت اسلایس‌های کاملاً نازک برش بزنید و داخل یک ظرف ریخته دو قاشق شکر روی آنها بپاشید، در ظرف را ببندید و روی حرارت ملایم قرار دهید تا سیب‌ها کاملاً نرم شده و آب آنها کشیده شود و بعد از خنک شدن آنها را به شکل گل در آورید. از توت، کیوی و انگور هم برای فاصله میان گل‌های سیب می‌توان استفاده کرد.

مواد لازم تارت:

آرد	۲۵۰ گرم
کره سرد	۱۲۵ گرم
پودر قند	۳ قاشق سوپ‌خوری
آب سرد	۳ قاشق سوپ‌خوری

مواد لازم کرم میانی:

پنیر ماسکار پونه	۲۰۰ گرم
پودر قند	۳ قاشق سوپ‌خوری
شیر تغلیظ شده	۶ قاشق سوپ‌خوری
خامه	۴ قاشق سوپ‌خوری
آب لیموترش (کوچک)	یک عدد
رنده پوست لیموترش	یک قاشق چای‌خوری

مواد لازم برای تزئین:

سیب قرمز	۲ عدد بزرگ
توت فرنگی	به مقدار لازم
کیوی	یک عدد
انگور	به مقدار لازم



۲- سیب نرم شده



۲- با شکر روی حرارت قرار داده شود



۱- سیب رنده شود



۶-



۵- برش دوم دورش پیچیده شود



۴- گلبرگ اول یک دور پیچیده شود



- 9



- 8



- 7

چیزکیک اسنیکرز

مدت زمان آماده‌سازی: یک ساعت

مدت زمان پخت: یک ساعت

میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر

طرز تهیه:

فر را بدمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد روشن کنید. بیسکویت را پودر کرده و در غذاساز ریخته و شکر را اضافه کنید و بعد کره ذوب شده را اضافه کرده و بعد کف قالب ۲۳ سانتی‌متری پرس کنید طوری که دور دیواره‌ها هم حدود ۳ سانتی‌متر بالا بیاید و در فر به مدت ۷ دقیقه بپزید و بعد خنک کنید. دمای فر را تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد افزایش داده یک سینی در طبقه پایین فر قرار داده و سینی دیگر را وسط بگذارید، در طبقه پایین یک ظرف آب جوش قرار دهید.

در یک کاسه مناسب پنیر و شکر را با همزن بزنید تا یکدست شود و سپس آرد و وانیل را اضافه کنید و همینطور که همزن روشن هست تخم‌مرغ‌ها و زرده‌ها را همزمان اضافه کنید و بزنید تا کاملاً مخلوط شود. بعد از آن شکلات‌های خرد شده را اضافه کرده و هم بزنید و مواد را روی کراست خنک شده بپزید. به مدت ۱۲ دقیقه با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد بپزید و بعد حرارت را تا ۱۲۰ درجه سانتی‌گراد کم کنید و به مدت ۴۵ دقیقه بپزید. چیزکیک زمانی آماده است که وقتی قالب را تکان دهید وسط چیزکیک کمی حالت لرزش داشته باشد. بعد فر را خاموش کنید و به مدت یک ساعت بگذارید درون فر باقی بماند و بعد در داخل یخچال قرار دهید به مدت ۵ تا ۶ ساعت بماند.

برای آماده کردن رویه پنیر خامه‌ای و کره نرم را با همزن بزنید تا کاملاً نرم شود و بعد پودر کاکائو و پودر شکر را اضافه و در آخر وانیل را بریزید و آرام هم بزنید سپس مواد را روی چیزکیک سرد بریزید و شکلات‌های خرد شده را روی آن ریخته و دوباره به مدت ۲ ساعت در یخچال بگذارید.

