

مدرسه آنلین کی دخت

دسر - چیزکیک تنوری هلو

مدرس: پوران شیرین



سر فصل آموزشی این دوره :

۱_ استروسل بادام مراحل آماده سازی

۲_ استروسل بادام قالب گیری

۳_ کیک پنیری قسمت اول

۴_ کیک پنیری قسمت دوم

۵_ چیز کیک ریختن مواد در قالب

۶_ چیز کیک از قالب جا کردن

۷_ کمپوته هلو

۸_ ریختن کمپوته هلو روی چیز کیک

۹_ کنفی هلو

۱۰_ شانتی ماسکارپونه وانیلی

۱۱_ ماسوره کاری چیز کیک قلبی

۱۲_ تزیین چیز کیک تکنفره

۱۳_ تزیین چیز کیک دایره بزرگ

ابزار کار :

ترازو

دماسنج مایعات

شیر جوش (saucepan)

سینی فر

قیف یکبار مصرف

ورق نسوز تفلون یا سیلپت

لیسک

ماسوره مدل دار یا ساده برای دکور کیک

رینگ ثابت یا متحرک ۱۵ ارتفاع ۷_۸ سانت

رینگ گرد مورد استفاده در آموزش ۲۰ ارتفاع ۶ سانت

شما میتوانید این مواد رو در

سایزها و فرم های مختلف رینگ انجام دهید. هیچ محدودیتی وجود ندارد.

آیتم های آموزشی این دوره :

استروسل بادامی

کیک پنیری میوه ای

هلو جایگزین کنید. مثل 👉

کمپوته هلو

انبه

کنفی هلو و رزماری

ترکیب انبه و پشن فروت

کرم شانتی ماسکارپونه وانیلی

شلیل

گلابی

آناناس

استروسل بادام

کرہ	۱۰۰ گرم	در یک ظرف کرہ خرد شدہ را با شکر مخلوط کنید تا یکدست شود. و نمک و دارچین رو ہم با کرہ و شکر تریب کنید، سپس آرد، بادام آسیاب شدہ را اضافه کنید و خوب ہم بزنید تا کاملاً یکدست شود. خمیر را در پلاستیک پیچید و حدود ۱۵-۳۰ دقیقه در فریزر قرار دهید.
شکر قہوہ ای	۸۰ گرم	با استفادہ از توری یا رندہ خیلی درشت خمیر استروسل را خرد کنید تا حالت کرامبل و تکہ تکہ پیدا کند و در یک سینی پخت بگذارید و با دمای ۱۷۰ درجہ سانتیگراد حدود ۱۰-۱۲ دقیقه پخت کنید تا کمی طلایی شود.
آرد	۸۰ گرم	
پودر بادام	۱۰۰ گرم	
نمک دریا	۲ پینچ	
دارچین یا زست لیمو	دلخواہ	

کیک پنیری هلو

قسمت اول

پوره میوه ۱۲۰ گرم
شکر ۳۰ گرم
نشاسته ذرت ۱۰ گرم

قسمت دوم

پنیر ماسکارپونه ۲۰۰ گرم
پنیر خامه ای ویلی ۳۶۰ گرم
خامه ترش (ماست یونانی) ۶۰ گرم
تخم مرغ کامل ۱۲۵ گرم
زرده تخم مرغ ۴۰ گرم
وانیل طبیعی نصف غلاف (۱/۲ ق چ)

قسمت اول

در ابتدا مقداری پوره میوه را با نشاسته ذرت ترکیب میکنیم. و بعد به همراه باقی پوره و شکر و رزماری داخل ظرف میریزیم و روی حرارت ملایم قرار میدیم و مدام هم میزنیم تا به غلظت مناسب برسه و به جوش بیاد و بعد اجازه میدیم خنک شود تا داخل مواد چیز کیک استفاده میکنیم.

قسمت دوم

در ابتدا پنیر و با شکر و وانیل به خوبی باهم ترکیب و بعد پوره میوه رو اضافه و ترکیب میکنیم. و بعد کم کم تخم مرغ ها رو اضافه و هر بار به خوبی ترکیب و در آخر خامه ترش (ماست یونانی) و بعد داخل قالب ریخته سطحش رو صاف میکنید و قالب مواد چیز کیک رو چند ضربه به سطح کار میزنیم تا حباب و هوا اضافی خارج شود و در یک ظرف کوچک هم حدود دو پیمانه آب جوش ریخته و همزمان در قسمت کف فر قرار میدهیم.

دمای پیش گرمایش ۱۳۰ درجه سانتیگراد و دمای پخت ۱۱۰ درجه سانتیگراد.

