

مدرسه آنلاین کی دخت

شیرینی های سنتی - ۹ شیرینی خشک (شیرینی عید)

مدرس: پوران شیرین



سر فصل های آموزشی این دوره :

۱_ کروسان رول باقلوایی

۲_ شیرینی کره ای و شکلات

۳_ بیسکاتی

۴_ شیرینی شکلاتی فندق و کارامل

۵_ نانته بادامی

۶_ رول گردو و دارچین

۷_ کوکی بادام و شکلات

۸_ دیاموند خرفه و پرتقال

۹_ دیاموند پسته و کرنبری

موارد آموزشی این دوره :

۱_ کروسان رول باقلوایی

- مراحل آماده سازی
- شکل دادن خمیر
- پخت و تزیین
- آماده سازی مغزی

۲_ شیرینی کره ای و شکلات

- مراحل آماده سازی
- شکل دادن خمیر
- پخت و تزیین

۳_ بیسکاتی

- مراحل آماده سازی
- شکل دادن خمیر
- پخت و تزیین

۴_ شیرینی شکلاتی فندق و کارامل

- مراحل آماده سازی
- کاتر زدن خمیر
- پخت و تزیین
- کارامل نمکی

۵_ نانته بادامی

- مراحل آماده سازی
- کاتر زدن خمیر
- پخت و تزیین

۶_ رول گردو و دارچین

- مراحل آماده سازی
- شکل دادن خمیر
- پخت و تزیین

۷_ کوکی بادام و شکلات

- مراحل آماده سازی
- شکل دادن خمیر
- پخت و تزیین
- فیوینگ شکلاتی

۸_ دیاموند خرفه و پرتقال

- مراحل آماده سازی
- شکل دادن خمیر
- پخت و تزیین

۹_ دیاموند پسته و کرنبری

- مراحل آماده سازی
- شکل دادن خمیر
- پخت و تزیین

رول_کروسانی باقلوایی

آرد	۲۰۰ گرم	آرد و شکر و نمک داخل ظرفی باهم
کره سرد	۱۰۰ گرم	ترکیب کرده و سپس کره کاملاً سرد
شکر	۶۰ گرم	را در روی آرد رنده میکنیم(رنده
خامه ترش	۲_۳ ق غ	درشت) . برای بهتر رنده شدن ، کره
زرده تخم مرغ	۱ عدد	را مدام به آرد داخل ظرف آغشته
وانیل	مقداری	میکنیم و بعد از رنده شدن مواد حالت
نمک	یک پینچ	شنی و پودری پیدا میکنند . سپس
		زرده تخم مرغ را به خورد مواد داده
		و در آخر خامه ترش را کم کم
		اضافه کرده تا جایی که خمیر انسجام
		پیدا کرده و در نهایت ما یک خمیر
		نرم و لطیفی را داشته باشیم .
		خمیر را در نایلون قرار داده و حدود
		۶-۴ ساعت و یا حتی یک شب در
		یخچال استراحت میدهیم . و بعد از
		آن خمیر را به مستطیلی با ضخامت
		۳-۴ میل باز کرده و به مثلث های ۶
		در ۱۳ تقسیم مانند فیلم آموزشی و
		مغزی را روی آن قرار داده و به شکل
		مینی کروسان رول میکنیم. و بعد
		از چیدن در سینی و خنک شدن آن
		ها در یخچال در فر ۱۷۰ درجه سانتی
		حدود ۲۵_۲۰ دقیقه میپزیم.

مدرسه آنلاین

مغز رول_کروسانی باقلوایی

ابتدا پودر قند و مغز های پودر شده را با هم ترکیب کرده و سپس کره کاملاً نرم شده را به آن اضافه می کنیم بعد از این که کاملاً ترکیب شد. گلوکز و عرق بهار نارنج را به آن اضافه کرده تا حالت خمیری و منسجمی پیدا کند در این لحظه مواد ما آماده برای مغزی شیرینی است .

آنها را به اندازه های یکسان وزن کرده و فرم می دهیم و با توجه به آموزشی که در فیلم ها داده شده و در بین خمیر شیرینی مینی کروسان استفاده می کنیم.

