

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

قنادباشی

۲۴۱

نیمه دوم بهمن ماه ۱۴۰۲

شماره دویست و چهل و یک - ۷۰۰۰۰ تومان

آموزش رسی
کیک شیفون پرتقالی

+






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

قابل توجه
علاقه مندان به
جدول



براونی پسته

مدت زمان آماده سازی: ۱۵ دقیقه

مدت زمان پخت: ۳۰ دقیقه

میزان سرو: ۸ نفر

مواد لازم:

شکلات تلخ یا شیرینی	۲۰۰ گرم
پودر کاکائو	۱۵ گرم
آرد	۱۵۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۲ عدد
کره	۱۰۰ گرم
پسته (نیم کوب)	۵۰ گرم

مواد لازم رویه:

خامه صبحانه	۱۰۰ گرم
شکلات (خرد شده)	۱۰۰ گرم
خلال پسته	به مقدار لازم جهت تزیین

طرز تهیه:

کره، پودر کاکائو و شکلات را داخل ظرف مناسبی ریخته و روی بخار آب یا ماکروویو قرار دهید تا ذوب شود ولی داغ نشود. تخم مرغ ها و شکر را با همزن برقی بزینید تا سبک شود. سپس آرد را اضافه کرده و مخلوط کنید در آخر مخلوط شکلاتی آماده و پسته را اضافه کرده و ترکیب کنید. مواد را داخل قالب های تک نفره چرب شده ریخته و در فراز پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۳۰ دقیقه قرار دهید. سپس روی توری فلزی خنک کرده و با رویه شکلاتی و پسته تزیین کنید.

طرز تهیه رویه:

خامه را داخل ظرف مناسبی ریخته و روی حرارت ملایم قرار دهید تا کمی گرم شود. سپس شعله را خاموش کرده و شکلات خرد شده را اضافه کرده و هم بزینید تا شکلات ذوب شود و کرم یک دستی حاصل شود.

نکته:

در صورت در دسترس نبودن قالب تک نفره از قالب مربع ۲۰ سانتی متری که کاغذ انداخته و چرب کرده اید استفاده کنید. پس از پخت و خنک شدن براونی را به شکل مربع برش زده و تزیین نمایید.



قنادباشی

اولین نشریه تخصصی کیک - شیرینی - شکلات - دسر - نان و نوشیدنی در ایران
شماره ثبت: ۱۳۴/۲۹۴ ● 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: ۴۶۸۹۴۰۱۳

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

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

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

● هرگونه استفاده از مطالب و تصاویر بدون اخذ مجوز کتبی

از قنادباشی غیر مجاز است و پیگرد قانونی دارد.

● سرگردین در قبول یار، اصلاح یادخل و تصرف در کلیه

مطالب و عکس ها آزاد است.

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

کیک بارویه بادامی

طرز تهیه:

تخم مرغ‌ها، وانیل، پودر قند و خامه را با همزن برقی بزنیید تا سبک شود. کره ذوب شده را آرام آرام اضافه کرده و مخلوط کنید. آرد و بیکنینگ پودر را مخلوط کرده و به مواد اضافه کنید. مواد را داخل قالب ۲۰ سانتی متری که چرب کرده و کاغذ انداخته اید ریخته و در فراز پیش گرم شده بادامی ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۳۰ دقیقه قرار دهید. پس از این زمان از فر خارج کرده و مواد رویه را ریخته و مجدداً به مدت ۳۰ دقیقه در فر قرار دهید تا رویه کیک طلایی شود.

طرز تهیه رویه کیک:

عسل، کره، خامه، شکر و بادام را مخلوط کرده، روی شعله ملایم قرار دهید تا شکر حل شود و مواد شروع به جوشیدن کند. مواد را از روی شعله برداشته و به حالت داغ روی کیک بریزید.

نکته:

در صورت تمایل می‌توانید این کیک را در قالب بزرگتر (۲۳ سانتی متری) آماده کنید و به صورت اسلایسی برش زده و سرو کنید.

مواد لازم:

آرد	۱۵۰ گرم
بیکنینگ پودر	یک قاشق چای خوری
کره (ذوب شده)	۷۵ گرم
پودر قند	۱۲۵ گرم
تخم مرغ	۳ عدد
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری
خامه صبحانه	۳ قاشق سوپ خوری

مواد لازم رویه:

عسل	۸۰ گرم
شکر	۸۰ گرم
کره	۱۰۰ گرم
بادام	۱۵۰ گرم
خامه صبحانه	۲ قاشق سوپ خوری

🕒 میزان سرو: ۶ نفر

🕒 مدت زمان پخت: ۱ ساعت

🕒 مدت زمان آماده سازی: ۱۰ دقیقه





شیرینے توپے خرماے

مدت زمان آماده سازی: ۱۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۲۵ دقیقه

میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

مواد لازم:

آرد (الک شده)	۱۰۰ گرم
پودر شکر (الک شده)	۲۵ گرم
پودر گردو	۵۰ گرم
کره	۱۰۰ گرم
وانیل شکری	یک هشتم قاشق چای خوری
خرما (دو نیم شده)	به میزان لازم
خلال پسته	به میزان لازم

طرز تهیه:

فر را روی دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید. کره و پودر شکر را با همزن برقی مخلوط کنید تا یکدست شود. آرد و پودر گردو و وانیل شکری را اضافه کنید و مخلوط کنید تا مواد خمیری یکدست شود.

از خمیر حاصل به اندازه ۲ قاشق چای خوری در دست گلوله کنید و در سینی فر بچینید و روی شیرینی‌ها را به کمک ابزار فرورفتگی بزرگ ایجاد کنید و در هر فرورفتگی خرمائی که از وسط نصف کرده‌اید را بگذارید و خلال پسته کنارش قرار دهید. سینی فر را به مدت ۲۵ دقیقه داخل فر قرار دهید تا شیرینی‌ها پخته و کمی زیر آن‌ها طلایی شود. از فر خارج کرده و پس از خنک شدن از سینی جدا کرده و سرو نمایید.

نکته:

برای میان شیرینی‌ها می‌توانید خرمائی که با چنگال له کرده و به صورت پوره در آورده‌اید را به صورت توپی کنید و استفاده کنید.

چای لیمو، نعناع و وانیل

مواد لازم:

لیمو	یک عدد
غلاف وانیل	یک عدد
(به صورت طولی برش زده و دانه‌های وانیل را بیرون آورید)	
برگ نعناع تازه	یک چهارم پیمانه
شکر دانه ریز	یک چهارم پیمانه (۵۵ گرم)
آب	۷ پیمانه
چای سیاه (مرغوب)	۲ قاشق چای خوری
برگ نعناع تازه (جهت سرو)	به مقدار لازم
لیمو	یک عدد کوچک
تعدادی برش لیمو	جهت سرو

طرز تهیه:

با استفاده از چاقوی تیز یا ابزار برش پوست لیمو را به صورت نازک برش بزنید از لیمو ۶ برش نازک در آورده و هر برش را نصف کنید تا برش‌هایی نیم دایره‌ای ایجاد کنید. در ظرفی مناسب پوست لیمو، لیمو باقی مانده، دانه‌های وانیل و غلاف وانیل، نعناع، شکر و آب را بر روی حرارت ملایم قرار دهید تا به آرامی بجوشد. ۵ دقیقه جوشیدن کفایت می‌کند. اکنون چای را اضافه کنید سپس در ظرف را گذاشته و در محل مناسبی قرار دهید تا به مدت ۳ دقیقه دم بکشد. پس از این مدت چای دم کشیده را در قوری ریخته و غلاف وانیل را نیز از چای خارج نکنید. در پایان چای را با نعناع و لیمو تزئین کرده و سرو نمایید.





Signature apple cake

کرم کیک سیب

🕒 میزان سرو: ۸ نفر

🕒 مدت زمان پخت: ۲۰ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده سازی: یک ساعت

طرز تهیه لایه زیرین:

ابتدا آرد و پودر قند را در غذاساز ریخته و کره سرد خرد شده را اضافه کرده و وقتی حالت خرده نان شد، آب سرد را اضافه کنید، پس از آن خمیر را در ظرف تارت صاف کرده و به مدت ۲۰ دقیقه در یخچال گذاشته و فر را با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کرده و ظرف تارت را بعد از ۲۰ دقیقه از یخچال خارج کرده و یک کاغذ روغنی روی آن قرار دهید و مقداری حبوبات روی آن بریزید و در فر به مدت ۱۵ دقیقه بگذارید، سپس از فر خارج کرده و حبوبات و کاغذ را از روی آن برداشته و مجدداً در فر به مدت ۵ دقیقه قرار دهید. پس از خارج کردن از فر روی توری خنک کنید.

طرز تهیه لایه میانی:

ابتدا سیب‌ها را پوست کنده و خرد کنید و در ماهیتابه‌ای کمی کره ریخته و با حرارت متوسط سیب‌ها را بپزید و دارچین را اضافه کنید و هم بزنید تا کاملاً سیب‌ها له و پخته شود و در آخر کمی وانیل اضافه کنید و روی نان تارت خنک شده بریزید و صاف کنید. دور نان تارت را یک رینگ انداخته برای مرحله بعد آماده کنید.

طرز تهیه لایه رویی:

زرده تخم مرغ را با همزن دستی بزنید و ۳۰ گرم شکر را اضافه کنید و بعد ۲۵ گرم آرد را اضافه کرده و هم بزنید تا کاملاً مخلوط شود. پودر ژلاتین را روی مقدار کمی آب سرد پاشیده و به صورت بن ماری حل کنید و کنار بگذارید تا خنک شود. در ظرف دیگر شکر را ریخته و روی حرارت ملایم قرار دهید تا به جوش آید. وقتی که جوشید از روی حرارت بردارید و وانیل را اضافه کرده و خیلی آرام در حالیکه زرده را هم می‌زنید شکر را اضافه کرده و هم بزنید تا کرمی یکنواخت به دست آید و بعد در یک قابلمه کوچک ریخته و روی حرارت بگذارید تا کرم غلیظ شود و وقتی که غلیظ شد از روی حرارت بردارید و ژلاتین خنک شده را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید و کنار بگذارید. سفیده تخم مرغ را با همزن برقی بزنید تا حالت پفکی شود و همزمان با آن در یک ظرف مناسب ۱۱۰ گرم شکر را با مقدار خیلی کم آب ریخته و روی حرارت بگذارید تا به جوش آید و حرارت آن به ۱۲۱ درجه سانتی گراد برسد (با دماسنج شیرینی)، اگر دماسنج ندارید می‌توانید زمانی که جوشید یک قطره از شکر را در یک لیوان آب سرد بیاندازید. اگر حالت خود را حفظ کند و مثل یک گلوله ماند یعنی آماده است. وقتی به این حالت رسید یا با دماسنج دمای آن به ۱۲۱ درجه سانتی گراد رسید به سفیده تخم مرغ که همزن در آن بادور کند روشن است خیلی آرام اضافه کنید و تا وقتی که کاملاً مخلوط شد بزنید و بعد از آن دور همزن را تند کرده تا دمای آن پایین بیاید هم بزنید و بعد خاموش کنید و در ۳ مرحله سفیده را به کرم اضافه کنید و پس از مخلوط شدن روی سیب‌ها اضافه کنید و کاملاً صاف نمایید و حدود یک تا ۲ ساعت در یخچال قرار دهید. سپس از یخچال خارج کرده و رینگ را جدا کنید و با پودر کاکائو تزیین نمایید.

مواد لازم لایه زیرین:

آرد	۲۲۵ گرم
کره	۱۲۵ گرم
پودر قند	یک قاشق سوپ خوری
آب سرد	۲ قاشق سوپ خوری

مواد لایه میانی:

سیب (متوسط)	۶ تا ۷ عدد
دارچین	یک قاشق چای خوری
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری
شکر	یک قاشق سوپ خوری

مواد لازم لایه رویی:

شیر	۲۵۰ گرم
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
زرده تخم مرغ	۴ عدد
شکر	۳۰ گرم
آرد	۲۵ گرم
پودر ژلاتین	یک قاشق سوپ خوری
و یک قاشق چای خوری	

سفیده تخم مرغ	۴ عدد
شکر (پخته شده در ۱۲۱ درجه سانتی گراد)	۱۱۰ گرم

نکته:

اضافه کردن شهد غلیظ و داغ به سفیده باعث از بین رفتن خامی سفیده شده و این یک نوع مرنگ ایتالیایی است.



تارت چیز کیک کدو حلوایی

طرز تهیه:

خمیر تارت را طبق دستور خمیر تارت پرتقال آماده کرده و خمیر را پس از استراحت در یخچال باز کرده و داخل قالب‌های تارتلت انداخته و به مدت ۱۵ دقیقه در یخچال قرار دهید.

سپس روی خمیرها را با چنگال سوراخ کرده و کاغذ روغنی قرار داده و کمی حبوبات یا سنگ نسوز مخصوص تارت و پای ریخته و در فراز پیش گرم شده بادمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۵ دقیقه قرار دهید. سپس از فر خارج کرده و کاغذ روغنی را برداشته و مجدداً به مدت ۱۰ تا ۱۲ دقیقه داخل فر قرار دهید تا روی تارت‌ها نیز کمی بپزد. تارت‌ها را از فر خارج کرده و کنار بگذارید تا خنک شود. سپس مواد میانی آماده را داخل تارت‌ها ریخته و به مدت ۳۰ تا ۳۵ دقیقه داخل فر از پیش گرم شده بادمای ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید، سپس در فر باز گذاشته و تارت‌ها را داخل فر خنک کرده و به مدت ۶ تا ۷ ساعت داخل یخچال قرار داده و برای تزیین کمی گردوی خرد شده بریزید.