مواد لازم کراست:

پودر بیسکویت ساقه طلایی	۲۰۰ گرم
شکر	۲ قاشق سوپ خوری
کره (ذوب شده)	۱۱۰ گرم

مواد لازم فیلینگ:

پنیر خامه‌ای (به دمای محیط رسیده)	۶۰۰ گرم
شکر	سه چهارم پیمانه
آرد	۲ قاشق سوپ خوری
وانیل	یک دوم قاشق چای خوری
خامه (فرم گرفته)	یک چهارم پیمانه
تخم‌مرغ (کامل)	۲ عدد
زرده تخم‌مرغ	۲ عدد
شکلات اسنیکرز	۲ عدد

مواد لازم لایه رویی:

پنیر خامه‌ای	۲۴۰ گرم
کره (نرم)	۶۰ گرم
پودر شکر	سه چهارم پیمانه
پودر کاکائو	۲ قاشق سوپ خوری
وانیل	یک دوم قاشق چای خوری
خامه (فرم گرفته)	۲ قاشق سوپ خوری
شکلات اسنیکرز	یک عدد





کیک عسل رو سی

طرز تهیه:

تخم مرغ ها و شکر را با همزن دستی بزنید، سپس عسل و جوش شیرین را بیافزایید. کره را داخل ظرف مناسبی ریخته و روی حرارت قرار دهید تا کمی ذوب شود ولی داغ نشود، سپس مخلوط تخم مرغی آماده را اضافه کرده و کمی هم بزنید تا گرم شود. سپس آرد را اضافه کرده و هم بزنید تا خمیر جمع شود. خمیر آماده را داخل ظرف ریخته و روی آن را با نایلون پوشانده و کنار بگذارید تا کمی خنک شود سپس داخل یخچال قرار داده تا خمیر کاملا خنک شود. خمیر را از یخچال خارج کرده و تکه های کوچکی از خمیر برداشته و روی سطح آردپاشی شده با وردنه باز کرده و روی کاغذ روغنی قرار دهید. یک قالب گرد به قطر ۱۸ سانتی متر را روی خمیر قرار داده و فشار دهید تا اضافه های خمیر گرفته شود. بقیه خمیر را نیز به همین ترتیب باز کرده و داخل سینی فر قرار دهید. فر را با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کرده و سینی های آماده را به مدت ۵ دقیقه در فر قرار دهید تا کمی طلایی شود. سپس کنار گذاشته تا کاملا خنک شود. لایه های کیک را از کاغذ روغنی جدا کرده و یکی از لایه ها را روی سطح کار قرار داده و کمی از کرم آماده را روی آن مالیده و لایه بعدی کیک را روی آن قرار دهید و مجددا کرم بمالید. این کار را تا لایه آخر ادامه دهید. سطح و دور تا دور کیک را با کرم پوشانده و با پودر کیک آماده پوشش دهید. سپس به دلخواه تزیین کنید.

طرز تهیه کرم پنیری:

پنیر خامه ای و کره نرم را با همزن برقی بزنید تا کرمی و سبک شود. سپس شیر عسلی را اضافه کرده و کمی مخلوط کنید، همزن را خاموش کرده و خامه فرم گرفته را اضافه کنید و دورانی هم بزنید.

مواد لازم:

آرد	دو پیمانه
جوش شیرین	یک قاشق چای خوری
عسل	یک قاشق سوپ خوری
شکر	۱۵۰ گرم
تخم مرغ	۲ عدد
کره	۱۰۰ گرم

مواد لازم رویه:

پنیر خامه ای	۲۵۰ گرم
کره (نرم)	۱۵۰ گرم
خامه (فرم گرفته)	۴۰۰ گرم
شیر عسلی	سه قاشق سوپ خوری
کیک اسفنجی (پودر شده)	یک پیمانه
(جهت تزیین)	

نکته:

کیک اسفنجی پودر شده به صورت ساده و شکلاتی معمولاً برای تزیین کیک های تر استفاده می شود. بهتر است خرده کیک هایی که هنگام تزیین کیک باقی می ماند یا کیک اسفنجی ۴ تخم مرغی را برای این کار پخته و پس از خنک شدن داخل فریزر نگهداری کرده و در هنگام مصرف از فریزر خارج کرده و پودر کنید.



۲- پس از مخلوط شدن.



۲- شکر و تخم مرغ را با همزن دستی بزنید.



۱- شکر را به تخم مرغ اضافه کنید.