کره	۱۰ گرم
هل	به میزان دلخواه
پودر مغز بادام و پسته	۱۰۰ گرم
گلوکز	۱۲ گرم
بهار نارنج (یا گلاب)	۱۰ گرم
پودر قند	۵۰ گرم

نکات رول کروسان

حتما کره کاملا باید سرد و یخچالی باشد.

خامه ترش میتوانید از روش خانگی آماده کنید. به این صورت که برای هر ۲۰۰ گرم خامه صبحانه (پاکت صورتی) یک قاشق غذاخوری آبلیمو تازه اضافه کرده هم بزنید بعد از نیم ساعت که در دمای محیط ماند. آن را در یخچال قرار دهید خنک شود و بعد با توجه به اندازه لازم استفاده کنید. فقط اگر بعد از اضافه کردن آبلیمو و استراحت اون کمی آب انداخت اون آب اضافه را دور بریزید تا خامه ترش شل نشود.. در این رسپی مجاز هستین به جای نیمی از کره از مارگارین استفاده کنید.

دقت کنید میزان خامه ترش رو به نسبتی که نیاز هست و داخل فیلم توضیح داده شده استفاده کنید. برای قسمت مغزی به جای گلوکز از عسل هم میتوناید استفاده کنید.

ضخامت خمیر زیاد نگیرید و پخت کامل انجام دهید تا قسمت داخلی شیرینی کاملا پخته شود.

این رول های کروسانی میتونید حتی درست کرده قبل از پخت فریز کنید و چند روز بد تآنها رو انجام بدین فقط با فاصله روی یک سطحی که نایلون یا سلفون پوشش دادین قرار بدین و به هیچ عنوان کنار هم یا روی هم نذارید و بعد از کمی یخ زدایی پخت آن را انجام دهید.

شیرینی کره ای و شکلات (ونیزی)

کره به دمای محیط رسیده و نرم شده
را کاملاً همزده و کمی لیطف و روشن
شد و پودر قند را اضافه میکنیم و
کامل هم میزنیم تا یکدست و گرمی
شود و در این مرحله سفیده تخم مرغ
و وانیل را اضافه کرده در حد اینکه
کاملاً ترکیب شود هم میزنیم و سپس
آرد را اضافه تا جایی که مواد خمیری
یکدست و لطیفی را داشته باشیم
هم میزنیم و سریع در قیف ریخته
و با ماسوره مورد نظر داخل سینی
فر پاپ میکنیم و در یخچال اجازه
میدهم تا کاملاً خنک شود و بعد در
فر دمای ۱۷۵-۱۷۰ درجه حدود ۱۲-۱۵
دقیقه میپزیم.

آرد ۲۲۵ گرم
کره دمای محیط ۱۹۰ گرم
پودر قند ۷۵ گرم
سفیده تخم مرغ ۱ عدد
نمک یک پینچ
وانیل ۱/۴ ق چ
شکلات تزیین (به دلخواه) ۲۰۰ گرم



مدرسۀ آنلاین

نکات ونیزی

حتما کره کاملاً نرم به دمای محیط رسیده باشه چون در غیر این صورت ماسوره زدم خمیر سخت میشو.

سریعا بعد از آماده شدن خمیر با سر ماسوره مناسب شیرینی پایی کنید.

قبل از قرار دادن در فر ۱۵-۳۰ دقیقه در یخچال باشد تا خنک شود و شیرینی داخل فر تغییر سایز نداشته باشد.

بیسگاتی بادام و قیصی

شکر	۱۳۴ گرم
آرد	۲۲۸ گرم
تخم مرغ	۲ عدد بزرگ
بادام	۱ پیمانه
بکینگ پودر	۱ ق چ
وانیل	۱/۲ ق چ
نمک	۱/۴ ق چ