طرز تهیه مواد میانی:

پنیر خامه‌ای، شکر قهوه‌ای و شکر را با دور کند همزن برقی بزنید تا مخلوط شود سپس تخم مرغ را اضافه کرده و مخلوط کنید. در آخر کدو حلوایی پخته و دارچین را اضافه کرده و هم بزنید.

مواد لازم:

خمیر تارت پرتغالی	یک دستور
پنیر ماسکار پونه	۴۲۰ گرم
شکر قهوه‌ای	۲ قاشق سوپ‌خوری
شکر	۴۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد
کدو حلوایی (پخته)	یک پیمانه
دارچین	۲ قاشق چای‌خوری
گردو (خرد شده)	۵۰ گرم (جهت تزیین)

نکته:

- ۱- کدو حلوایی را خرد کرده و با مقدار کمی آب بپزید سپس با قاشق له کرده و داخل صافی قرار دهید تا آب آن کمی گرفته شود.
- ۲- به این دلیل از سنگ نسوز یا حبوبات استفاده می‌شود که خمیر پف نکرده و فرم قالب را بگیرد.



۳- با دست خمیر را به کف و دیواره قالب بچسبانید.



۲- تکه‌ای از خمیر را داخل قالب انداخته.



۱- خمیر را با وردنه باز کنید.



۶- پس از استراحت با چنگال خمیر را سوراخ کنید.



۵- لبه‌های خمیر را با انگشت فشار دهید تا کاملاً فرم قالب را بگیرد.



۴- با چاقو اضافه‌های خمیر را بگیرید.



۸- روی کاغذ روغنی حبوبات یا سنگ نسوز بریزید.



۷- روی خمیر کاغذ روغنی قرار دهید.

نان کره‌ای صبحانه

طرز تهیه:

مایع خمیر و شیر ولرم را مخلوط کرده روی آن را پوشانده تا عمل بیاید. در یک کاسه مایع خمیر، شیر، شکر، نمک و سفیده تخم مرغ را با هم مخلوط کنید و روغن را اضافه کنید. آرد را کم کم اضافه کنید تا خمیر جمع شود (میزان آرد به صورت تقریبی است) و به دست نجسبد، خمیر را ورز دهید تا صاف و یکدست شود. خمیر آماده را در کاسه‌ای که چرب کرده‌اید به مدت ۴۵ دقیقه با درپوش استراحت دهید تا حجم آن دو برابر شود.

بعد از استراحت کمی خمیر را ورز دهید و ۷ عدد چانه ۵۰ گرمی از خمیر را جدا کنید و توسط وردنه دایره‌هایی به قطر تقریبی ۱۵ سانتی متر باز کنید و روی آن توسط برس، کره آب شده بمالید و شکر بپاشید. یک شعاع دایره را توسط چاقو برش دهید و از یک سمت حول مرکز دایره بچرخانید تا حالت پیچ رخ ایجاد شود. یک عدد پیچ را در مرکز و شش عدد دیگر را دورش بپیچید و توسط زرده تخم مرغ رومال کنید و در صورت تمایل تخم خرفه یا کنجد رویش بپاشید. این شکل آماده شده را به مدت یک ربع دیگر با درپوش استراحت داده و در فر بادامی ۱۸۰ درجه سانتی گراد که از یک ربع قبل گرم کرده‌اید به مدت ۳۰ تا ۴۰ دقیقه قرار دهید تا رویش طلایی و مغز پخت شود.

مواد لازم:

مایه خمیر فوری	۵ گرم
شکر	۲ قاشق چای خوری
آرد	۲۵۰ گرم
شیر (ولرم)	یک دوم پیمانه
سفیده تخم مرغ	یک عدد
نمک	یک دوم قاشق چای خوری
روغن مایع	یک چهارم پیمانه
کره (ذوب شده)	مقداری
شکر (دانه درشت)	مقداری
زرده تخم مرغ	یک عدد

نکته:

بهتر است کف سینی فر کاغذ روغنی بپاندازد.

🕒 میزان سرو: ۴ تا ۵ نفر

🕒 مدت زمان پخت: ۴۰ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۵۰ دقیقه





پیسکویت جو دوسر

مدت زمان آماده سازی: ۱۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۱۵ دقیقه

میزان سرو: ۴ نفر

مواد لازم:

کره نرم	۲۰۰ گرم
شکر قهوه‌ای روشن	۱۸۰ گرم
شکر	۴۰ گرم
تخم مرغ	۲ عدد
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
آرد	۱۷۵ گرم
نمک	یک دوم قاشق چای خوری
جو پرک ریز	۳ پیمانه
گردو (خرد شده)	یک پیمانه
شکلات چیپسی	یک دوم پیمانه
جوش شیرین	یک دوم قاشق چای خوری

طرز تهیه:

فر را با دمای ۱۷۰ درجه سانتی گراد روشن کنید. در یک کاسه بزرگ کره و شکر قهوه‌ای روشن و شکر را با هم بزنید تا کاملاً مخلوط و نرم شود. همزمان هر دو تخم مرغ را با مواد قبلی مخلوط کنید و بعد وانیل را اضافه نمایید. آرد، جوش شیرین و نمک را با هم مخلوط کرده و به مخلوط کره اضافه کنید و تا وقتی که مخلوط شود هم بزنید و در آخر جو دوسر، گردو و شکلات چیپسی را اضافه کنید و در سینی فر که کاغذ روغنی انداخته‌اید به اندازه یک گردوی متوسط در سینی بگذارید و با یک قاشق کمی روی آن فشار دهید تا مقداری صاف شود، به مدت ۱۲ تا ۱۵ دقیقه در فراز پیش گرم شده بپزید و بعد از آن از فر درآورده و به مدت ۵ دقیقه در سینی خنک کنید و سپس روی توری انتقال دهید.



کیک لیمو - گردو

طرز تهیه:

تخم مرغ ها و شکر را در ظرف مناسبی با همزن برقی به خوبی مخلوط کنید. شیر گرم، آب لیمو سنگی، روغن زیتون و پوست رنده شده لیموترش را اضافه و مخلوط کنید. بیکنگ پودر را اضافه کنید. آرد را به تدریج اضافه کرده و با قاشقی چوبی مواد را به خوبی مخلوط کنید. گردوی خرد شده را به خمیر اضافه کنید. قالب کیک را چرب کرده و کمی آرد در آن بپاشید. خمیر را در قالب بریزید و چندین بار قالب را به روی سطح کار بکوبید تا هوای داخل خمیر خارج شود. قالب را در فراز قبل گرم شده بادمای ۱۷۰ درجه سانتی گراد (۳۲۵ درجه فارنهایت) قرار دهید تا کیک طلایی و برشته شود. برای حصول اطمینان از پخت کیک خلالی چوبی در آن فرو کنید در صورت تمیز بیرون آمدن یعنی کیک پخته است. کیک را پس از اینکه کاملا خنک شد برش داده و سرو نمایید.

مواد لازم:

تخم مرغ	۳ عدد
شکر	یک پیمانه
شیر گرم	یک پیمانه
روغن زیتون	یک دوم پیمانه
آب لیمو سنگی	یک قاشق سوپ خوری
لیمو سنگی (پوست رنده شده)	۲ عدد
آرد	۲ و یک دوم پیمانه
بیکنگ پودر	۱۰ گرم
گردو (درشت خرد شده)	یک پیمانه



تارت و پای

مقدمه:

پای و تارت، نوعی دسر و شیرینی است که از مخلوط آرد و کره سرد و کمی آب سرد بدست می‌آید. در بعضی از انواع آن از زرده تخم‌مرغ هم استفاده می‌شود و گاهی کمی نشاسته ذرت به آرد اضافه می‌شود که باعث تردتر شدن تارت می‌شود. خمیر تارت پای باید ترد و ورقه‌ای و به اندازه کافی پخته شده باشد. پای و تارت با نام مواد میانی آن خوانده می‌شود و خمیر اصلی آنها با اندکی تغییر و با مواد میانی متفاوت نام گرفته و به عنوان دسر و شیرینی عصرانه قابل سرو می‌باشد. معنی تارت و پای یکی است، با این تفاوت که کلمه تارت فرانسوی و پای انگلیسی می‌باشد.

نکات لازم برای تهیه خمیر تارت:

برای آماده سازی خمیر ابتدا کره را مکعبی خرد کرده و به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه داخل فریزر قرار دهید تا کره کاملاً سرد شود. پس از خارج کردن کره از فریزر، بلافاصله با آرد مخلوط کنید. آب مورد استفاده برای تارت نیز باید کاملاً سرد باشد و بلافاصله پس از خارج کردن از یخچال، داخل خمیر بریزید. گرم بودن کره و آب باعث می‌شود که خمیر آب بیشتری مصرف کند و خمیر مطلوبی حاصل نشود. آب سرد را کم کم اضافه کنید تا خمیر به شکل توپ در یک طرف دستگاه غذا ساز، جمع شود.

تاریخچه:

پای به دلیل عوامل مختلفی از جمله ارزش تغذیه‌ای و راحتی حمل و نگهداری در سفرها مخصوصاً مسافرت‌های دریایی طولانی از دیر باز مورد توجه بشر بوده و تاریخچه استفاده آن با توجه به کتیبه‌های سومر به حدود دوهزار سال قبل از میلاد مسیح بر می‌گردد که سومریان نمونه‌هایی از پای مرغ را تهیه می‌کردند و آثار مشاهده شده در مصر نیز شاهد آن است مصریان باستان در حدود ۱۳۰۰ سال قبل از میلاد پای عسل را تهیه می‌کردند.

با توجه به آثار بر جای مانده یونانیان پای‌های کوچکی را به همراه پر کن آن درست می‌کردند بعد رومیان خمیرهای تهیه شده با آرد، روغن و آب را با پوششی از گوشت لایه‌ای و شیره‌های خوراکی تهیه و پخت می‌کردند که به عنوان Placenta معروف بود و این مواد نشانگر شناخته شده بودن این خوراک در کل دوران بشریت بوده است.



۳- کره را مکعبی کرده و داخل فریزر قرار داده سپس به آرد اضافه کنید.



۲- پودر قند را اضافه کنید.



۱- آرد را داخل غذا ساز بریزید.



۶- خمیر را داخل نایلون قرار داده و ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید.



۵- آب در حدی اضافه شود که خمیر یک طرف دستگاه به شکل توپ جمع شود.



۴- پس از اینکه به شکل خرد شده نان در آمد آب سرد را اضافه کنید.

تارت پرتقال



مواد لازم خمیر:

آرد	۲۲۵ گرم
کره سرد	۱۲۵ گرم
پودر قند	۲ قاشق سوپ خوری
آب سرد	حدود ۲ قاشق سوپ خوری

مواد لازم میانی:

شکر	۱۰۰ گرم
نشاسته ذرت	۲ قاشق سوپ خوری
آب	۲ قاشق سوپ خوری
آب پرتقال	یک پیمانه
زرده تخم مرغ	۲ عدد
کره	۷۵ گرم
رنده پوست پرتقال	۲ قاشق چای خوری
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
میوه دلخواه و نعناع	به دلخواه جهت تزیین

طرز تهیه:

آرد و پودر قند را داخل غذا ساز ریخته و با کره خرد شده سرد مخلوط کنید تا به شکل خرده نان در آید. سپس آب سرد را کم کم اضافه کرده تا مواد خمیر شود (آب ذکر شده در دستور امکان دارد کمتر یا بیشتر استفاده شود). خمیر آماده را داخل نایلون قرار داده و حدود ۳۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید. سپس از خمیر تکه های کوچکی برداشته و ورز داده و روی سطح آرد پاشی شده باز کرده و با کاتر گل ۵ پر از خمیر بریده و در قالب مینی مافین قرار داده و با دست یا وسیله مخصوص خمیر را داخل قالب فشار داده و پرس کنید. پس از آماده شدن کل کاسه های کوچک تارت، قالب را به مدت ۱۵ دقیقه داخل یخچال قرار دهید. فر را با درجه حرارت ۱۷۵ درجه سانتی گراد گرم کرده و به مدت حدود نیم ساعت داخل فر قرار دهید تا کاملاً پخته و طلایی شود. سپس قالب را از فر خارج کرده و مینی تارت ها را کاملاً خنک کنید. کرم آماده را داخل تارت های خنک شده ریخته و به مدت ۲ ساعت داخل یخچال قرار داده و به دلخواه تزیین کنید.

برای آماده کردن مواد میانی:

شکر، نشاسته ذرت، آب و آب پرتقال را مخلوط کرده و روی شعله مستقیم قرار داده و مرتب هم بزنید تا مواد جوشیده و کمی غلیظ شود. سپس از شعله برداشته و کره، رنده پوست پرتقال و وانیل را اضافه کنید و هم بزنید تا کره با گرمای مواد ذوب شده و جذب کرم شود. روی کرم آماده را با نایلون پوشانده و کنار بگذارید تا کاملاً خنک شود.