کیک موکا و نارگیل

مواد لازم:

آرد	۲۳۰ گرم
بیکینگ پودر	یک قاشق سوپ خوری
پودر کاکائو	یک قاشق سوپ خوری
کره	۱۲۰ گرم
شکر قهوه‌ای	۱۵۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد
شیر	یک دوم پیمانه
نسکافه	یک قاشق سوپ خوری
شکلات چیپسی	۵۰ گرم
پودر نارگیل	۲۰ گرم

مواد لازم رویه:

شکلات (خرد شده)	۱۲۵ گرم
خامه صبحانه	۷۰ گرم
گلوکز مایع	۱۰ گرم
کره	۲۰ گرم
نارگیل (رنده شده)	به مقدار لازم (جهت تزیین)

طرز تهیه:

کره نرم و شکر قهوه‌ای را با همزن برقی بزنید تا کرمی و سبک شود. سپس تخم مرغ را اضافه کرده و مخلوط کنید. شیر و نسکافه را مخلوط کنید. آرد، بیکینگ پودر و پودر کاکائو را مخلوط کرده و به همراه شیر و قهوه به تناوب به مواد کره‌ای زده شده اضافه کنید. در آخر شکلات چیپسی و پودر نارگیل را بیافزایید. مواد آماده را داخل قالب‌های مینی لوف چرب شده ریخته و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۰ دقیقه قرار دهید. پس از خارج کردن از فر، کیک‌ها را ۱۵ دقیقه داخل قالب خنک کرده سپس روی توری فلزی قرار داده تا کاملاً خنک شود. پس از کامل شدن کیک آن را با کرم شکلاتی پوشش داده و در صورت تمایل با نارگیل رنده شده تزیین کنید.

طرز تهیه رویه:

شکلات خرد شده، گلوکز، کره و خامه صبحانه را مخلوط کرده و روی شعله ملایم قرار داده تا ذوب شده و صاف و یکدست شود.

نکته:

در صورت در دسترس نبودن قالب مینی لوف می‌توانید از قالب لوف ۱۰ در ۲۰ استفاده کنید.

🕒 میزان سرو: ۶ نفر

🕒 مدت زمان پخت: ۱۵ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه

بیسکویت رازیانه

طرز تهیه:

کره و شکر را در ظرف مناسبی با هم به خوبی مخلوط کنید تا صاف و یکدست شوند. آردها و بیسکویت پودر را با هم مخلوط کرده و به مخلوط کره و شکر اضافه و ترکیب کنید. روغن مایع، تخم مرغ، ماست و شیره افرا یا عسل را با هم مخلوط کرده و به مواد اضافه کنید. در پایان تخم رازیانه پودر شده، دانه کنجد و سیاه دانه را اضافه کرده و مواد را دوباره ورز دهید. خمیر به دست آمده را روی سطح کار آغشته به آرد به ضخامت نیم سانتی متر پهن کنید و با قالب مربع برش دهید. بیسکویت ها را در سینی فر چیده و در فراز قبل گرم شده بادمای ۱۶۰ درجه سانتی گراد (۳۲۵ درجه فارنهایت) قرار دهید تا کمی برشته شوند.

مواد لازم:

کره (به دمای محیط رسیده)	۱۲۰ گرم
روغن زیتون	یک پیمانه
شکر (دانه ریز)	۱۲۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد
ماست	۲ قاشق سوپ خوری
شیره افرا یا عسل	۲ قاشق سوپ خوری
آرد	۳ پیمانه
آرد گندم کامل	یک پیمانه
تخم رازیانه (پودر شده)	۲ قاشق سوپ خوری
دانه کنجد	۲ قاشق سوپ خوری
سیاه دانه	یک قاشق چای خوری
بیسکویت پودر	یک قاشق چای خوری



اسلایس جوکارامله

مدت زمان آماده‌سازی: ۱۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۳۰ تا ۳۵ دقیقه

میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر

طرز تهیه:

جو پرک، آرد و پودر نارگیل و میوه‌های استوایی ریز خرد شده را مخلوط کرده و کنار بگذارید.