زست پرتقال (رنده پوست)
نصف یک پرتقال

مغز بادام را کمی داخل فر یا تابه تست میکنیم.
شکر و تخم مرغ را کاملاً همزده شود (حدود ۵ دقیقه) تا ترکیب و غلیظ شود و اسانس و مواد خشک الک شده را به آن اضافه کرده و در آخر بادام تست شده و قیصی خورد شده را به آن اضافه میکنیم، خمیر چسبناکی به دست می آید که آن را روی صفحه مخصوص پخت فرم میدهیم با پشت قاشق یا نوک انگشتان دست کمی صاف و یکدست میکنیم.
به صورت یک فرم کننده درخت در اندازه حدودی ۹ در ۳۰ البته این اندازه دست خود شما میتوانید خمیر را دو قسمت و قطر و طول کمتر. فقط این را یادتان باشد که موقع پخت هم بهتر میشود هم حجم پیدا میکند.
در فر ۱۷۵-۱۸۰ درجه به مدت ۲۵ دقیقه میپزیم و بعد از فر خارج کرده بعد از اینکه حدود ۱۰ دقیقه کامل خنک شد برش میزنیم به ضخامت ۱-۲ سانت و از سمت پهنای داخلی آن روی سینی پخت قرار داده و هر طرف برش ها را بمدت ۱۵ نهایت ۲۰ دقیقه در فر با دمای ۱۷۵ قرار میدهیم تا هر دو طرف به یک نسبت پخته شود.

مدرسه آنلاین

نکات بیسکاتی

حتما بعد پخت مرحله اول خنک شود بعد برش بزنید تا شیرینی
خورد نشود.

میتوانید از هر مغز و میوه خشک دیگه ای در حد نرمی
قیصی به جای آنها استفاده کنید. مثل پسته و کرنبری_کشمش
_مویز_گردو_فندق_شکلات چیپسی نسوز
ضخامت خمیر موقع فرم دادن زیاد نگیرید چون هم پهن میشود
خمیر هم حجم میگیرد پس مناسب فرم دهید خمیر قبل پخت.

به خاطر چسبنده بودن خمیر آرد اضافی به خورد خمیر ندهید

مدرسہ آنلین

شیرینی شکلاتی فندق و کارامل

کره و پودر قند را بوسیله همزن برقی مخلوط کنید.	۲۷۰ گرم	آرد
زرده تخم مرغ، وانیل و عسل را بیافزایید.	۶۰ گرم	پودر قند
آرد و نمک و بکینگ پودر و پودر کاکائو را کاملاً باهم ترکیب یا یکبار الک میکنید و به باقی مواد اضافه میکنیم و سپس شیر را افزوده و در حدي مواد را مخلوط کنید تا خمیر منسجمي بدست آید.	۱ ق غ	عسل
خمیر را با پوشش پلاستيكي حد اقل ۱ تا ۴ ساعت در یخچال استراحت دهید.	۱۵۰ گرم	کره
خمیر را مابين دو کاغذ روغني به ضخامت دو ميلي متر باز کنید و براي ۳۰دقيقه در فریزر قرار دهید.	۳۰ گرم	شیر
فر را روي دماي ۱۷۰ درجه سانتیگراد روشن کنید.	۱ عدد	زرده تخم مرغ
خمیر را کاتر بزنید(بصورت زوج)، با کاتر کوچکتر وسط نيمي از کوكي ها را برش زده و در سيني چيده و داخل فر به مدت تقريبي ۱۵دقيقه قرار دهید.	۱/۲ ق چ	وانیل
بعد از اطمینان از پخت سيني را از فر خارج و بگذارید شیريني ها در همان سيني خنك شوند.	۱/۱ ق چ	نمک
روي سطح کوكي هاي برش نخورده را با کارامل پوشش دهید و نيمه ديگر را رویش قرار دهید.	۱/۱ ق چ	بکینگ پودر
	۳۰ گرم	پودر کاکائو هلندی
	۴۰ گرم	فندق خورده شده

مدرسه آنلاین

نکات لینزر

حتما برای طعم و عطر بیشتر مغزها رو قبل از استفاده در خمیر کمی

تست کنید.

ضخامت خمیر شبرینی به دلیل دابل بودن و مدل ساندویچی زیاد

نگیرید.

برای درست کردن لینزر وانیلی به جای ۳۰ گرم پودر کاکائو از آرد

قنادی استفاده کنید.

میتوانید کلا فندق حذف و لینزر شکلاتی ساده داشته باشید.

