

مدرسہ آن لائن کی دخت

دسر - رول کیک فرزیہ

مدرس: پوران شیرین



سر فصل آموزشی این دوره :

۱_مراحل آماده سازی اسپونج رولت

۲_آماده سازی پخت اسپونج رولت

۳_سیروپ توت فرنگی

۴_کنفی توتفرنگی

۵_کرم پاتیسیر

۶_کرم موسلین وانیلی

۷_کرم دیپلمات وانیلی

۸_خارج کردن اسپونج از قالب بعد از پخت

۹_اسمبل کردن رول کیک فرزیه یک

۱۰_اسمبل کردن رول کیک فرزیه دو

۱۱_اسمبل کردن رول کیک فرزیه سه

۱۲_اسمبل کردن رول کیک فرزیه چهار

۱۳_تزئین رول کیک فرزیه

۱۴_اسمبل کردن کیک فرزیه کلاسیک

۱۵_تزئین کیک فرزیه کلاسیک



ابزار کار :

ترازو

دماسنج مایعات

همزن برقی یا استند میکسر

شیر جوش (saucepan)

سینی ۳۰ در ۴۰ ارتفاع یک سانت یا فلکسی پن

قیف یکبار مصرف

کاغذ روغنی مرغوب یا ورق نسوز تفلون

لیسک

ماسوره مدل دار یا ساده برای دکور کیک

مدرسہ آنلاین اسپری روغن

آیتم های آموزشی این دوره :

اسپونج وانیلی

سیروپ توت فرنگی و وانیل

کنفی توت فرنگی

کرم پاتیسیر وانیلی

کرم موسلین وانیلی

کرم دیپلمات وانیلی

اسپونج وانیلی (رولت)

ابتدا سفیدہ تخم مرغ را با شکر شماره یک کاملاً همزده تا فرم بگیرد و کنار می گذاریم و سپس باقی مواد را به جزء آرد را به خوبی باهم میزنیم با سرعت بالا تا کرمی و روشن و حجم آن ۲-۳ برابر شود و بعد اول نیمی از سفیدہ فرم گرفته را با آن فولد میکنیم و آرد را روی کار الک کرده و به آرامی فولد میکنیم تا کالا ترکیب شود سپس باقی سفید را به همین شکل فولد کرده و در قالب کاغذ روغنی انداخته و با اسپری روغن چرب میکنیم و در فر از قبل کاملاً گرم شده با دمای ۲۲۰ درجه سانتی گراد به مدت ۷-۱۰ دقیقه میپزیم.	۵۰ گرم ۱۳۰ گرم ۳۰ گرم ۱۰۰ گرم ۸۰ گرم ۶۵ گرم کمی	زردہ تخم مرغ تخم مرغ کامل شکر (۱) شکر (۲) سفیدہ تخم مرغ آرد وانیل
---	---	---

سیروپ توت فرنگی

پوره توت فرنگی	۲۵ گرم	در یک قابلمه کوچک یک شربت پایه درست می کنیم. برای این کار شکر را با آب به جوش می آوریم. (در صورت دلخواه وانیل اضافه میکنیم) از روی حرارت برداریم و پوره توت فرنگی را اضافه کنیم و با لیسک مخلوط میکنیم. شربت را در ظرفی میریزیم و اجازه میدهیم کاملاً خنک شود. وقتی شربت کاملاً سرد شد، برای مرطوب کردن کیک یا اسپونج رولت از آن استفاده میکنیم.
شکر	۵۰ گرم	
آب	۵۰ گرم	
وانیل	کمی	