کره، عسل و شکر قهوه‌ای را داخل ظرف مناسبی ریخته و روی شعله ملایم قرار دهید تا فقط کره و شکر ذوب شود سپس به مواد خشک مخلوط شده، اضافه کرده و هم بزنید. قالب مربع ۱۸ یا ۲۰ سانتی متری را چرب کرده و با کاغذ روغنی بپوشانید به طوری که دو طرف کاغذ از دو لبه قالب بلندتر باشد. مواد آماده را داخل قالب پرس کرده و در فراز پیش گرم شده بادمای ۱۶۰ درجه سانتی گراد به مدت ۳۰ تا ۳۵ دقیقه قرار دهید. پس از پخت و کاملاً خنک شدن به اندازه دلخواه برش بزنید.

مواد لازم:

کره	۱۲۵ گرم
شکر قهوه‌ای	۷۵ گرم
عسل	۲ قاشق سوپ‌خوری
جو پرک (ریز)	۱۴۰ گرم
آرد	۷۵ گرم
پودر نارگیل	۲۵ گرم
میوه‌های استوایی	۱۲۰ گرم

نکته:

میوه‌های استوایی به صورت شکری شده در آجیل فروشی موجود می‌باشد.

مواد لازم:

هویج	۴۵۰ گرم
آب	۲ پیمانه
آب انبه	۳ پیمانه
آب لیمو سنگی	سه چهارم پیمانه
آب	برای رقیق کردن (در صورت تمایل)

طرز تهیه:

دو پیمانه آب و هویج‌ها را در ظرف مناسبی روی حرارت متوسط قرار دهید تا آب به جوش آید. سپس حرارت را کم کرده و در ظرف را بگذارید تا حدود ۳۰ دقیقه هویج پخته و نرم شود. ظرف را از روی حرارت بردارید و اجازه دهید هویج‌ها کمی خنک شوند.

هنگامی که هویج‌ها خنک شدند، مخلوط آب و هویج را در مخلوط‌کن بریزید و مخلوط کنید تا به صورت صاف و یکدست در آیند. یک پیمانه آب انبه اضافه و مخلوط کنید. مخلوط را در پارچ بریزید و آب انبه باقی مانده و آب لیمو سنگی را به آن اضافه و مخلوط کنید. لیموناد را حدود ۲ ساعت یا بیشتر در یخچال قرار دهید تا کاملاً خنک شود.

پس از خنک شدن در صورت تمایل برای رقیق کردن لیموناد می‌توانید مقداری آب اضافه نموده و به همراه یخ سرو نمایید.

لیموناد انبه-هویج



*Have a nice
weekend*





بامب

توت فرنگی و شکلات

مواد لازم کیک شکلاتی:

تخم مرغ (به دمای محیط رسیده)	۴ عدد
شکر (دانه ریز)	۱۰۰ گرم
بیکنگ پودر	سه چهارم قاشق چای خوری
آرد	۱۰۰ گرم
پودر کاکائو	۴ قاشق سوپ خوری
شکلات تلخ یا شکلات شیری (رنده شده)	۵۰ گرم

مواد لازم موس توت فرنگی:

توت فرنگی (تازه یا یخ زده)	۵۰۰ گرم
آب لیمو ترش (تازه)	نصف یک عدد
شکر	یک سوم پیمانه
پودر ژلاتین	۴ قاشق چای خوری
خامه (فرم گرفته)	۳۰۰ میلی لیتر
بیسکویت لیدی فینگر	به مقدار لازم

مواد لازم سس شکلاتی:

خامه فرم گرفته	۱۰۰ گرم
شکلات تلخ یا شکلات شیری (خردشده)	۱۰۰ گرم

طرز تهیه کیک شکلاتی:

آرد، پودر کاکائو و بیکنگ پودر را با هم الک کنید. شکر را اضافه و مخلوط کنید. تخم مرغ‌ها را یکی یکی اضافه و مخلوط کنید. شکلات رنده شده را اضافه کرده و مواد را با هم مخلوط کنید. خمیر به دست آمده را در سینی فر (به ابعاد ۲۸×۴۰ سانتی متر) پوشیده شده با کاغذ روغنی بریزید و به مدت ۱۲ الی ۱۵ دقیقه در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا بپزد. داخل قالب نیم دایره به قطر حدود ۲۰ الی ۲۲ سانتی متر و ارتفاع ۱۰ سانتی متر را با فویل آلومینیومی کاملاً بپوشانید (می‌توانید از یک کاسه هم برای این کار استفاده کنید). کیک شکلاتی را پس از خنک شدن، به ۳ الی ۴ قسمت برش دهید. به طوری که داخل قالب را پوشش دهد.

طرز تهیه موس توت فرنگی:

توت فرنگی، آب لیمو ترش و شکر را در ظرف مناسبی روی حرارت قرار دهید و مرتب هم بزنید تا شکر حل شود و توت فرنگی‌ها پوره شوند. مقدار کمی آب روی پودر ژلاتین بریزید و چند دقیقه کنار بگذارید و سپس در مایکروویو یا روی حرارت غیر مستقیم قرار دهید تا کاملاً حل شود. ژلاتین را به مواد اضافه و کاملاً مخلوط کنید. اجازه دهید این مخلوط کاملاً خنک شود. خامه را آن قدر بزنید تا پف کند و سپس به پوره توت فرنگی خنک شده بیفزایید و مخلوط کنید. موس را در قالب (یا کاسه) پوشیده شده با کیک شکلاتی بریزید. در پایان بیسکویت‌های لیدی فینگر را روی موس قرار دهید و چند ساعت (ترجیحاً تمام شب) در یخچال باشد.

طرز تهیه سس شکلاتی:

خامه فرم گرفته را در ظرف مناسبی روی حرارت گرم کنید. هنگامی که خامه به جوش آمد، آن را از روی حرارت بردارید و شکلات خرد شده را به آن اضافه کنید و حدود ۲ دقیقه کنار بگذارید. سپس مواد را با هم به خوبی مخلوط کنید تا سس شکلاتی به دست آید. بامب توت فرنگی را از یخچال در آورید و روی ظرف سرو برگردانید. فویل آلومینیومی را جدا کنید. سس شکلات را روی آن بریزید و با توت فرنگی تازه آن را تزیین کنید.



محمد
ساعدی نیا
MOHAMMAD
SAEDINIA

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

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

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

فروشگاه شهر وستانه : کابل، خیابان قزوین، سرای گردشگری شهر وستانه
تلفن: ۰۰۹۲-۳۳۳۳۱۰۲

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

www.mohammadsaedinia.com

sohanmohammad @ mohammadsaedinia



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

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

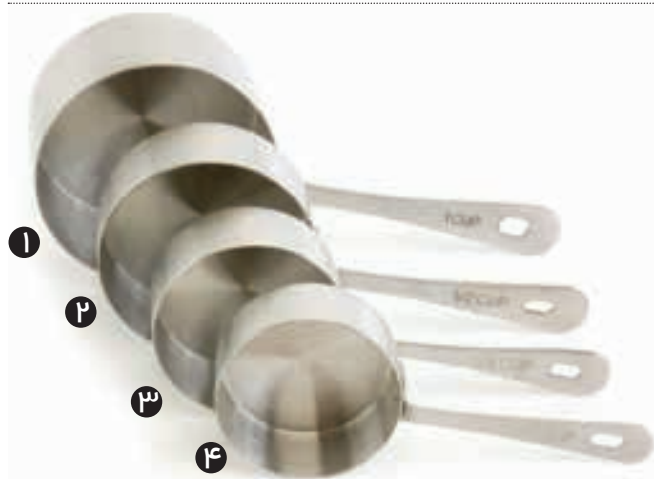
با توجه به شرایط آب و هوایی متفاوت در اغلب موارد نیاز به تغییر در مواد اولیه احساس می‌شود. چنانچه شرایط آب و هوایی متفاوتی نسبت به شهر تهران دارید جدول زیر می‌تواند راهنمای خوبی برای تغییر در میزان مواد اولیه برای شما باشد. این تغییرات باعث می‌شود تا طوبت و یا خشکی هوا خللی در پخت کیک و یا شیرینی ایجاد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