نانته بادامی

کره	۱۳۵ گرم	در ابتدا کره که به دمای محیط رسیده
آرد	۱۷۰ گرم	را به همراه شکر قهوه ای کاملاً هم
پودر بادام	۷۰ گرم	می زنیم تا یکدست و کرمی شود در
وانیل	۲ گرم	این فاصله که مواد هم می خورد تمام
نمک	۲ گرم	مواد خشک را با هم هم ترکیب می
شکر قهوه ای	۱۱۵ گرم	کنیم . تخم مرغ را به کره و شکر کرمی
تخم مرغ	۵۵ گرم	شکل اضافه کرده به همراه وانیل
بکینگ پودر	۲ گرم	کاملاً هم میزنیم و سپس تمام مواد
		خشک را اضافه و مواد را هم میزنیم
		تا خمیری یکدست داشته باشیم .
		مواد ما چسبناک است داخل نایلون
		قرار داده و حدود ۶ ساعت در یخچال
		استراحت میدهیم. و بعد از آن بین
		دو کاغذ روغنی یا نایلون ضخیم به
		ضخامت ۳ _ ۴ میلیمتر پهن کرده و
		در فریزر قرار میدهیم وقتی کامل
		خنک شد کاتر زده و بعد از ۱۵ دقیقه
		در یخچال خنک شدن اگواش و نقش
		میندازیم و در
		دمای ۱۷۰ _ ۱۸۰ درجه حدود ۱۳ تا
		۱۵ دقیقه قرار میدهیم تا طلایی شود
		و بعد از پخت که کاملاً خنک به ظرف
		مورد نظر انتقال میدهیم.

اگواش شیرینی نانتیه بادامی

زرده تخم کاملاً می میزنیم با یک قلمو روی سطح شیرینی خنک شده رومال میکنیم میتوانید کمی قهوه غلیظ و یا یک قاشق چایخوری خامه صبحانه به زرده اضافه کنید.

نکات نانته

در فیلم از شکر قهوه ای تیره استفاده شده . ولی پیشنهاد میکنم اگر

شکر قهوه ای روشن در دسترس بود از اون استفاده کنید.

از شکر سفید استفاده نکنید چون قطعا نتیجه توی بافت و طعم این

نمیشه.

حتما مراحل بعد از درست کردن خمیر سرد انجام شود چون خمیر

چسبناک و باید حتما خنک خنک باشد.

بعد از کاتر زدن حداقل ۱۵ دقیقه داخل یخچال بعد اگواش انجام

دهید.



رول گردو و دارچین

در چند نوبت به مواد اضافه میکنیم تا اینکه انسجام پیدا کند و خمیری نرم و یکدست را داشته باشیم و در پایان آنرا به صورت مستطیلی و مرتب بین دو کاغذ روغنی به ضخامت ۳ الی ۴ میل باز میکنیم و

در یخچال یا فریزر حدود یک الی دو ساعت استراحت می دهیم در این فاصله مواد مغذی رول را آماده و بعد از از خنک شدن و استراحت خمیر با یک کاردک در ابتدا ترکیب شکر و دارچین و کره و سپس پودر گردو را در سطح کل خمیر به صورت یکدست پخش می کنیم و به آرامی به کمک دست و سلفون خمیر را به صورت یکدست و محکم رول می کنیم و سپس در فریزر تا زمانی که کاملاً منجمد شود قرار می دهیم و بعد از آن با یک چاقوی تیز به ضخامت نیم الی یکسان حدود یک سانت برش می زنیم و با فاصله درون سینی پخت قرار داده و با دمای ۱۷۰ الی ۱۷۵ به مدت ۱۵ _ ۲۰ پخت می کنیم.

آرد ۲۵۰ گرم
کره نرم شده ۱۰۰ گرم
پودر قند ۶۰ گرم
زرده تخم مرغ ۱ عدد
شیر سرد ۴ ق غ
دارچین (به دلخواه) کمی
نمک یک پینچ

در ابتدا کره هم دمای محیط را با پودر قند کاملاً هم میزنیم تا کرمی و یکدست شود و سپس زرده تخم مرغ و وانیل را اضافه کرده کاملاً با مواد ترکیب می کنیم در این مرحله تمام مواد خشک را که از قبل با هم ترکیب کردیم به باقی مواد اضافه می کنیم که مواد ما به حالت پودری و شنی در می آید، سپس در این مرحله شیر سرد را

مواد داخل رول گردو و دارچین

پودر دارچین و شکر قهوه ای را کاملاً با هم ترکیب کرده و کره نرم شده را به آن اضافه می کنیم تا حالت نرم و یکدستی را به دست آوریم و موقع رول کردن روی سطح خمیر پهن شده می کشیم و پودر درشت گردو را به آن اضافه می کنیم و در آخر کمی با پشت کاردک یا دست مغز ها را روی سطح خمیر فشرده کرده تا به راحتی بتوانیم خمیر را رول کنیم.