کلوچه خرما و نوتلا

مدت زمان آماده‌سازی: یک ساعت

مدت زمان پخت: ۲۵ دقیقه

میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

طرز تهیه:

آرد و پودر قند را با هم الک کنید و در دستگاه غذاساز بریزید، کره را نیز بیفزایید، دستگاه را روشن کنید تا به صورت خرد شده نان (کرامبلی) درآید. تخم مرغ و وانیل را کم کم اضافه کنید در حدی که خمیر به صورت گلوله‌ای درآید و یک طرف دستگاه جمع شود سپس دستگاه را خاموش کنید و خمیر را در یک پلاستیک فریزر گذاشته با کف دست کمی پهن کنید و در یخچال حدود یک ساعت استراحت دهید. پس از استراحت یک کیسه فریزر را با قیچی باز کنید و بین دو لایه آن کمی به صورت مویی آرد بپاشید و تکه‌های کوچک خمیر را از یخچال خارج نمایید و به ضخامت تقریبی ۳ میلی متر باز نمایید و با کاتر گرد ۵ سانتی متری کاتر بزنید. خمیرهای قالب خورده را به سینی انتقال دهید (سینی نیاز به کاغذ یا چرب کردن ندارد)، سپس از مواد میانی کمی وسط هر خمیر قرار دهید و با پشت قاشق کمی صاف کنید به گونه‌ای که از کناره‌های خمیر حدود نیم سانتی متر خالی باشد، بر روی این لبه‌ها با قلمو کمی سفیده تخم مرغ بمالید و خمیر رویه را به قطر ۶ الی ۶/۵ سانتی متر کاتر بزنید و بر روی مواد میانی قرار دهید سپس کمی به آرامی لبه‌ها را به هم فشار دهید و کلوچه‌ها را با سفیده رومال نمایید، بعد حدود ۱۵ دقیقه مجدد در یخچال استراحت دهید و در فراز پیش گرم شده با دمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت تقریبی ۲۵ دقیقه بپزید، در حدی که لبه‌ها و رویه آن‌ها کمی طلایی شود. بعد بر روی توری فلزی خنک نمایید و با شکلات آب شده به دلخواه تزیین کنید.

طرز تهیه مواد میانی:

نوتلارا بر روی بخار آب یا در مایکروویو به روش بن ماری کمی نرم نمایید، سپس خرمای له شده را به آن بیفزایید و مواد را با هم مخلوط نمایید.

مواد لازم:

کره سرد فریزری (ریز خرد شده)	۱۸۰ گرم
پودر قند	۸۰ گرم
تخم مرغ (بدون احتساب وزن پوسته)	حدود ۴۴ گرم
آرد	۳۰۰ گرم
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری

مواد میانی:

خرمای دشتستان	۱۰۰ گرم
نوتلا	۷۰ گرم

نکته:

- ۱- خمیر این کلوچه باید کاملاً خنک باشد لذا از دستگاه غذاساز یا نوک انگشتان برای تهیه خمیر استفاده نمایید که خمیر گرم نشود.
- ۲- خمیر نیاز به هیچ گونه ورز دادن ندارد و قبل از قرار دادن در فر حتماً سینی آماده کلوچه‌ها را یک ربع ساعت در یخچال استراحت دهید.





نان صبحانه فرانسوی

🕒 میزان سرو: ۴ نفر

🕒 مدت زمان بخت: ۱۵ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: یک ساعت و نیم

طرز تهیه:

۴۰۰ گرم از آرد و نمک را الک کرده و در کاسه‌ای بزرگ بریزید. ۲ قاشق سوپ خوری از شکر را به آرد اضافه کنید و خوب مخلوط کنید. مایه خمیر و شیر ولرم را در کاسه‌ای کوچک ریخته و در پوش بگذارید تا مایه خمیر به مدت ۵ دقیقه عمل بیاید و روی شیر حالت فومی پیدا کند، در مرکز مواد خشک گودی ایجاد کنید و مخلوط شیر و خمیر مایه و آب ولرم را اضافه کنید و توسط قاشق چوبی مخلوط کنید. خمیر حاصل را روی میزی که کمی آرد پاشی کرده‌اید ورز دهید و در صورتی که خمیر چسبندگی داشت کمی آرد را به صورت آرد پاشی روی میز کار به خورد خمیر دهید تا خمیر به دست نچسبد و ورز دادن را ادامه دهید تا خمیر یکدست و صافی حاصل شود. کاسه بزرگ را کمی توسط روغن مایع چرب کنید و خمیر را در کاسه‌ای قرار دهید و حوله‌ای روی کاسه باندازید و به مدت یک ساعت بگذارید تا حجم خمیر دو برابر شود و در اصطلاح خمیر عمل بیاید.

خمیر را پس از این مدت روی میز کار قرار داده و کمی ورز دهید و به ۱۰ قسمت مساوی تقسیم کنید و هر قسمت را کمی ورز دهید تا خمیر چانه و یکدست شود. سپس خمیرها را به شکل بیضی شکل دهید و داخل سینی‌های فری که کمی چرب کرده‌اید با فاصله قرار دهید و روی سینی‌ها را توسط سلفون بپوشانید و به مدت نیم ساعت دیگر به خمیرها استراحت دهید تا حجم چانه‌ها دو برابر شود. سپس کناره‌های دست خود را چرب کنید و در میان چانه‌ها فرو رفتگی عمیق ایجاد کنید و کمی روی چانه‌ها را توسط الک آرد پاشی کنید.

فر را روی دمای ۲۳۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید و در طبقه پایین فر یک ظرف گود حاوی آب جوش قرار دهید و سینی‌های حاوی خمیر را در طبقه وسط فر به مدت ۱۵ دقیقه یا تا زمانی که روی نان‌ها طلایی شود قرار دهید.

مواد لازم:

آرد سفید	۴۰۰ الی ۴۵۰ گرم
نمک	یک چهارم قاشق چای خوری
شکر (دانه ریز)	۳ قاشق سوپ خوری
خمیر مایه فوری	۵ گرم
شیر ولرم	۱۲۰ میلی لیتر
آب ولرم	۱۷۵ میلی لیتر



اسلایس سیب و گردو

مدت زمان آماده سازی: ۱۵ دقیقه

مدت زمان پخت: ۲۰ دقیقه

میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

مواد لازم برای لایه زیرین:

کره	۱۵۰ گرم
پودر شکر	۱۰۰ گرم
آرد	۳۵۰ گرم
پودر بادام	۴۰ گرم
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
تخم مرغ	۲ عدد
بیکنگ پودر	یک دوم قاشق چای خوری
شیر	یک قاشق سوپ خوری

مواد لازم رویه:

کره	۳۰ گرم
سیب (رنده شده)	۳ عدد بزرگ
گردو (خرد شده)	۱۰۰ گرم
دارچین	یک قاشق سوپ خوری
شکر	۳۰ گرم
شکلات شیری	به میزان لازم

طرز تهیه خمیر:

کره، پودر شکر، وانیل را با همزن برقی بزنید تا یکدست شود. تخم مرغ ها را دانه دانه اضافه کنید و پس از افزودن هر تخم مرغ یک دقیقه هم بزنید. آرد سفید، بیکنگ پودر و پودر بادام را مخلوط و به مواد بیافزایید و با قاشق مخلوط کنید تا خمیر نرم حاصل شود، سپس ۱ قاشق سوپ خوری شیر را اضافه نمایید و مخلوط کنید تا خمیر یکدست حاصل شود.

فر را روی دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید. کف قالب ۳۰×۳۰ را با کاغذ روغنی بپوشانید و خمیر را روی کاغذ روغنی پهن کنید و رویش را صاف کنید. خمیر را به مدت ۲۰ دقیقه در فر بپزید (یا تا وقتی خمیر پخته شود).

طرز تهیه مواد رویه:

سیب رنده شده را روی حرارت متوسط قرار دهید تا آب آن کشیده شود سپس شکر را افزوده و بگذارید تا چند دقیقه سیب و شکر با هم بپزد. کره را افزوده و کمی تفت دهید و سپس دارچین را بیافزایید و از روی حرارت بردارید.

مواد رویه را پس از آماده شدن روی خمیر سرد شده بریزید و صاف کنید و رویش گردو بپاشید و توسط شکلات آب شده تزئین کنید و پس از خنک شدن کامل از قالب در آورده و به اندازه ی دلخواه برش دهید و سرو نمایید.

نکته:

شکلات را به روش بن ماری ذوب کنید.

پودینگ شکلاتی

مواد لازم:

شکر (دانه ریز)	یک دوم پیمانه
پودر کاکائو (شیرین نشده)	یک چهارم پیمانه
نشاسته ذرت	۳ قاشق سوپ خوری
شیر	۲ پیمانه
نمک	به میزان لازم
وانیل	یک قاشق چای خوری

طرز تهیه:

پودر کاکائو و نشاسته ذرت را در ظرف مناسبی با هم الک کنید. شکر، نمک، وانیل و شیر را اضافه کنید. مواد را به خوبی هم بزنید تا صاف و یکدست شوند. ظرف را حدود ۱۵ دقیقه روی حرارت متوسط قرار داده و مرتب هم بزنید. هنگامی که پودینگ شروع به جوشیدن و قل قل کرد، یک دقیقه دیگر به پخت مواد ادامه دهید و سپس ظرف را از روی حرارت بردارید. مخلوط به دست آمده را در ظرف های سرو بریزید و روی آنها را با سلفون بپوشانید و به مدت ۲ ساعت در یخچال قرار دهید تا خنک شوند. روی پودینگ ها را با نارگیل پودر شده یا خشکبار خرد شده تزئین نمایید.



میزان سرو: ۴ نفر



دسر کادایف پنیری

مدت زمان آماده سازی: ۱۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۳۰ دقیقه

میزان سرو: ۶ نفر

مواد لازم:

رشته تازه کادایف	۵۰۰ گرم
پنیر ماسکارپونه	۴۰۰ گرم
پنیر موتزارلا	۲۰۰ گرم
کره (ذوب شده)	۵۰ گرم
روغن مایع	یک چهارم پیمانه

مواد لازم برای شهد:

شکر	۲ پیمانه
آب	یک پیمانه
گلاب	یک چهارم پیمانه
جوهر لیمو	یک هشتم قاشق چای خوری
مغز پسته	۱۰۰ گرم

طرز تهیه:

برای تهیه شهد آب و شکر را مخلوط کرده روی حرارت بگذارید تا شکر حل شود پس از ۵ دقیقه جوشیدن گلاب را اضافه کنید و در آخر جوهر لیمو را اضافه کرده پس از یک جوش زدن از روی حرارت برداشته و کنار بگذارید تا سرد شود، کره را ذوب کرده با روغن مایع مخلوط کنید. رشته کادایف را در ظرف بزرگی ریخته و با مخلوط کره و روغن مایع آغشته کنید، قالب کمربندی مناسبی انتخاب کرده و با کره خوب چرب کنید، نصف رشته کادایف را کف قالب ریخته و با دست فشار دهید تا خوب پرس شود. پنیر ماسکارپونه را روی کادایف بمالید سپس پنیر موتزارلا را اورقه کرده و روی آن بچینید، نصف دیگر کادایف را روی پنیر ریخته و دوباره خوب پرس کنید و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۳۰ دقیقه بگذارید تا روی آن برشته شود، پس از این مدت از فر در آورده و بلافاصله شهد ولرم را روی آن بریزید و با مغز پسته تزئین کنید.

نکته:

این دسر باید داغ سرو شود، همچنین می توانید به جای پنیر ماسکارپونه از دو برابر دستور پنیر موتزارلا استفاده کنید.

قهوه موکای بادام

مواد لازم:

سیروپ بادام	یک قاشق سوپ خوری
سیروپ شکلات	۴ قاشق چای خوری
شیر داغ	۲۰۰ میلی لیتر
قهوه اسپرسو	یک شات
خرده شکلات	به مقدار لازم
خامه فرم گرفته	به مقدار لازم

طرز تهیه:

سیروپ ها را در فنجان ریخته و قهوه اسپرسو را اضافه نمایید. به خوبی با هم مخلوط نموده و بقیه فنجان را با شیر کف کرده پر نمایید. روی آن خامه فرم گرفته و خرده شکلات قرار دهید.





شیرت برد آجیلی

مدت زمان آماده سازی: ۲ ساعت

مدت زمان پخت: ۲۰ دقیقه

میزان سرو: ۶ نفر

طرز تهیه:

کره و پودر قند را با همزن برقی حدود چهار دقیقه بزنید تا به صورت کرمی و سبک درآید. تخم مرغ را با چنگال کمی بزنید، سپس اضافه نمایید و حدود سی ثانیه با همزن برقی بزنید. نمک را نیز بیفزایید. همزن را خاموش کنید. آرد، آرد برنج و دارچین را با هم ترکیب نموده و الک نمایید. سپس در سه مرحله به مواد تخم مرغی اضافه نمایید و بالیسک هم بزنید. خمیر به دست آمده را در یک پلاستیک فریزر گذاشته، کمی با کف دست پهن کنید و حدود دو ساعت در یخچال استراحت دهید. سپس تکه های کوچک را از یخچال خارج نمایید و بین دو لایه کیسه فریزر که خیلی کم آردپاشی نموده اید به کمک وردنه به ضخامت تقریبی ۴ میلی متر باز نمایید. سپس با کاتر دلخواه کاتر بزنید و در سینی فر با فاصله از هم بچینید. سینی نیاز به چرب کردن یا کاغذ ندارد. سپس سفیده تخم مرغ را با برس روی شیرت بردها بمالید و رویش مغزها را بپاشید و در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت تقریبی ۲۰ دقیقه بپزید، در حدی که لبه بیسکویت ها طلایی شود. پس از خارج نمودن از فر و خنک شدن در صورت تمایل، کمی شکلات را ذوب نمایید و با قیف خطوطی روی شیرت بردها بیندازید.