کنفی توت فرنگی

پوره توت فرنگی	۲۵۰ گرم	در یک ظرف پکتین را با شکر مخلوط کنید تا راحت تر ترکیب شوند
تمشک یا بلک بری	۵۰ گرم	داخل مواد و کنار بگذارید. در یک قابلمه، دو پوره را با دمای 40 درجه سانتیگراد گرم کنید. سپس مخلوط شکر و پکتین را اضافه کنید. روی حرارت ملایم بگذارید تا یک دقیقه بجوشد و مدام هم بزنید. آن را به یک ظرف منتقل کنید و بگذارید تا دمای حداقل ۳۰ درجه سانتیگراد خنک شود.
شکر دانه ریز	40 گرم	کنفی را روی اسپونج رولت پخش کنید و تمام سطح را به طور یکنواخت بپوشانید و بهتر هست چند دقیقه در یخچال نگهداری کنید تا کنفی کمی خودش رو بگیرد و حالت ژلی شود.
پکتین	۵ گرم	

مدرسۀ آنلاین

کرم پاتیسیر

در یک ظرف زرده تخم مرغ ، شکر،	شیر	۵۰۰ گرم
نشاسته ذرت و آرد با یکی دوتا	شکر	۱۲۰ گرم
قاشق از شیری که داخل رسیپی	نشاسته ذرت	۲۰ گرم
داشتیم را باهم به خوبی هم میزنیم	آرد	۳۰ گرم
تا یکدست و کمی روشن شود . از	زرده تخم مرغ	۳ عدد ۶۰ گرم
طرف دیگر در قابلمه ای شیر را با دانه	کره	۱۵۰ + ۱۵۰ گرم
های وانیل به جوش بیاورید. مایع	ژلاتین	۵ گرم
داغ را به آرامی روی مخلوط زرده		
تخم مرغ بریزید و با لیسک هم		
بزنید.		

مجدد مواد را روی حرارت ملایم می
پزیم تا غلیظ شود و کرم یکدستی به
دست آید. مرتب هم بزنید تا خامه
به ته ظرف نچسبد. و بوی خامی
هرد و نشاسته از بین رود.

آن را از روی حرارت بردارید و کرم را
به یک کاسه بزرگ منتقل کنید. در
ابتدا ژلاتین مس را اضافه تا با گرمای
کرم ذوب شود و سپس ۱۵۰ گرم
کره را که به صورت مکعبی
برش دادیم و به دمای اتاق رسیده
باشد کم کم اضافه میکنیم.
با لیسک مخلوط کنید تا بافتی صاف
و یکدست به دست آید. بگذارید کرم
کاملاً خنک شود (حداقل ۶ ساعت).

وانیل نصف یک غلاف وانیل یا عصاره
وانیل کمی

* اندازه پودر ژلاتین + ۵ برابر وزن پودر ژلاتین آب = ژلاتین مس

نکته:

(اگر خواستید کرم پاتیسیر
رو به صورت جداگانه برای
شیرینی دیگر استفاده کنید
میزان کره رسیپی رو کمتر کنید
و فقط ۵۰ گرم کره استفاده
کنید.)

کرم موسلین

بعد از اینکه کرم پاتیسیر کاملاً
استراحت کرد و خنک شد باقی
کره را که از قبل کمی در محیط
بیرون قرار دادیم تا به دمای
محیط برسد را به قطعات کوچک
در آورده، ابتدا کمی کرم را
همزده تا کرمی و یکدست شود
سپس کره را کم کم اضافه کرده
و هربار به خوبی میزنیم تا تمام
کره به خورد کرم رود و در نهایت
یک کرم موسلین لطیف و فرم
گرفته داشته باشیم

کرم دیپلمات

ابتدا پنیر ماسکارپونہ و خامہ سرد
را باہمزن میزنیم تا بہ خوبی فرم
بگیرد و سپس کرم پاتیسیر خنک
شدہ را ہم

جداگانہ با ہمزن کمی ہم میزنیم
و سپس با خامہ فرم گرفتہ فولاد
کرده و در قیف ریختہ و استفادہ
میکنیم.

کرم پاتیسیر ۲۰۰ گرم

خامہ فرم گرفتہ:

پنیر ماسکارپونہ ۳۰ گرم

خامہ ۴۰ گرم

*برای درست کردن کرم دیپلمات ۱/۳ وزن
کرم پاتیسیر خامہ فرم گرفتہ اضافہ میکنیم.



KDCANDO

www.kdcando.com