پودر درشت گردو	۵۰ الی ۶۰ گرم
شکر قهوه ای	۴۰ گرم
دارچین	۱ ق چ
کره نرم شده	۳۰ گرم

نکات رول گردو

در صورت دلخواه میتوانید از مغز دیگه ای به جای گردو استفاده کند.

برای مغزی رول گردو مجاز به جایگزینی شکر سفید هستین. اما

قطعا طعم و عطر شکر قه ای اون رو فوق العاده تر میکند.

در اندازه ها مخصوصا میزان آرد و شیر دقت کنید .

میتوانید فقط از دارچین و شکر برای شیرینی ها استفاده کنید.

کوکی بادام و شکلات

کره	۲۰۰ گرم	در ابتدا کره به دمای محیط رسیده را به
شکر	۱۰۰ گرم	همراه شکر کاملاً ترکیب میکنیم. سپس
وانیل	کمی	تخم مرغ کامل و زرده تخم مرغ به همراه
تخم مرغ	۱ عدد	وانیل به آن اضافه میکنیم و کاملاً هم
زرده تخم مرغ	۲ عدد	میزنیم تا مواد به خورد هم رود و در
نمک	کمی	آخر آرد و نمک را اضافه کرده تا جایی
آرد	۳۵۰ گرم	فقط هم میزنیم که خمیر منسجم و نرمی
برای پوشش شیرینی		داشته باشیم و به مدت حداقل یکساعت
بادام زمینی خرد شده	۱۸۰ گرم	درون یخچال قرار میدهیم تا کاملاً خنک
سفیده تخم مرغ	۱_۲ عدد	باشد. و بعد با آن توپک های ۱۲ گرمی
		درست کرده در سفیده و بعد در بادام
		زمینی خرد شده بغلتانید و در فر با دمای
		۱۷۰ درجه حدود ۲۰ دقیقه پخت را انجام
		میدهیم.

نکات بادام و شکلات

سایز توپکهای خمیر شیرینی ها بین ۱۰_۱۲ بگیرد.

میتوانید از مغز فندق یا گردو و بادام درختی هم استفاده کند.

شکلات فیلینگ کوکی بادام

۱۰۰ گرم	تلخ
۵۰ گرم	شیری
۴۰ گرم	کره

هر دو نوع شکلات را خرد کرده به همراه کره به صورت بن ماری کاملاً ذوب می کنیم و سپس اجازه می دهیم تا در دمای محیط کمی خنک شده و حالت کرمی پیدا کند سپس آن را درون قیف یکبار مصرف ریخته و در قسمت انتهایی یکی از شیرینی ها پایپ می کنیم و سپس شیرینی دیگر را روی آن قرار می دهیم.

دیاموند خرفه و پرتقال

ابتدا کره ای را که به دمای محیط رسیده به همراه پودر قند کاملاً هم می زنیم تا نرم و روشن شود. سپس تخم مرغ و وانیل را به آن اضافه کرده در حدی که کاملاً تخم مرغ به خورد مواد رود آن را هم می زنیم سپس در این مرحله آرد و پودر بادام و نمک را که کاملاً با ویسک ترکیب کردیم به آن اضافه کرده در حدی که خمیری منسجم به دست آید ترکیب می کنیم و سپس آن را در بین یک سلفون به صورت مکعب مستطیل یا استوانه با قطر حدودی ۴ سانت فرم می دهیم و کاملاً پوشش داده و به مدت حدودی ۲ الی ۳ ساعت در فریزر قرار می دهیم تا کاملاً منجمد شود سپس آن را روی صفحه کار قرار داده و با ضخامت حدودی یک سانت با یک چاقوی تیز برش می دهیم و با فاصله درون سینی قرار می دهیم و در فر ۱۷۰ درجه حدود ۱۵ دقیقه تا زمانی که کمی زیر آن تغییر رنگ دهد می پزیم و بعد از خنک شدن آنرا در ظرف در بسته قرار می دهیم.