نکته:

- منظور از کره سرد، کره ای است که خیلی نرم و گرم نشده باشد و در عین حال امکان همزدن با همزن را داشته باشد.
- خمیر این نوع بیسکویت هنگام قرار دادن در فر باید کاملاً خنک باشد به همین منظور در فاصله ای که کاتر می زنید اگر احساس کردید خمیر گرم شده حتماً حدود ۱۰ دقیقه سینی را در یخچال قرار دهید. سپس سریع رومال نموده، مغزها را بپاشید و در فر قرار دهید.
- شیرت بردها یکی از انواع بیسکویت های فوق العاده ترد و خوشمزه هستند و تنوع بسیار زیادی دارند. در ترکیب مواد اولیه آنها جوش شیرین و بیکینگ پودر به کار نمی رود و معمولاً علاوه بر آرد، آرد برنج، آرد جو یا آرد ذرت در ترکیبشان دارند.

مواد لازم:

کره (سرد و ریز خرد شده)	۲۴۰ گرم
پودر قند	۹۰ گرم
تخم مرغ کوچک (بدون احتساب وزن پوسته ۵۰ گرم)	یک عدد
نمک	یک پنسه
آرد	۲۸۰ گرم
آرد برنج	۳۰ گرم
دارچین	۳ قاشق چای خوری

مواد رویه:

سفیده تخم مرغ	یک عدد
آجیل مخلوط (خام و ریز خرد شده، شامل پسته، بادام، گردو)	۲۰۰ گرم





اسلاپس آلبالو و نارگیل

طرز تهیه:

شکر و کره را خوب با همزن بزنید، تخم مرغ و وانیل را اضافه کرده و خوب بزنید تا کرمی رنگ و کشدار شود. سپس آرد و شیر را به تناوب اضافه کرده مخلوط نمایید تا خمیر یکدستی حاصل شود.

کف سینی ۲۵×۳۵ را چرب کرده آرد پاشی کنید و خمیر را به صورت یکدست کف آن پهن کنید. روی آن را مر با پخش کنید و بعد کشمش یا گردو را بریزید.

برای مواد رویه شکر و کره را بزنید و تخم مرغ را اضافه کرده و با همزن بزنید تا کرمی رنگ شود. سپس آرد و بیکنگ پودر را اضافه کنید وقتی یکدست شد پودر نارگیل را اضافه کنید و روی مواد قبلی به طور مساوی پخش کنید و در فر از قبل گرم شده قرار دهید. بعد از ده دقیقه دمای فر را به ۱۷۰ درجه سانتی گراد برسانید و به مدت بیست دقیقه دیگر زمان بدهید. برای اینکه روی آن کاملاً طلایی شود بعد از اتمام زمان داده شده در فر را باز بگذارید و شعله بالایی فر را روشن کنید. به محض طلایی شدن رویه از فر خارج کنید.

🕒 مدت زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه

🕒 مدت زمان پخت: ۳۰ دقیقه

🍴 میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر

مواد لازم:

کره	یک دوم پیمانه
شکر	یک سوم پیمانه
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
تخم مرغ	یک عدد
آرد	دو پیمانه
شیر	یک چهارم پیمانه
مارمالاد یا مر با آلبالو	یک دوم پیمانه
کشمش یا گردو	یک دوم پیمانه

مواد رویه:

کره	یک چهارم پیمانه
شکر	یک چهارم پیمانه
تخم مرغ	یک عدد
پودر نارگیل	سه پیمانه
آرد	یک چهارم پیمانه
بیکنگ پودر	یک قاشق چای خوری



کیک دورنگ شکلاتی

مدت زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه

مدت زمان پخت: یک ساعت

میزان سرو: ۶ نفر

مواد لازم کیک شکلاتی:

کره	۱۰۰ گرم
شکر	۱۷۰ گرم
تخم مرغ	۲ عدد
وانیل	یک دوم قاشق چای خوری
شیر	سه چهارم پیمانه
قهوه فوری	۲ قاشق سوپ خوری
آرد	۲۴۰ گرم
پودر کاکائو	۲ قاشق سوپ خوری
بیکنگ پودر	۲ قاشق چای خوری

مواد لازم کیک ساده:

کره	۵۰ گرم
شکر	۸۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد
وانیل	یک دوم قاشق چای خوری
شیر	۱۰۰ میلی لیتر
آرد	۱۲۰ گرم
بیکنگ پودر	یک قاشق چای خوری

مواد لازم کرم کره ای شکلاتی:

کره	۱۰۰ گرم
پودر قند	۱۲۰ گرم
پودر کاکائو	یک قاشق سوپ خوری
شیر ولرم	۲ قاشق سوپ خوری
نان رولت شکلاتی	یک عدد

طرز تهیه:

برای آماده کردن کیک شکلاتی، کره و شکر را با همزن برقی بزنیید تا سبک شود. سپس تخم مرغ ها و وانیل را اضافه کرده و مخلوط کنید. قهوه فوری را داخل شیر ریخته و کنار بگذارید. آرد، بیکنگ پودر و پودر کاکائو را مخلوط کرده و به همراه شیر و قهوه به تناوب به مواد کره ای زده شده، اضافه کرده و بالیسک مخلوط کنید. سه عدد قالب نودونی را با اسپری روغن چرب کرده و مواد را داخل قالب ها ریخته و داخل فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۳۰ دقیقه قرار دهید. پس از پخت کیک ها را روی توری فلزی خنک کنید. برای آماده کردن کیک ساده، کره و شکر را با همزن برقی بزنیید تا سبک شود، سپس تخم مرغ ها و وانیل را اضافه کرده و مخلوط کنید. آرد و بیکنگ پودر را مخلوط کرده و به همراه شیر به تناوب به مواد کره ای زده شده، اضافه کرده و بالیسک مخلوط کنید. یک عدد قالب نودونی را با اسپری روغن چرب کرده و مواد را داخل قالب ریخته و داخل فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۳۰ دقیقه قرار دهید. پس از پخت کیک را روی توری فلزی خنک کنید.

برای آماده کردن کرم کره ای شکلاتی، کره نرم و پودر قند را با همزن برقی بزنیید تا کاملا سبک و روشن شود سپس پودر کاکائو را افزوده در آخر شیر ولرم را کم کم اضافه کرده و خوب مخلوط کنید تا کرم لطیفی حاصل شود.

آماده سازی نهایی کیک دورنگ:

دو عدد کیک شکلاتی را کف ظرف سرو قرار داده و دور تا دور آن ها را با کرم کره ای پوشانده و کیک ساده را طوری روی کیک ها قرار دهید تا حفره وسط را ببوشانند. روی کیک ساده را نیز با کرم کره ای ببوشانید و یک عدد کیک شکلاتی باقی مانده را روی کیک ها قرار داده و کل کیک ها را با کرم کره ای ببوشانید. نان رولت آماده و خنک شده را از وسط برش زده و به اندازه دو دیواره کیک در آورید و از دو طرف به کیک بچسبانید. برای تزئینات نهایی در صورت تمایل از خمیر فوندانت استفاده کرده و با مارمالاد به کیک بچسبانید.

نکته:

کیک شکلاتی و ساده را بدون تزئین برای عصرانه نیز می توانید سرو کنید.

رولت شکلاتی

طرز تهیه:

زرده و سفیده تخم مرغ ها را جدا کنید. زرده ها را با شکر مخلوط کرده و با همزن برقی زده و آب جوش را اضافه کنید و به مدت ۱۰ دقیقه با هم بزنیید تا کاملا سفید و غلیظ شود. عسل را نیز اضافه کنید. در ظرف جداگانه سفیده تخم مرغ را با همزن برقی بزنیید تا کاملاً فرم بگیرد. سفیده را به زرده اضافه کرده و به حالت دورانی هم بزنیید، سپس آرد و پودر کاکائو را اضافه کرده و دورانی هم بزنیید. کف سینی ۳۰×۴۰ سانتی متری را کاغذ انداخته و مواد را داخل سینی ریخته و صاف کرده و در فر از پیش گرم شده با دمای ۲۲۰ درجه سانتی گراد به مدت ۸ تا ۱۰ دقیقه قرار دهید. پس از خارج کردن از فر یک سینی هم اندازه روی آن قرار داده و نان را خنک کنید و پس از خنک شدن، روی کاغذ روغنی برگردانید.

مواد لازم:

تخم مرغ	۳ عدد
شکر	۹۰ گرم
آرد	۷۵ گرم
آب جوش	یک قاشق سوپ خوری
پودر کاکائو	۱۵ گرم
عسل	یک قاشق سوپ خوری





۶- همه مواد را با هم مخلوط کنید.



۵- یک قاشق سوپ خوری عسل را اضافه کنید.



۴- جوش شیرین را اضافه کنید.



۹- روی شعله هم بزنید. (حدود دو دقیقه)



۸- مخلوط تخم مرغی را به کره اضافه کنید.



۷- کره را روی شعله ذوب کنید.



۱۲- خمیر در حال جمع شدن.



۱۱- با همزن دستی هم بزنید.



۱۰- آرد را اضافه کنید.



۱۵- خمیر را به ظرف منتقل کنید.



۱۴- روی خمیر را با نایلون بپوشانید.



۱۳- خمیر پس از آماده شدن گوشه ظرف جمع می شود.



۱۶- تکه های کوچکی از خمیر بردارید.



۱۷- روی سطح کار کمی ورز دهید.



۱۸- خمیر را با وردنه باز کنید.



۲۰- با قالب ۱۸ سانتی متری روی قالب جا بیاندازید.



۱۹- خمیر را روی کاغذ روغنی منتقل کنید.



۲۳- روی سطح کار باز کنید.



۲۲- تکه دیگری از خمیر برداشته.



۲۱- اضافه های خمیر را بگیرید.



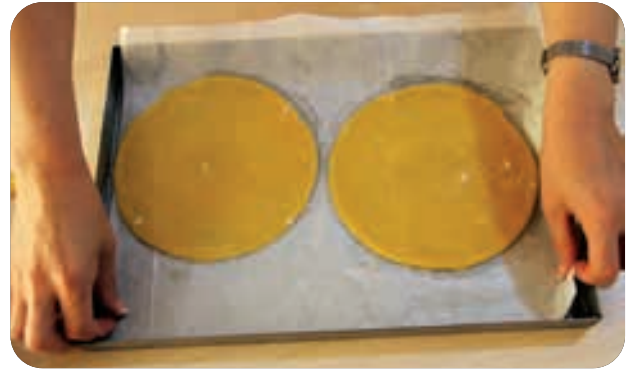
۲۵- اضافه های خمیر را بگیرید.



۲۴- روی کاغذ روغنی منتقل کرده و قالب جا بیاندازید.



۲۷- کره و پنیر خامه ای را داخل همزن برقی بریزید.



۲۶- خمیرهای آماده پخت.



۳۰- مخلوط پنیری را به خامه فرم گرفته اضافه کنید.



۲۹- عسل را اضافه کنید.



۲۸- همزن زدن مواد.



۳۲- کیک های پخته و خنک شده را از کاغذ روغنی جدا کنید.



۳۱- کرم آماده



۳۴- لایه دوم را رویش قرار دهید.



۳۳- مقداری از کرم را روی لایه اول قرار دهید.



۳۷- رو و دور تادور کیک را با کرم بپوشانید.



۳۶- لایه ها را تکرار کنید.



۳۵- روی لایه دوم نیز کرم بمالید.



۴۰- تمام سطح کیک را بپوشانید.



۳۹- پودر کیک اسفنجی



۳۸- کیک آماده



معمول

شیرینی محبوب لبنانی ها

طرز تهیه:

ابتدا مایه خمیر را روی آب ولرم پاشیده و روی آن را بپوشانید تا عمل بیاید. آرد سمولینا، آرد سفید، پودر قند، پودر رازیانه را با هم مخلوط کنید. سپس کره را با نوک انگشتان به خورد مواد دهید و عرق بهار نارنج و مایه خمیر عمل آمده را اضافه کنید. کمی با نوک انگشتان ورز دهید تا مایعات کاملاً به خورد مواد برود. سپس روی ظرف را بپوشانید و یک شب به خمیر در دمای محیط استراحت دهید.

بعد از استراحت خمیر کاملاً قابلیت شکل دهی پیدا می کند. از مواد خمیر به اندازه گردو جدا کرده وسط آن را باز کنید و از مواد میانی داخل آن قرار دهید و خمیر را ببندید و بین دو دست کاملاً گرد کنید.

بعد از این مرحله می توانید روی خمیر را مهر بزنید و از قالب های مخصوص معمول استفاده کنید و یا با انبر روی آن را کمی طرح بیاندازید. سپس خمیر را در فر از پیش گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه تا جایی که زیر شیرینی ها طلایی شود قرار دهید.

طرز تهیه مواد میانی با خرما:

خرما را با کمی آب روی حرارت قرار دهید تا کاملاً نرم شود. در انتها ۲۰ گرم کره را اضافه و خرما را با پشت قاشق کاملاً نرم کنید و از روی حرارت بردارید و دارچین را اضافه کنید. سپس اجازه دهید کاملاً سرد شود.

طرز تهیه مواد میانی با پودر پسته؛ پودر پسته و پودر قند را با هم مخلوط کنید و یک قاشق گلاب اضافه کنید تا مواد کمی حالت چسبندگی پیدا کند.

نکته:

معمول از شیرینی های بسیار رایج در کشورهای عربی به ویژه لبنان است که در مناسبت های مختلف از آن استفاده می شود و به کعک العید یا شیرینی عید هم معروف است. معمول انواع مختلفی دارد و با مواد میانی بسیار متنوعی پر می شود که رایج ترین آن پودر پسته و با خرما است. برای داشتن معمول با کیفیت بهتر حتماً باید زمان استراحت آن رعایت شود و حداقل ۲۱ ساعت برای آن مناسب است. نکته دیگر داغ بودن فر است. بهتر است همزمان با پر کردن مواد میانی فر روشن باشد تا کاملاً داغ شود.