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

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



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



- 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

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

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

از مبتدی‌ها
تا حرفه‌ای‌ها



سودوکو >
پولدار

تکویست گذشته ۱۰۰٪
برای مغز

جدول ۲۸۹

سودوکو

SUDOKU

برای تقویت فکر خود سودوکو تمرین کنید

با راهنمای حل جدول

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

1st for FUN

جدول‌های برای تفریح و سرگرمی شما

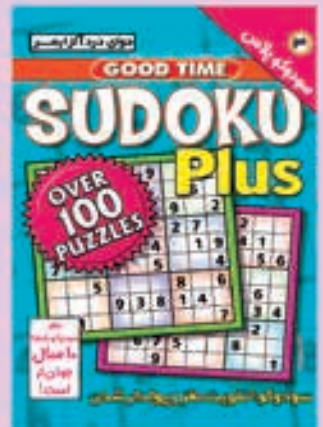
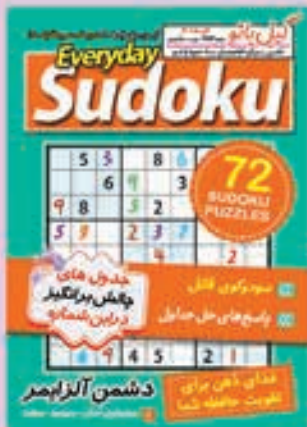
4 contests

با این جدول‌ها سازه‌های جدید

5 levels of difficulty

تدریجاً دشواری متفاوت

سودوکو آسان : سودوکو متوسط : سودوکو سخت





معرفی کتاب

«سرباز قاسم سلیمانی» زندگینامه سردار شهید حاج قاسم سلیمانی از سال ۱۳۳۵ تا ۱۳۹۸ است؛ از تولد سردار تا شهادتش. این کتاب ده فصل دارد. فصل اول، روایت دوره جوانی قاسم سلیمانی و مبارزات او با رژیم شاه است. فصل دوم راوی لحظات حضور وی در جبهه‌های جنگ با دشمن یعنی است. فصل سوم درباره مبارزات او با اشراق، فصول چهارم و پنجم راوی اقدامات او در خارج از مرزهای کشور، فصول ششم تا هشتم درباره مبارزات او با داعش و فصل نهم در باب شهادت اوست. فصل دهم نیز درباره خصوصیات و ویژگی‌های شخصیتی شهید سلیمانی است.



مشخصات کتاب‌شناسی:

- نویسنده: مصطفی رحیمی
- قطع: رقعی
- تعداد صفحات: ۴۸۵ صفحه
- جلد: نرم
- انتشارات: خط مقدم
- چاپ نخست: ۱۴۰۲

ویژگی‌های اثر:

- متن روان و خوش خوان
- شامل نکات کاربردی برای تزکیه و خودسازی
- آشنایی با ابعاد ناشناخته شخصیت شهید سلیمانی
- کتابی مفصل و مملو از داده و اطلاعات
- استفاده از خاطرات و یادمانده‌های هم‌زمان شهید
- مشتمل بر تصاویر و اسناد

گزیده‌ای از کتاب

سردار چندی قبل از شهادتش متوجه شد در ایام فاطمیه شخصی قصد ترور ایشان را داشته است ولی تاکید کرد: «هرگز نام ایشان را بر سر زبان‌ها نیندازید؛ وی خانواده دارد و پس از این اعضای خانواده‌اش نمی‌توانند در جامعه به راحتی زندگی کنند.» وقتی دو نفر در رابطه با ترور حاج قاسم دستگیر شدند، حکمشان محاربه اعلام شد. سردار پس از این که متوجه حکم شد گفت: «اقدامشان بر ضد من بوده؛ نه کشور. راضی نیستم به خاطر من هیچ انسانی از بین برود یا دربند شود.»

برای مطالعه این کتاب، می‌توانید به کتابخانه‌های سراسر کشور مراجعه کنید.

www.iranpl.ir

