

مدرسہ آن لائن کی دخت

دسر - دکواز پستہ و بری

مدرس: پوران شیرین



دکواز پسته

کاملاً فرم بگیرد و مَرنگ ما به حالت استیف پیک (قله ای) برسد. کمی سفیده تخم مرغ زده شده (مرنگ) بردارید و خمیر پسته را با آن شل کنید این کار برای سهولت ترکیب خمیر پسته با باقی مواد میباشد. مواد خشک را در چند مرحله کم کم به مَرنگ اضافه کرده و هر بار به آرامی با لیسک آن را و با حرکات دایره ای از بیرون به داخل مخلوط کنید (فولد میکنیم) برای اینکه پف سفیده از بین نرود.

به محض ترکیب شدن و یکدست شدن مواد همردن را متوقف میکنیم. و مواد را در قیف با سر ماسوره گرد ساده ریخته و در داخل رینگ با قطر ۲۰-۲۲ میریزیم. (طبق فیلم آموزشی)

و بعد یک بار برای ترد شدن روی مواد کیک را پودر قند الک میکنیم و در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۰ دقیقه پخت میکنیم.

خمیر پسته (کره پسته) ۲۰ گرم

سفیده تخم مرغ ۱۵۰ گرم

شکر ۸۵ گرم

پودر پسته ۳۵ گرم

پودر بادام ۱۰۰ گرم

آرد ۴۰ گرم

پودر قند ۱۰۰ گرم

پودر تار تار

به اندازه نوک چاقو (اختیاری)

پودر پسته و بادام و آرد و پودر قند را به خوبی باهم مخلوط کنید. در ظرفی کاملاً تمیز و خشک بدون هیچ چربی سفیده ها را میریزیم و کمی هم میزنیم که حالت کفی شود، میتوانید برای حفظ بیشتر فرم مَرنگ یک نوک چاقو به سفیده پودر تارتار اضافه کنیم. و شکر را کم کم طی چند مرحله اضافه کنید و با دور متوسط رو به بالا مدام هم میزنید تا

گنفی بری ها

پوره میوه	۱۵۰ گرم	در ابتدا پوره میوه را روی حرارت ملایم به دمای ۴۰-۴۵ درجه می‌رسانیم در حقیقت خیلی کم گرم شود کافی هست و پکتین را که با شکر ترکیب کردیم را کم هم روی پوره ریخته و خوب هم می‌زنیم تا در پوره کاملاً حل شود و باعث گلوله شدن پکتین نشود. و مدام هم می‌زنیم و زمانی که به حوش آمد یک دقیقه زمان می‌دهیم و از حرارت برداشته. و روی آن را سلفون کشیده در یخچال استراحت داده تا کاملاً خنک و غلیظ تر شود
شکر	۳۰ گرم	
پکتین	۳ گرم	
آب لیموی تازه	چند قطره	

گاناش مونته پسته

در ابتدا خامه (۱) روی حرارت ملایم قرار داده به همراه کره پسته و حرارت می‌دهیم تا گرم شود و از کناره ها شروع به ریز جوش کند سپس از حرارت برداشته و طی چند مرحله به شکلات های خرد شده اضافه میکنیم و هم می‌زنیم تا کاملاً شکلات با گرمای خامه ذوب و یکدست شود و براق سپس خانه سرد را اضافه کرده و هم می‌زنیم تا گاناش ما یکدست شود بهتر از از یک بلندر برای این کار استفاده کنید. و در ظرفی ریخته هم سطح آن سلفون کشیده حداقل ۶ ساعت در یخچال استراحت دهید بهتر هست شب قبل آن را درست کنید.

و بعد از استراحت با همزن آن را فرم می‌دهید تا رده پره های همزن روی گاناش بیوفتد و کاملاً هوادهی شود ، بهتر هست پره همزن و کاسه همزن شما خنک باشد مخصوصاً در فصل گرما و بیش از حد هم هم نزنید که فرم خودش رو از دست می‌دهد گاناش. در قیف با سر ماسوره مناسب ریخته و روی کیک پایپ کنید.

شکلات سفید	۱۲۰ گرم
خامه گرم (۱)	۷۵ گرم
کره پسته	۴۵ گرم
خامه سرد (۲)	۱۶۵ گرم

مدرسۀ آنلاین



KDCANDO

www.kdcando.com