مواد لازم:

آرد سمولینا	۲۱۵ گرم
آرد سفید	۵۰ گرم
کره (به دمای محیط رسیده)	۱۱۵ گرم
پودر قند	۵۰ گرم
آب ولرم	۳ قاشق سوپ خوری
مایه خمیر	یک قاشق چای خوری
عرق بهار نارنج	۶۰ میلی لیتر
پودر رازیانه	یک دوم قاشق سوپ خوری

مواد میانی خرما:

خرما	۱۵۰ گرم
کره	۲۰ گرم
دارچین	یک دوم قاشق چای خوری

مواد میانی با پودر پسته:

پودر پسته	۶۰ گرم
پودر قند	۲ قاشق سوپ خوری
گلاب	یک قاشق سوپ خوری



۳- مواد میانی داخل آن قرار دهید



۲- بانگشت باز شود



۱- تکه ای از خمیر برداشته شود



۶- داخل قالب مخصوص قرار دهید



۵- کمی آرد به خمیر زده



۴- خمیر را ببندید



۹-



۸-



۷- بادست فشار داده



۱۰- استفاده از انبر به جای قالب مخصوص

دسر کادایف و کرم کارامل

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه

👤 میزان سرو: ۴ نفر

طرز تهیه:

کادایف خشک را ریز کرده و با کره کمی تفت دهید تا تغییر رنگ دهد. در ظرف مورد نظر ریخته کنار بگذارید. پودر کرم کارامل را با شیر مخلوط کرده حرارت دهید تا جوش آید. بعد از یک دقیقه جوشیدن از روی حرارت برداشته و روی کادایف بریزید. بگذارید تا کاملاً خنک شود. سپس بیسکویت را روی آن بچینید. خامه، پنیر و شیر عسلی را با همزن بزنید تا یکدست شود. وانیل را اضافه کنید. مخلوط را روی بیسکویت بریزید و سطح آن را صاف کنید. در یخچال قرار دهید تا کاملاً خنک شود. در آخر با بریلوی کاراملی تزیین کنید.

مواد لازم:

کره	۵۰ گرم
کادایف	۱۰۰ گرم
کرم کارامل	یک بسته
شیر	۲ پیمانه
بیسکویت پتی‌بور	یک بسته بزرگ
خامه	یک پیمانه
پنیر ماسکارپونه	یک دوم پیمانه
شیر عسلی	یک دوم پیمانه
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری





پاوند کیک خامه فرم گرفته

ساده و آسان
و پیره مبتدی ها

مواد لازم:

آرد	۳ پیمانه
کره یا روغن	یک و یک دوم پیمانه
شکر (دانه ریز)	۳ پیمانه
تخم مرغ	۶ عدد
خامه صبحانه	یک پیمانه
اسانس وانیل	یک الی ۲ قاشق سوپ خوری

نکته:

- ۱- تخم مرغ پایه این نوع کیک است که باعث پف کردن آن می شود، در نتیجه آن را به خوبی مخلوط کنید.
- ۲- برای حصول اطمینان از پخت کیک خلالی چوبی در آن فرو کنید، در صورت تمیز بیرون آمدن یعنی کیک پخته است.

🕒 مدت زمان پخت: یک ساعت و ۳۰ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده سازی: ۱۵ دقیقه



۱- ابتدای فراروی ۱۷۰ درجه سانتی گراد (۱۶۰ درجه سانتی گراد) قرار دهید. آرد را الک کنید.



۲- کره و شکر را در ظرف مناسبی با هم به خوبی مخلوط کنید. تخم مرغ ها را یکی یکی اضافه کرده و پس از هر بار افزودن به خوبی مخلوط کنید تا مواد کف کند.



۳- اسانس وانیل را اضافه و مخلوط کنید.



۴- آرد را به تدریج اضافه کنید.



کوکی کره بادام زمینی

طرز تهیه:

دمای فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید و یک سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید. کره بادام زمینی، پودینگ وانیلی، تخم مرغ و چیپس شکلات را در ظرف مناسبی با هم به خوبی مخلوط کنید. گلوله‌هایی از خمیر به دست آمده جدا کرده و با فاصله ۵ سانتی متر از یکدیگر در سینی فر قرار دهید. با چنگال خطوطی روی آنها ایجاد کنید. کوکی‌ها را به مدت ۱۱ الی ۱۳ دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار دهید تا کاملاً بپزد. سپس آنها را از فر درآورده و اجازه دهید حدود ۱۰ دقیقه خنک شوند. شکلات را در ظرف مناسبی در مایکروویو ذوب کنید. کوکی‌های خنک شده را تا نصفه در شکلات ذوب شده فرو کنید. آنها را روی کاغذ روغنی قرار دهید و روی آنها ترفال‌های رنگارنگ بپاشید. پس از اینکه شکلات خودش را گرفت و سفت شد، کوکی‌ها را سرو نمایید.

مواد لازم:

کره بادام زمینی	یک دوم پیمانه
پودینگ وانیلی (آماده)	۱۰۰ گرم
تخم مرغ (درشت)	یک عدد
چیپس شکلات	یک چهارم پیمانه
شکلات نیمه تلخ (ذوب شده)	
یک پیمانه	
ترفال رنگی	یک چهارم پیمانه

مدت زمان آماده‌سازی: ۵ دقیقه

مدت زمان پخت: ۱۱ دقیقه

میزان سرو: ۱۶ عدد



۵- خامه را اضافه کرده و به خوبی مواد را مخلوط کنید تا خمیر یکدستی حاصل شود.



۶- قالب را چرب کرده و خمیر را در قالب بریزید (به آرامی قالب را روی سطح کار بکوبید تا هوای داخل خمیر خارج شود).



۷- قالب را به مدت یک ساعت و ۲۰ دقیقه الی یک ساعت و نیم در فر از قبل گرم شده قرار دهید تا کیک بپزد. پس از خنک شدن کیک را برش دهید.

نان پنیر و جعفری

طرز تهیه:

آب ولرم، مایه خمیر و شکر را مخلوط کرده و حدود ۵ دقیقه کنار بگذارید تا عمل بیاید. سپس تخم مرغ، ماست، روغن مایع و نمک افزوده و مخلوط کنید. مایه خمیر عمل آمده را نیز اضافه کنید. در آخر آرد را کم کم افزوده تا خمیر جمع شود. خمیر را روی سطح آرد پاشی شده ورز داده تا صاف و یکدست شود. سپس داخل ظرف چرب شده قرار داده و روی آن را بپوشانید و به مدت حدود ۴۵ دقیقه در دمای محیط استراحت دهید. پس از استراحت خمیر را ورز داده و چونه‌های ۸۰ گرمی از خمیر برداشته و با وردنه باز کرده و کاتر گرد زده و در سینی فر قرار دهید. سپس چونه‌های کوچک از خمیر برداشته و دور تا دور خمیر گرد بچینید و مرکز خمیر را با مواد میانی پر کنید. روی نان‌ها را با پارچه پوشانده و ۱۰ دقیقه بگذارید تا استراحت کند، سپس با تخم مرغ زده شده رومال کرده و در فراز پیش گرم شده بادمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت حدود ۲۰ تا ۲۵ دقیقه قرار دهید.

برای آماده کردن مواد میانی:

پنیر و جعفری را مخلوط کنید. در صورت تمایل داخل مواد میانی کمی فلفل بریزید.

نکته:

آرد موجود در دستور تقریبی می‌باشد و آرد را کم کم اضافه کنید تا چسبندگی خمیر از بین برود. امکان دارد آرد کمتر یا بیشتری استفاده شود.

مواد لازم:

ماست	یک دوم پیمانه
روغن مایع	یک دوم پیمانه
آب ولرم	یک پیمانه
شکر	یک قاشق چای خوری
مایه خمیر	۱۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد
آرد	حدود ۵۰۰ گرم
تخم مرغ (اضافه)	یک عدد (جهت رومال)
نمک	یک قاشق چای خوری

مواد لازم میانی:

پنیر صبحانه (فتا)	۲۰۰ گرم
جعفری (خرد شده)	یک چهارم پیمانه



۳- روی ظرف پوشانده شود



۲- آب ولرم اضافه شود



۱- مایه خمیر و شکر مخلوط شود



۶- مایه خمیر عمل آمده



۵- روغن مایع اضافه شود



۴- تخم مرغ و ماست مخلوط شود



۹- خمیر روی سطح آرد پاشی شده ورز داده شود



۸- آرد کم کم اضافه شود



۷- مایه خمیر به مخلوط اضافه شود.



۱۲- روی ظرف با پارچه پوشانده شود.



۱۱- خمیر داخل ظرف قرار داده شود



۱۰- ظرف با روغن مایع چرب شود



۱۵- باوردنه باز شود



۱۴- چانه ۸۰ گرمی از خمیر برداشته



۱۳- خمیر پس از استراحت ورز داده شود



۱۸- روی خمیر کاتر زده قرار دهید



۱۷- تکه های کوچکی از خمیر برداشته



۱۶- کاتر زده شود



۲۰- مرکز خمیر را با مواد پنییری پر کنید.



۱۹- تکه های کوچک خمیر را دور تادور بچینید



مینی کیک اسفناج

طرز تهیه:

برگ‌های اسفناج را جدا کرده بخار پز کنید و پس از سرد شدن پوره کنید، تخم‌مرغ، وانیل و شکر را خوب بزنید تا کرمی و سبک شود. روغن مایع و پوره اسفناج سرد شده را اضافه کرده و کمی بزنید، آرد بیکیکینگ پودر و نمک را مخلوط کرده و الک کنید. سپس به تناوب همراه با شیر به مواد اضافه کنید. قالب مافین را خوب چرب کرده و دو سوم قالب را با مواد پر کنید و در فراز پیش گرم شده بادمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت حدود ۴۵ دقیقه بپزید، پس از پختن از فر در آورده بگذارید به مدت ۱۰ دقیقه در قالب سرد شود. سپس روی توری خنک کرده ۲ تا از کیک‌ها را انتخاب کرده لایه بیرونی آن را که رنگ تیره دارد کامل جدا کرده و قسمت سبز کیک را با دست پودر کنید، کرم خنک شده را به دیواره و روی کیک‌ها بمالید و کیک پودر شده را روی کرم بپاشید.

طرز تهیه کرم:

شیر سرد، آرد، نشاسته و شکر را با هم مخلوط کرده روی حرارت بگذارید و مرتب هم بزنید تا کرم غلیظ شود، سپس از روی شعله برداشته وانیل را اضافه کرده روی آن را بپوشانید و کنار بگذارید تا خنک شود.

مواد لازم:

تخم‌مرغ	۳ عدد
شکر	۲۲۰ گرم
اسفناج	۵۰۰ گرم
آرد	۲۵۰ گرم
بیکیکینگ پودر	۲ قاشق چای خوری
نمک	یک هشتم قاشق چای خوری
روغن مایع	یک دوم پیمانه
شیر	یک دوم پیمانه
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری

مواد کرم وانیلی:

شیر	۲ پیمانه
شکر	۱۰۰ گرم
آرد	یک قاشق سوپ خوری
نشاسته ذرت	۲ قاشق سوپ خوری
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری



کیک شیفون پرتقالی با میوه‌ای خشک

طرز تهیه کیک:

زرده و سفیده تخم‌مرغ را از هم جدا کرده و زرده تخم‌مرغ و نیمی از شکر و رنده پوست پرتقال را با همزن برقی بزنید تا پوک و سفید شود. سفیده تخم‌مرغ و کرم تار را با دور تند همزن برقی بزنید تا کمی فرم بگیرد سپس باقی مانده شکر را کم کم اضافه کرده و هم بزنید تا کاملاً فرم بگیرد. همزن را خاموش کرده و آرد و بیکنگ پودر و نمک الک شده را به تناوب همراه با آب پرتقال اضافه کنید. سپس روغن مایع را اضافه کرده و با دور کند همزن مخلوط کنید. در آخر سفیده تخم‌مرغ فرم داده شده را در چند مرحله اضافه کرده و دورانی هم بزنید. مواد آماده را داخل سه عدد قالب ۲۰ سانتی متری که کاغذ انداخته‌اید، ریخته و داخل فر از پیش گرم شده با دمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت یک ساعت قرار دهید. پس از پخت کیک‌ها را داخل قالب خنک کنید.

کیک‌های خنک شده را از قالب جدا کرده و هر لایه را با کمی خامه فرم گرفته پوشانده و میوه‌های خشک خرد شده را روی آن بریزید. سپس لایه بعدی را روی آن قرار داده و مجدداً خامه فرم گرفته و میوه خشک روی آن بریزید. لایه آخر کیک را روی آن قرار داده و رو و دور تا دور کیک را با خامه پوشانده و کیک را مانند شکل با میوه‌های خشک به دلخواه تزیین کنید.

مواد لازم کیک:

آرد	۲۸۰ گرم
شکر	۲۶۰ گرم
تخم‌مرغ	۶ عدد
بیکنگ پودر	۲ قاشق چای خوری
نمک	یک پنسه
روغن مایع	سه چهارم پیمانه
آب پرتقال (تازه)	سه چهارم پیمانه
رنده پوست پرتقال	یک قاشق چای خوری
کرم تار تار	یک هشتم قاشق چای خوری
خامه (فرم گرفته)	حدود ۶۰۰ گرم
میوه‌های خشک (خرده شده)	حدود ۳۰۰ گرم

نکته:

۱- در صورت در دسترس نبودن سه عدد قالب ۲۰ سانتی متری می‌توانید کیک را داخل یک عدد قالب ۲۰ سانتی متری با ارتفاع بلند ریخته و پس از پخت و خنک شدن به سه لایه تقسیم کنید.