۶۰-۷۰ دقیقه پخت میکنیم. حتما باید بعد از پخت کم کم خنک شود.

مدرسه آنلاین

کمپوتہ هلو

تکه های هلو	۱۰۰ گرم
پوره هلو	۲۵۰ گرم
شکر	۳۰ گرم
پودر ژلاتین	۵ گرم
وانیل یا رزماری (اختیاری)	
پوره میوه و به اضافه شکر را درون یک ظرف ریخته حرارت می‌دهیم تا شکر حل شود و بعد تکه های میوه را اضافه میکنیم و همین که به جوش آمد، از روی حرارت بر میداریم و ژلاتین مس را به آن اضافه میکنیم. و اجازه می‌دهیم خنک شود و بعد روی چیز کیک پخته شده و کاملاً خنک شده میریزیم و در یخچال حداقل ۴ ساعت اجازه می‌دهیم تا بپندد یا میتوانید بسته به دکور چیز کیک آن را درون قالب سیلیکونی بریزید و فریز کنید و بعد روی چیز کیک قرار دهید.	

کُنفی هلو و رزماری

پوره هلو	۱۲۵ گرم	در ابتدا پوره میوه را روی حرارت ملایم
شکر	۳۰ گرم	قرار داده دمای حدود ۴۰ درجه که رسید
آب لیمو تازه	افاشق غذاخوری	شکر و پکتینی که باهم ترکیب کردیم را
پکتین	۲ گرم	به آن حالت بارانی اضافه میکنیم و خوب
رزماری تازه	۲ شاخه	هم میزنیم تا ترکیب شود و بعد آب
		لیمو اضافه کرده همین که به جوش آمد
		حدود یک دقیقه باز روی حرارت اجازه
		میدیم باشه تا پکتین کاملاً فعال شود و
		غلظت مناسب سپس در یخچال در ظرف
		در بسته استراحت میدهیم تا خنک
		شود.

کرم شانتی ماسکارپونہ وانیلی

در ابتدا پنیر ماسکارپونہ را به همراه پودر
قند کمی میزنیم تا حالت کرمی بگیرد
همین که مقداری با هم ترکیب شدند
خامه کاملاً سرد را به آن اضافه کرده و با
همزن با دور متوسط هم میزنیم تا زمانی
که خامه ما حالت استیف پیک به خود
بگیرد در اواخر کار وانیل را به آن اضافه
کرده و زمانی که غلظت مناسب شد آن
را داخل قیف میریزیم به شکل دلخواه
روی چیز کیک پایپ میکنیم.

پنیر ماسکارپونہ ۱۲۰ گرم

خامه ۳۰-۳۵٪ چربی ۱۵۰ گرم

پودر قند ۳۸ گرم

وانیل طبیعی حدود نصف یک غلاف

ژلاتین مَس

پودر ژلاتین ۱ گرم

آب سرد ۵ گرم

پودر ژلاتین را روی سطح آب سرد
میپاشیم و اجازه می‌دهیم تا آب جذب
ژلاتین و به صورت اسفنجی شود سپس
آن را روی بخار کتری به صورت بنماری
ذوب می‌کنیم تا کاملاً شفاف شود و آن
را درون یخچال استراحت دهید حدود
۶ الی ۱۲ ساعت و زمانی که کاملاً گرفت
آن را به قطعات کوچک در بیاورید و
در رسی‌هایی که نیاز هست استفاده
کنید .

نکات مهم

- _ حتما یک الی دو ساعت مواد چیز کیک در دمای محیط گذاشته شود.
- _ به خوبی کراست فشرده و بعد در فریزر قرار داده تا خوب خودش رو بگیرد.
- _ از زیاد همزدن و تند همزدن چیز کیک پرهیز کنید که باعث ترک خوردن نشود.
- _ تخم مرغ ها یکی یکی، اضافه کنید.
- _ دمای فر متناسب باشد.
- _ حتما بعد از پخت کاملاً اجازه بدین داخل فر خاموش و محیط خنک شود که مانع افت سطح چیز کیک و ترک خوردن آن شود.
- _ به موقع فرم دادن شانتی ظرف و پره همزن و خامه و پنیر باید خنک باشد.
- _ چیز کیک ۳_۴ روز داخل یخچال در ظرف مناسب قابلیت نگهداری را دارد.
- _ پیش گرمایش فر برقی ۱۳۰ سانتیگراد و پخت ۱۱۰ سانتیگراد مدت ۶۰_۷۰ دقیقه
- _ فر گازی ۱۰ درجه بالاتر از فر برقی پخت شود.



KDCANDO

www.kdcando.com