آرد	۲۵۰ گرم
کره	۱۵۰ گرم
تخم مرغ	۱ عدد
وانیل	کمی
نمک	یک پینچ
پودر قند	۶۰ گرم
پوست پرتقال	یک عدد
خرفه	حدود ۲ ق چ
پودر بادام	۳۰ گرم

مدرسه آنلاین

دیاموند پسته و کرنبری

ابتدا کره ای را که به دمای محیط رسیده به همراه پودر قند کاملاً هم می زنیم تا نرم و روشن شود. سپس تخم مرغ و وانیل را به آن اضافه کرده در حدی که کاملاً تخم مرغ به خورد مواد رود آن را هم می زنیم سپس در این مرحله آرد و نمک به همراه کرنبری و پسته را به آن اضافه کرده در حدی که خمیری منسجم به دست آید ترکیب می کنیم و سپس آن را در بین یک سلفون به صورت استوانه ای با قطر حدودی ۴ سانت فرم می دهیم و کاملاً پوشش داده و به مدت حدودی ۲ الی ۳ ساعت در فریزر قرار می دهیم تا کاملاً منجمد شود سپس آن را روی صفحه کار قرار داده و با ضخامت حدودی یک سانت با یک چاقوی تیز برش می دهیم و با فاصله درون سینی قرار می دهیم و در فر ۱۷۰ درجه حدود ۱۵ دقیقه تا زمانی که کمی زیر آن تغییر رنگ دهد می پزیم و بعد از خنک شدن آنرا در ظرف در بسته قرار می دهیم.

آرد	۲۵۰ گرم
کره	۱۵۰ گرم
تخم مرغ	۱ عدد
وانیل	کمی
نمک	یک پینچ
پودر قند	۶۰ گرم
کرنبری	۴۰-۵۰ گرم
پسته	۷۰ گرم

مدرسه آنلاین

نکات خرفه و پرتقال

در این رسپی مجاز هستین پودر بادام حذف کنید اما با پودر بادام

طعم و عطر بهتری را دارد.

نکات پسته و کرنبری

میتوانید فقط از یکی از مواد کرنبری و پسته به تنهایی استفاده کنید.

حتما کاملا منجمد و فشرده باشد خمیر رول شده تا راحت برش بزنید

و مغزها اینطوری موقع کات کردن از داخل شیرینی خارج نشوند.

میتوانید قبل از برش زدن خمیر شیرینی کمی رول منجمد شده را

به سفیده تخم مرغ آغشته و توی شکر یا پودر پسته غلطانید. و بعد به

سایز مورد نظر که حدود نیم الی یک سانت هست برش بزنید.

کارامل نمکی

شکر	۲۰۰ گرم	تابه ترجیحا استیل را روی حرارت
خامه صبحانه	۵۰۰ گرم	ملایم قرار داده و شکر را مرحله به
نمک دریا	۱/۲ ق چ	مرحله به آن اضافه
کره	۵۰ گرم	می کنید تا شکر نسوزد و کاملاً ذوب
		شود. به هیچ وجه باقاشق در این مرحله
		مواد را هم نمیزنید و فقط کمی ظرف را
		به آرامی تکان میدهید. خامه ای که گرم
		شده را زمانی که شکر کاملاً ذوب شد به
		مواد اضافه میکنیم
		طی ۲-۳ مرحله و تند هم میزنیم تا
		ترکیب شود و مواد سفت نشود وقتی
		به دمای ۱۰۰-۱۰۵ درجه رسید نمک دریا
		به آن اضافه کرده و از روی حرارت
		بر می داریم.
		در دمای ۷۰ درجه کره دمای محیط را به
		کارامل اضافه می کنیم و با بلندر میزنیم
		تا صاف و یکدست و براق شود.

مدرسه آنلاین







KDCANDO

www.kdcando.com