۲- این کیک مناسب شب یلدا می‌باشد و می‌توانید از میوه‌های مرسوم در شب یلدا برای تزیین استفاده کنید.





موس کیک انگور و شکلات

طرز تهیه:

پنیر خامه‌ای و شکر را با همزن برقی بزنید تا کرمی شود. پودر ژلاتین را روی آب پاشیده و روی بخار آب قرار دهید تا ژلاتین حل شود و پس از خنک شدن، به پنیر خامه‌ای زده شده بیافزاید. سفیده تخم مرغ را با دور تند همزن برقی بزنید تا فرم بگیرد. سپس به خامه فرم گرفته اضافه کرده و مخلوط کنید. مواد پنیری و خامه‌ای را مخلوط کرده و در آخر انگور خرد شده و شکلات رنده شده افزوده و با لیسک مخلوط کنید.

کیک اسفنجی را در قالب کمر بندی ۲۳ سانتی متری پخته و پس از خنک شدن از قالب خارج کرده و کاغذ روغنی را جدا کرده و مجدداً داخل قالب برگردانده و مواد آماده را روی آن ریخته و به مدت ۴ ساعت در یخچال قرار دهید.

مواد لازم:

کیک اسفنجی دو تخم مرغی (داخل قالب کمر بندی ۲۳ سانتی متری)	
انگور (خرد شده)	۱۵۰ گرم
پنیر خامه‌ای	۲۰۰ گرم
شکر	۵۰ گرم
سفیده تخم مرغ	۲ عدد
خامه (فرم گرفته)	۲۵۰ گرم
پودر ژلاتین	۲ قاشق سوپ خوری
آب	یک چهارم پیمانه
شکلات (رنده شده)	دو قاشق سوپ خوری
میوه (تازه)	به مقدار لازم (جهت تزئین)

نکته:

این دسر را با انواع میوه‌های فصل یا میوه کمپوت شده می‌توانید آماده کنید.

🍷 میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۴ ساعت

نوشیدنی اسفناج - نعناع

مواد لازم:

برگ اسفناج (تازه)	۲ عدد
برگ نعناع	۱۰ الی ۱۲ عدد
آناناس تازه (خرد شده)	یک و یک دوم پیمانه
خیار (درشت)	یک عدد
لیموسنگی	نصف یک عدد

طرز تهیه:

تمامی مواد را در آبمیوه‌گیری قرار داده و آب آنها را بگیرید. نوشیدنی را در لیوان پر شده با یخ بریزید و بلافاصله سرو نمایید.

نکته:

توصیه می‌شود این نوشیدنی را بلافاصله سرو نمایید. زیرا در غیر این صورت تمامی خواص یک نوشیدنی تازه را از دست خواهد داد.





مینی کیک خرما

طرز تهیه:

تخم مرغ ها و شکر را با دور متوسط همزن برقی بزیند تا سبک شود. سپس روغن مایع را افزوده و خوب مخلوط کنید. خرما را بدون پوست و له شده را اضافه کرده و پس از مخلوط شدن همزن را خاموش کرده و مخلوط آرد، بیکنگ پودر، جوز هندی و دارچین را افزوده و با لیسک هم بزیند. گردو خرد شده را نیز اضافه کرده و مواد آماده را در مینی مافین چرب شده ریخته و در فراز پیش گرم شده با دمای ۱۷۰ درجه سانتی گراد به مدت ۳۵ تا ۴۰ دقیقه قرار دهید. پس از خارج کردن از فر، کیک ها را ۱۵ دقیقه داخل قالب خنک کرده سپس روی توری فلزی قرار داده تا کاملا خنک شود. پس از کامل شدن کیک آن را با کرم آماده پوشش داده و در صورت تمایل با شکلات تزیین کنید.

طرز تهیه کرم پنیری:

پنیر خامه ای را با همزن برقی بزیند تا صاف و یکدست شود. سپس عسل و آب پرتقال را اضافه کرده و پس از خوب مخلوط شدن کرم آماده است.

مواد لازم:

آرد	۳۰۰ گرم
بیکنگ پودر	۲ قاشق چای خوری
روغن مایع	سه چهارم پیمانه
شکر	۲۵۰ گرم
تخم مرغ	۳ عدد
جوز هندی (رنده شده)	یک هشتم قاشق چای خوری
دارچین	یک چهارم قاشق چای خوری
گردو (خرد شده)	۵۰ گرم
خرما	یک پیمانه

مواد لازم رویه:

پنیر خامه ای	۱۰۰ گرم
عسل	یک قاشق چای خوری
آب پرتقال	یک قاشق سوپ خوری

قهوه سفید معطر

مواد لازم:

شیر ۲/۵-۳ درصد چربی	۳ فنجان
دانه قهوه (خرد شده)	یک فنجان
چوب دارچین (۷ الی ۸ سانتی متری)	یک و یک دوم
هل سبز	۴ دانه
عسل	یک چهارم فنجان

طرز تهیه:

شیر و دانه های قهوه را در قهوه جوش بریزید و به مدت ۷ دقیقه بر روی شعله تقریباً زیاد قرار دهید تا بجوشد. بلافاصله پس از اتمام این مدت آن را از روی حرارت برداشته و اجازه دهید در گوشه ای به مدت ۱۵ دقیقه، دانه های قهوه در شیر خیس بخورند.

به کمک صافی مخلوط بالا را در مخلوط کن بریزید تا دانه های قهوه جدا شوند. سپس چوب دارچین، هل و عسل را به آن اضافه کنید و با دور تند به مدت ۳۰ ثانیه مخلوط کنید تا کاملاً مواد به خورد هم بروند. در این مرحله مجدداً به کمک صافی مخلوط بدست آمده را درون قهوه جوش بریزید تا مواد ته نشین شده ادویه ها جدا شوند. قهوه طعم دار را مجدداً روی شعله تقریباً زیاد حرارت دهید تا زمانیکه به مرحله جوش برسد و فوراً نوش جان کنید.





کیک لایه‌ای شکلات و فندق

مدت زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۴۵ دقیقه

میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

مواد لازم:

کره	۱۴۰ گرم
شکر	۱۹۰ گرم
آرد	۲۶۰ گرم
بیکنگ پودر	دو قاشق چای خوری
شیر	یک دوم پیمانه
زرده تخم مرغ	۶ عدد
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری

مواد لازم میانی:

کیک اسفنجی شکلاتی (پودر شده)	دو پیمانه
قهوه فوری	دو قاشق چای خوری
آب جوش	یک قاشق چای خوری
خامه (فرم گرفته)	سه پیمانه
فندق (خرد شده)	۱۰۰ گرم

مواد لازم گاناش:

خامه صبحانه	۱۲۰ گرم
شکلات (خرد شده)	۱۰۰ گرم

طرز تهیه:

کره و شکر را با همزن برقی بزنید تا کمی سبک و کرمی رنگ شود. سپس زرده‌های تخم مرغ را داخل ظرفی با همزن دستی بزنید و مخلوط کرده و کم کم اضافه کنید و با درجه متوسط همزن برقی خوب مخلوط کنید. وانیل را افزوده و همزن را خاموش کنید. آرد و بیکنگ پودر را مخلوط کرده و متناوباً به همراه شیر اضافه کرده و مخلوط کنید. دو عدد قالب گرد ۲۰ سانتی متری را چرب کرده و کاغذ روغنی انداخته و مواد را داخل قالب‌ها به نسبت مساوی پخش کنید (در صورت در دسترس نبودن دو عدد قالب، مواد را داخل قالب ۲۰ سانتی متری با ارتفاع بلند ریخته و پس از پخت و خنک شدن از ارتفاع به دو قسمت تقسیم کنید). قالب‌ها را در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۴۰ تا ۴۵ دقیقه قرار دهید سپس از فر خارج کرده و روی توری فلزی خنک کنید.

دور تا دور دیواره قالب ۲۰ سانتی متری را با ورق استات یا کاغذ روغنی پوشش دهید و یکی از کیک‌ها را کف قالب قرار دهید و مواد لایه میانی را روی آن ریخته و با پالت کاملاً صاف کنید. سپس کیک بعدی را روی آن قرار داده و با دست فشار دهید. قالب را با نایلون پوشانده به مدت ۲ ساعت در یخچال قرار دهید. سپس از قالب خارج کرده و در صورت دلخواه برش زده و با گاناش و میوه تزیین کنید.

طرز تهیه لایه میانی:

قهوه فوری را با آب جوش مخلوط کرده و به کیک اسفنجی پودر شده اضافه کرده، سپس خامه فرم گرفته و فندق خرد شده را اضافه کرده و مخلوط کنید تا حالت خمیری حاصل شود.

طرز تهیه گاناش:

خامه صبحانه را داخل ظرف مناسبی ریخته تا کمی گرم شود، سپس از روی حرارت برداشته و شکلات خرد شده را اضافه کرده و هم بزنید تا ذوب شود.

نکته:

کیک مورد نظر را می‌توانید به صورت ساده و بدون تزیین به عنوان کیک عصرانه استفاده کنید.





کرم کیک انار

مواد لازم جهت کیک شکلاتی:

تخم مرغ	۴ عدد
شکر	۱۸۰ گرم
کره نرم (به دمای محیط رسیده)	۲۰۰ گرم
شیر	۱۲۵ میلی لیتر
آرد	۲۵۰ گرم
بیکنگ پودر	۲ قاشق چای خوری
نمک	یک هشتم قاشق چای خوری
پودر کاکائو	۲ قاشق سوپ خوری
وانیل شکری	یک قاشق چای خوری

مواد لازم جهت کرم انار:

آب انار	۲۰۰ میلی لیتر
پودر شکر	۵۰ گرم
نشاسته ذرت	۲ قاشق سوپ خوری
پودر ژلاتین	۴ قاشق چای خوری
آب سرد	۴۰ میلی لیتر
انار (دانه شده)	۲۰۰ گرم
وانیل شکری	یک دوم قاشق چای خوری
خامه (فرم گرفته)	۲۵۰ میلی لیتر

مواد رویه:

ژله انار	۱۰۰ گرم
آب جوش	۲۵۰ میلی لیتر
انار (دانه شده)	به میزان لازم

طرز تهیه کیک:

فر را روی دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. کره و شکر را با همزن برقی بزنید تا تغییر رنگ دهد. تخم مرغ‌ها را با فاصله به همراه وانیل بیافزایید. مواد خشک را با هم مخلوط و الک کرده و به تناوب به همراه شیر به باقی مواد بیافزایید. مواد را در سینی ۲۰×۳۰ که کاغذ روغنی انداخته‌اید بریزید و در فر به مدت تقریبی ۲۰ تا ۲۵ دقیقه بپزید.

پس از پخت، کیک را توسط کاتر گرد برش بزنید و رینگ را دور کیک محکم کنید و مواد کرم را رویش ریخته و در یخچال به مدت ۲ ساعت قرار دهید. سپس ژله رویه را درست کرده و به همراه انار دانه شده رویش بریزید و به مدت ۶ ساعت در یخچال بگذارید تا کاملاً ببندد.

طرز تهیه کرم میانی:

پودر ژلاتین را روی آب سرد ریخته و روی حرارت به روش بن ماری بگذارید تا شفاف شود، آب انار و نشاسته ذرت را با هم مخلوط و روی حرارت ملایم قرار دهید و دائماً هم بزنید تا غلیظ شود. پودر شکر، خامه فرم گرفته و وانیل شکری را با هم توسط همزن مخلوط کنید تا یکدست شود. سپس مخلوط آب انار و نشاسته ذرت را به کاسه همزن بیافزایید و با همزن دستی کمی بزنید تا یکدست شود. سپس ژلاتین ذوب شده را بیافزایید و با لیسک مخلوط کنید و در آخر دانه‌های انار را بیافزایید.

طرز تهیه مواد رویه:

پودر ژله انار و آب جوش را به خوبی با هم مخلوط کنید تا شفاف شود و چیزی از پودر ژله ته ظرف نماند. سپس دانه‌های انار را به میزان دلخواه به ژله بیافزایید.

شیرینی اسفنجی پرتقالی

🕒 مدت زمان سرو: ۶ تا ۸ نفر

🕒 مدت زمان بخت: ۱۰ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

طرز تهیه:

فر را روی دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. کف سینی فر را کاغذ روغنی بیاورید، شکر و تخم مرغ را در کاسه شیشه‌ای بریزید و روی حرارت غیر مستقیم بخار آب (بن ماری) توسط همزن برقی خوب بزنید تا حجمش دو برابر شده و غلیظ و کش دار شود. کاسه را از روی حرارت بردارید و توسط همزن برقی بزنید تا خنک شود. رنده پوست پرتقال را اضافه کنید، آرد را الک کرده و توسط لیسک داخل مواد فولد کنید (به صورت دورانی مخلوط کنید). توسط قاشق غذاخوری از مواد آماده شده روی سینی فر با فاصله بریزید. سینی فر را در فر به مدت ۸ تا ۱۰ دقیقه قرار دهید تا اسفنج‌ها بپزد و طلایی شود. صبر کنید تا اسفنج‌ها کمی روی سینی خنک شده و بعد به پنجره سیمی انتقال دهید تا کاملاً خنک شوند. سپس توسط ۲ تا از اسفنج‌ها و کمی مارمالاد شیرینی‌ها را ساندویچ کنید و شکلات تلخ را روی حرارت غیر مستقیم آب کنید و روی شیرینی‌ها را توسط شکلات ذوب شده تزئین نمایید.

مواد لازم:

تخم مرغ	۲ عدد
شکر (دانه ریز)	۵۰ گرم
رنده پوست پرتقال	یک دوم قاشق چای خوری
آرد سفید	۵۰ گرم
مارمالاد پرتقال	به مقدار لازم
شکلات تلخ	به مقدار لازم



نان سیب



مواد لازم خمیر:

خمیر مایه فوری	یک قاشق سوپ خوری
عسل	یک قاشق چای خوری
شیر ولرم	۲۵۰ میلی لیتر
کره (آب شده)	۵۰ گرم
آرد سفید	۴۲۵ گرم
نمک	یک دوم قاشق چای خوری
تخم مرغ (کمی زده شده)	یک عدد
زرده تخم مرغ	یک عدد (برای رومال)
شیر	یک قاشق چای خوری (برای رومال)
چوب دارچین (قطعات کوچک شده)	مقداری

مواد لازم میانی:

سیب (پوست گرفته و خرد شده)	۲۰۰ گرم
شکر	۵۰ گرم
کره	۲۵ گرم
کشمش	۲۵ گرم
گردو	۲۵ گرم
دارچین	یک قاشق چای خوری

طرز تهیه خمیر:

در کاسه‌ای خمیر مایه، عسل، شیر و کره آب شده را با هم مخلوط کرده و در پوش بگذارید و به مدت ۱۵ دقیقه صبر کنید تا خمیر مایه عمل بیاید. در کاسه‌ای بزرگ آرد و نمک را با هم مخلوط کرده و در وسط مواد گودی ایجاد کرده و مخلوط مایه خمیر و تخم مرغ را اضافه کرده و توسط قاشق چوبی مخلوط کنید تا خمیر حاصل شود. خمیر را به سطح کار انتقال دهید و کمی سطح کار را آرد پاشی کرده و ورز دهید تا خمیر به دست نچسبید و سطح صافی پیدا کند. سپس خمیر را داخل کاسه چرب شده بزرگی قرار دهید و روی آن را بپوشانید به مدت یک ساعت استراحت دهید تا حجم خمیر دو برابر شود. قالب مافین بزرگ را توسط روغن مایع و برس چرب کنید و از خمیر آماده چانه‌های ۷۰ گرمی جدا کرده و ورز دهید و کمی با وردنه باز کنید و یک قاشق غذاخوری از مواد میانی را داخلش بریزید. خمیر را با دست جمع کرده و شکل دهید تا دوباره به صورت کروی شود و داخل قالب مافین قرار داده و در وسط آن چوب دارچین فرو کرده یک ربع استراحت دهید. (همراه در پوش) سپس با زرده تخم مرغ و شیر رومال کنید. فر را روی دمای ۱۹۰ درجه سانتی گراد گرم کنید و نان‌های آماده را به مدت ۴۵ دقیقه یا تا وقتی که روی آنها کاملاً طلایی شد داخل فر قرار دهید. سپس روی پنجره سیمی خنک کرده و سرو کنید.

طرز تهیه مواد میانی:

سیب را با ۲ قاشق سوپ خوری آب و شکر روی حرارت بگذارید تا آب سیب تمام شود. کره را افزوده و کمی تفت دهید و از روی حرارت برداشته، گردو و کشمش و دارچین را بیافزایید و بگذارید در دمای محیط خنک شود.

🕒 میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر

🕒 مدت زمان پخت: ۴۵ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه

پای هلو

مدت زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۴۰ دقیقه

میزان سرو: ۸ نفر

مواد لازم خمیر:

آرد سفید	۲۲۵ گرم
نمک	یک چهارم قاشق چای خوری
کره	۱۷۵ گرم
آب یخ	۶۰ تا ۷۵ میلی لیتر

مواد لازم میانی:

کمپوت هلو	۴۰۰ گرم
شکر	۷۰ گرم
پودر نشاسته ذرت	۳۰ گرم
نمک	یک پنسه
جوز هندی	کمی
وانیل	کمی
آب‌لیمو	یک قاشق چای خوری
کره (آب شده)	۲۰ گرم

طرز تهیه خمیر:

آرد و نمک را مخلوط کرده و از الک رد کنید و داخل کاسه غذا ساز ریخته و کره سرد خرد شده را به آن اضافه کرده و مخلوط کنید تا به صورت خرده نان در بیاید. سپس آب یخ را کم کم اضافه کنید تا موادی به صورت خمیر حاصل شود. خمیر را روی سطح آردپاشی شده کمی با نوک انگشت به صورت توپی در بیاورید ولی خیلی ورز ندهید تا خمیر حالت لاستیکی پیدا نکند. دو سوم خمیر را با وردنه به ضخامت یک سانتی متر باز کرده و کف قالب تارت ۲۳ سانتی متری پهن کنید و اضافه‌های دور خمیر را بگیرید. مواد میانی را وسط پای بریزید و یک سوم خمیر باقی مانده را برای روی سطح پای، کاتر دلخواه زده و روی پای را توسط آن بپوشانید. فر را روی دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد گرم کرده و پای را به مدت نیم ساعت و تا وقتی که روی پای طلایی شود داخل فر قرار دهید. سپس روی پنجره سیمی خنک کنید و هنگام سرو روی آن را با پودر قند تزئین کنید.

طرز تهیه مواد میانی:

هلو را از آب کمپوت جدا کرده و خرد کنید، بقیه مواد میانی را با آن مخلوط کنید و یک قاشق سوپ خوری از آب کمپوت به مواد بیافزایید و مواد آماده را داخل پای بریزید.

نکته:

- ۱- به جای هلو از کمپوت زرد آلو هم می‌توانید استفاده کنید.
- ۲- در صورتی که دستگاه غذا ساز در دسترس نبود می‌توانید مراحل آماده‌سازی خمیر را بانوک انگشت یا چنگال انجام دهید ولی با تمام دست نباید خمیر را ورز دهید.
- ۳- این پای را در قالب‌های تک نفره نیز می‌توانید آماده کنید.





مافین انار

طرز تهیه:

ابتدا دمای فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید و حفره‌های دو قالب مافین را با کاپ‌های کاغذی بپوشانید.

آرد، نمک و جوش شیرین را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کرده و کنار بگذارید. تخم مرغ و شکر قهوه‌ای را در ظرف مناسبی با همزن مخلوط کنید تا صاف و یکدست شوند. اسانس وانیل را اضافه و مخلوط کنید. ماست یونانی و روغن کانولا را به مواد اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید. سپس موز له شده و شیر را اضافه و مخلوط کنید تا خمیر یکدستی حاصل شود. در آخر چیپس شکلات و دانه انار را اضافه کنید. خمیر به دست آمده را در کاپ‌های قالب مافین بریزید، طوری که حدود دو سوم از هر کاپ پر شود. آنها را به مدت ۱۵ الی ۱۸ دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار دهید، تا بپزد. پس از اینکه مافین‌ها کاملاً خنک شدند آنها را سرو نمایید.

مواد لازم:

آرد	یک و یک سوم پیمانه
جوش شیرین	یک و یک چهارم قاشق چای خوری
نمک	یک پنسه
تخم مرغ (درشت)	یک عدد
شکر قهوه‌ای	سه چهارم پیمانه
اسانس وانیل	یک قاشق چای خوری
موز درشت رسیده (له شده)	۳ عدد
ماست یونانی	یک چهارم پیمانه
روغن کانولا	یک دوم پیمانه
شیر (ترجیحاً ۲ درصد چربی)	یک سوم پیمانه
چیپس شکلات	سه چهارم پیمانه
دانه انار	یک دوم الی سه چهارم پیمانه

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه

🕒 مدت زمان پخت: ۱۸ دقیقه

📏 میزان سرو: ۱۲ الی ۱۶ عدد



کاپ کیک انار

طرز تهیه:

ابتدا فر را روی دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. داخل قالب مخصوص کاپ کیک، کپسول کاغذی بگذارید. کره و شکر را با همزن برقی دور کند بزنید تا با هم مخلوط شوند. تخم مرغ‌ها را دانه دانه اضافه کنید و وانیل را بیافزایید. آرد، نمک و بیکنگ پودر را با هم مخلوط و الک کرده و به همراه شیر به باقی مواد بیافزایید، مخلوط کنید تا حدی که مواد یکدست شود و در آخر رنگ قرمز خوراکی را بیافزایید.

داخل قالب را تا دو سوم پر کنید و در فر به مدت تقریبی ۳۵ دقیقه قرار دهید تا کاپ کیک‌ها کاملاً پخته شوند. پس از آن از فر خارج کنید و پس از اینکه کاملاً خنک شد کرم کره‌ای را رویش ماسوره بزنید.

طرز تهیه کرم کره‌ای انار:

آب انار را روی حرارت ملایم قرار دهید تا مقدار آن به یک چهارم پیمانه برسد و غلیظ و تیره رنگ شود. در کاسه همزن کره را بزنید تا روشن و یکدست شود. سپس پودر شکر را که الک کرده‌اید کم کم به آن اضافه کنید و آب انار غلیظ شده را به آن بیافزایید و در آخر کمی خامه صبحانه جهت لطافت بیشتر کرم به آن اضافه کنید و در صورت تمایل رنگ خوراکی قرمز بیافزایید، کرم آماده را به مدت ۱۵ دقیقه در یخچال قرار دهید تا کمی خودش را بگیرد و سپس روی کاپ کیک‌ها ماسوره بزنید.

مواد لازم کرم کره‌ای انار:

یک دوم پیمانه	آب انار طبیعی
۲۲۰ گرم	کره نرم (به دمای محیط رسیده)
۴۸۰ گرم	پودر شکر
۳ قاشق سوپ خوری	خامه صبحانه
۲ قطره	رنگ قرمز خوراکی

مواد لازم کیک:

۲۵۰ گرم	کره
۲۰۰ گرم	شکر
۴ عدد	تخم مرغ
یک قاشق چای خوری	وانیل
۶۰ میلی لیتر (یک چهارم پیمانه)	شیر
۲۵۰ گرم	آرد
یک و نیم قاشق چای خوری	بیکنگ پودر
یک پنسه	نمک
۲ قطره	رنگ خوراکی قرمز

🕒 میزان سرو: ۴ تا ۵ نفر

🕒 مدت زمان پخت: ۳۵ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده سازی: ۴۵ دقیقه

چیزکیک کره بادام زمینی

مدت زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه ⏱️ مدت زمان پخت: ۴۲ دقیقه ⏱️

طرز تهیه:

دمای فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید و یک قالب کیک به قطر ۲۰ سانتی‌متر را با فویل پوشانده و چرب کنید.

برای تهیه لایه زیرین (کراست)، چوب شور ریز خرد شده، کره ذوب شده و شکر را با هم مخلوط کرده و کف قالب از قبل آماده شده بریزید و با ته لیوان یا فنجان مواد را به قالب فشار دهید. قالب را به مدت ۱۰ دقیقه در فر قرار دهید. سپس آن را از فر آورده و چیپس شکلات را روی لایه چوب شور بپاشید و به مدت ۲ دقیقه دیگر در فر قرار دهید. بایسک چیپس شکلات ذوب شده را پخش کنید و اجازه دهید کاملاً خنک شود.

برای تهیه لایه رویی، پنیر خامه‌ای و شکر را در ظرف مناسبی با دور متوسط همزن به خوبی مخلوط کنید تا به صورت صاف و یکدست درآیند. تخم‌مرغ‌ها را یکی یکی اضافه و مخلوط کنید. کره بادام زمینی، اسانس وانیل و نمک را اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید. مخلوط به دست آمده را روی لایه زیرین خنک شده داخل قالب بریزید و به مدت ۳۰ دقیقه در فر بادامی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید تا لایه‌های چیزکیک سفت شود. پس از اینکه چیزکیک کاملاً در قالب روی پنجره توری خنک شد، روی آن را پوشانده و حداقل ۳ ساعت در یخچال قرار دهید. برای تهیه گاناش، خامه پرچرب را به مدت ۲۵ ثانیه در مایکروویو قرار دهید. سپس چیپس شکلات و کره بادام زمینی را به آن اضافه کنید و حدود ۲ دقیقه کنار بگذارید. مواد را با همزن مخلوط کرده تا صاف و یکدست شوند. گاناش را در یک کیسه زیپ کیپ بریزید و سوراخی کوچک در یک گوشه کیسه ایجاد کنید. گاناش را روی چیزکیک بریزید. چیزکیک را برش داده و سرو نمایید.

مواد لازم برای کراست (لایه زیرین):

چوب شور (ریز خرد شده)	۴ پیمانه
کره (ذوب شده)	۱۲۰ گرم
شکر قهوه‌ای	۲ قاشق سوپ خوری
چیپس شکلات (نیمه شیرین)	یک پیمانه

مواد لازم برای لایه رویی:

پنیر خامه‌ای (بدماهی محیطرسیده)	۴۵۰ گرم
شکر قهوه‌ای	یک سوم پیمانه
تخم‌مرغ درشت (بدماهی محیطرسیده)	۲ عدد
کره بادام زمینی	یک دوم پیمانه
اسانس وانیل	یک قاشق چای خوری
نمک	یک هشتم قاشق چای خوری

مواد لازم برای گاناش:

خامه پرچرب	یک چهارم پیمانه
چیپس شکلات (نیمه شیرین)	یک دوم پیمانه
کره بادام زمینی	۲ قاشق سوپ خوری



پای چیپس شکلات و اسمارتیز

مواد لازم لایه زیرین (کراست):

بیسکویت سبوس گندم (پودر شده)	یک پیمانه
کره (ذوب شده)	۴ قاشق سوپ خوری (۶۰ گرم)
شکر (دانه ریز)	۴ قاشق چای خوری

مواد لازم برای لایه میانی:

شکر قهوه‌ای	یک سوم پیمانه
شکر (دانه ریز)	۲ قاشق سوپ خوری
شیر خشک	۲ قاشق سوپ خوری
ماست رقیق	یک سوم پیمانه
کره (ذوب شده)	۶ قاشق سوپ خوری (۹۰ گرم)
زرده تخم مرغ (درشت)	۲ عدد
تخم مرغ (درشت)	یک عدد
اسانس وانیل	۲ قاشق چای خوری
آرد	یک سوم پیمانه
جوی دو سر	یک سوم پیمانه
آرد گندم کامل	یک چهارم پیمانه
نشاسته ذرت	۲ قاشق سوپ خوری
جوش شیرین	یک دوم قاشق چای خوری
نمک	سه چهارم قاشق چای خوری
چیپس شکلات	یک پیمانه + مقدار برای تزئین
گردو (خرد شده)	یک دوم پیمانه
اسمارتیز	حدود ۳ قاشق سوپ خوری



طرز تهیه:

ابتدای دمای فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید. بیسکویت سبوس گندم پودر شده، کره ذوب شده و شکر را در ظرف مناسبی قرار داده و با چنگال با هم مخلوط کنید. مخلوط به دست آمده را کف و کناره‌های یک قالب پای به قطر ۲۲ سانتی متری قرار داده و فشار دهید و به مدت ۱۰ دقیقه در فر قرار دهید.

برای تهیه لایه میانی، شکرها و شیر خشک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. ماست رقیق و کره ذوب شده را اضافه و مخلوط کنید. تخم مرغ‌ها و وانیل را اضافه کرده و هم بزنید. آردها، جوی دو سر، نشاسته ذرت و نمک را به مواد اضافه کرده و به خوبی مخلوط نمایید. چیپس شکلات و گردوی خرد شده را اضافه کرده و مخلوط به دست آمده را در قالب پای روی لایه زیرین بریزید و به مدت ۲۵ دقیقه در فر قرار دهید تا لبه‌های پای طلایی و برشته شود. مقداری چیپس شکلات و اسمارتیز روی پای بپاشید. پس از اینکه کاملاً خنک شد، آن را برش داده و سرو نمایید.

کاپ کیک شکلات تلخ

مواد لازم:

یک پیمانه	آرد
یک پیمانه	شکر (دانه ریز)
دو سوم پیمانه	پودر کاکائو (شیرین نشده)
یک قاشق چای خوری	جوش شیرین
یک قاشق چای خوری	بیکینگ پودر
یک دوم قاشق چای خوری	نمک
یک عدد	تخم مرغ (به دمای محیط رسیده)
یک دوم پیمانه	ماست رقیق
۲ قاشق سوپ خوری	ماست یونانی
یک سوم پیمانه	روغن زیتون یا روغن کانولا
یک دوم قاشق سوپ خوری	اسانس وانیل
یک دوم پیمانه	قهوه دم کشیده (داغ)

مواد لازم رویه:

۲۴۰ گرم	پنیر خامه‌ای (به دمای محیط رسیده)
یک پیمانه	پودر شکر
۱۲۰ گرم	شکلات سفید (ذوب شده)
یک و یک دوم پیمانه	خامه فرم گرفته (پر چرب)
برای تزئین (در صورت تمایل)	شکلات (رنده شده)

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

🕒 مدت زمان پخت: ۱۸ دقیقه

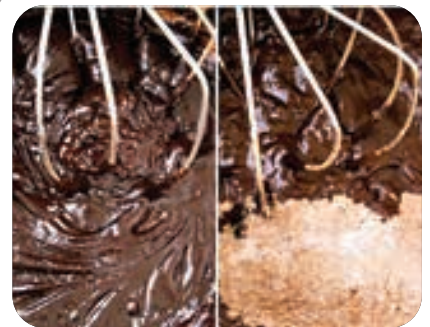
🥄 میزان سرو: ۱۸ عدد



۱- دمای فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید و قالب‌های مافین را با کاغذ روغنی بپوشانید. آرد، شکر، پودر کاکائو، جوش شیرین، بیکینگ پودر و نمک را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید.



۲- تخم مرغ، ماست رقیق، ماست یونانی، روغن و وانیل را در ظرفی جداگانه با دور متوسط همزن حدود یک دقیقه به خوبی مخلوط کنید.



۳- به آرامی مخلوط آرد را اضافه کرده و با دور کند همزن مواد را مخلوط کنید.



۴- قهوه دم کشیده را اضافه کرده و به خوبی مواد را با هم ترکیب کنید.



۷- برای تهیه رویه شکلات سفید، پنیر خامه‌ای و پودر شکر را به خوبی با هم مخلوط کنید تا خامه‌ای شوند. شکلات سفید را به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) یا در مایکروویو ذوب کرده و پس از کمی خنک شدن آن را به مخلوط پنیر خامه‌ای اضافه کنید و با دور تند همزن به خوبی مخلوط نمایید. خامه پر چرب را حدود یک دقیقه با دور تند همزن بزنید تا پف کرده و سفت شود. سپس آنها را به مخلوط پنیر خامه‌ای اضافه و مخلوط کنید تا به صورت صاف و یکدست در آیند.



۵- خمیر به دست آمده را در حفره‌های قالب مافین بریزید، طوری که حدود نیمی از آنها را پر کند و به مدت ۱۸ الی ۲۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار دهید تا مافین‌ها بپزند.



۶- برای حصول اطمینان از پخت مافین‌ها خلالی چوبی در آنها فرو کنید، در صورت تمیز بیرون آمدن یعنی آنها پخته‌اند. آنها را از فر خارج کرده اجازه دهید حدود ۵ دقیقه در قالب خنک شوند و سپس به پنجره توری انتقال دهید تا کاملاً خنک شوند.

۸- هنگامی که کاپ کیک‌ها خنک شدند، رویه شکلات سفید را در قیف قنادی ریخته و روی آنها پایپ کنید و در صورت تمایل مقداری شکلات رنده شده روی آنها بپاشید.



شیرینی مغزدار مدرسه

مواد لازم:

- بیسکویت ساده (خرد شده) | ۳۰۰ گرم
- عسل | یک دوم پیمانه
- کره | ۹۰ گرم
- شیر عسلی | ۲ قاشق سوپ خوری
- زردآلو یا قیصی (خرد شده) | ۸۰ گرم
- فندق (خرد شده) | ۶۰ گرم
- مغز تخمه آفتابگردان خام | ۸۰ گرم
- کنجد خام | ۲ قاشق سوپ خوری
- خمیر فوندانت | به مقدار لازم

طرز تهیه:

قالب مربع ۲۰ سانتیمتری را چرب کرده و با کاغذ روغنی بپوشانید. به طوری که از دیواره بلندتر باشد. مغز آفتابگردان، کنجد و فندق را مخلوط کرده و کنار بگذارید. قیصی را نگینی خرد کرده و با مغزهای تست شده و بیسکویت خرد شده مخلوط کنید. کره نرم، عسل و شیر عسلی را مخلوط کرده و داخل ظرف مناسبی ریخته و روی شعله ملایم قرار داده تا کره ذوب شود و مواد یکدست شود. سپس شعله را خاموش کرده و به مواد بیسکویتی مخلوط شده با مغزها اضافه کرده و در حد مخلوط شدن هم بزنید. سپس داخل قالب آماده ریخته و خوب پرس کنید و به مدت ۲ ساعت در یخچال قرار دهید تا کاملاً بسته شود. سپس به اندازه دلخواه برش بزنید. خمیر فوندانت را با وردنه باز کرده و به اندازه برش ها کاتر بزنید و روی آن را مانند عکس با ماژیک مخصوص فوندانت تزئین کرده و روی شیرینی ها قرار دهید.

نکته:

- ۱ مغزهای داخل این شورینی را می توانید تغییر داده و با مغزهای دلخواه خود جایگزین کنید.
- ۲ برای تست کردن مغزها، فر را با درجه حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد روشن کنید و مغزها را به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه بسته به نوع مغزی که تست می کنید، داخل فر قرار دهید تا کمی برشته شده و تغییر رنگ دهد.



مدت زمان آماده سازی:
۱۵ دقیقه

میزان سرو:
۸ تا ۶ نفر



محمد
ساعدينيا
MOHAMMAD
SAEDINIA

فروشگاه سالادسعود : تهران، زاهدشهر، خیابان مسیحان اقد
تلفن: ۰۲۱-۳۳۳۳۳۳۱ و ۰۲۱-۳۳۳۳۳۳۲

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

فروشگاه مرکزی: قم، خیابان امام، آمری شهید بهشتی، ۲۲متری چمران جنوبی، شماره ۱۳۶
تلفن: ۰۲۵-۳۳۳۳۳۳۰ و ۰۲۵-۳۳۳۳۳۳۷

فروشگاه شهر وستان : کابل، خیابان قزلباش، سرای گردشگری شهر وستان
تلفن: ۰۰۹۰-۳۳۳۳۳۳۱

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

www.mohammadsaedinia.com

sohanmohammad @ mohammadsaedinia



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

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

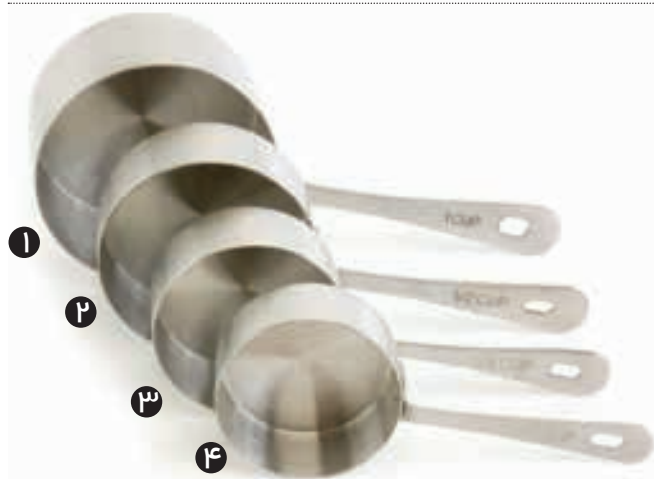
با توجه به شرایط آب و هوایی متفاوت در اغلب موارد نیاز به تغییر در مواد اولیه احساس می‌شود. چنانچه شرایط آب و هوایی متفاوتی نسبت به شهر تهران دارید جدول زیر می‌تواند راهنمای خوبی برای تغییر در میزان مواد اولیه برای شما باشد. این تغییرات باعث می‌شود تا رطوبت و یا خشکی هوا خللی در پخت کیک و یا شیرینی ایجاد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

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

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 حل کنید
پولدار شوید

تقویت‌کننده هوش
برای مغز



۱۳۸ جدول

سودوکو

SUDOKU

با راهنمای حل جدول

برای تقویت فکر خود سودوکو تمرین کنید

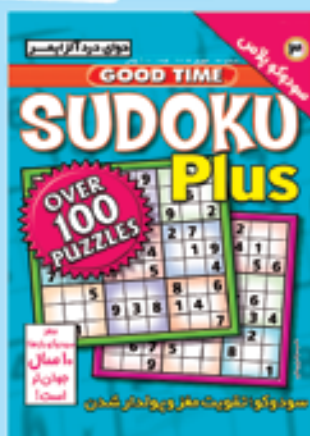
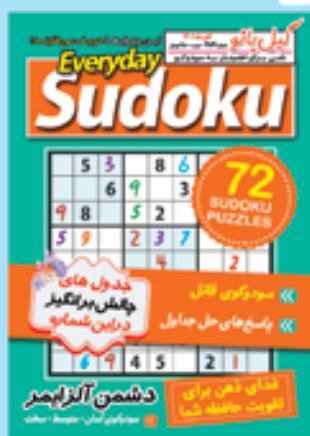
8	9	6		4		5
		1	3		2	
6	2		5		9	8
3	4		9	1	7	
6			8			
4	5	6				
	3	2				
		9				
2				4		

Best for FUN
جدول‌هایی برای تفریح و سرگرمی شما

4 contests
با این جدول‌ها مسابقه بدهید

5 levels of difficulty
مسلح دشواری متفاوت

سودوکو آسان + سودوکو متوسط + سودوکو سخت



اهدای کتاب اهدای دانایی



www.iranpl.ir



اهدای کتاب، اهدای دانایی و پویایی است که با اهداف تجهیز و غنی سازی منابع کتابخانه‌های عمومی کشور را اندازی شده است. از مزایای این پویش:

- کمک به تجهیز کتابخانه‌های سراسر کشور به ویژه کتابخانه‌های مناطق محروم
- استفاده بهینه از کتاب
- تقویت جریان گردش کتاب
- راهی مفید برای افزایش سزانه مطالعه
- کمک به کاهش هزینه‌های عمومی
- ترویج سنت حسنه بخشش و هدیه دادن

مخاطبان می‌توانند با اهدای کتاب‌هایی که قبلاً آن‌ها را مطالعه کرده‌اند به این پویش بپیوندند.

برای اهدای کتاب‌های خود می‌توانید به آدرس زیر مراجعه کنید. محل ارسال کتاب‌ها را به آدرس کتابخانه‌ها یا پایگاه اطلاع رسانی نهاد اطلاع‌رسانی عمومی کشور اعلام کنید.