

مدرسہ آن لائن کی دخت

دسر - شارلوت گلابی

مدرس: پوران شیرین



سرفصل آموزشی این دوره :

۱_ بیسکویت لیدی فینگر مراحل آماده سازی

۲_ بیسکویت لیدی فینگر مراحل پخت

۳_ کمپوته گلابی

۴_ پرائین فندق و دارچین مرحله آماده سازی

۵_ پرائین فندق و دارچین مرحله ریختن در قالب

۶_ موس باواریا وانیل آماده سازی کرم انگلیز

۷_ موس باواریا وانیل مرحله نهایی

۸_ اسمبل کردن دسر

۹_ گاناش مونته پرائینه آماده سازی

۱۰_ گاناش مونته پرائینه فرم دادن

۱۱_ گلابی پوچد شده

۱۲_ خارج کردن موس از قالب

۱۳_ برش لیدی فینگر

۱۴_ شارلوت گلابی و فندق تزئین نهایی

۱۵_ ژلاتین مس



ابزار کار :

ترازو

دماسنج مایعات

همزن برقی یا استند میکسر

شیر جوش (saucepan)

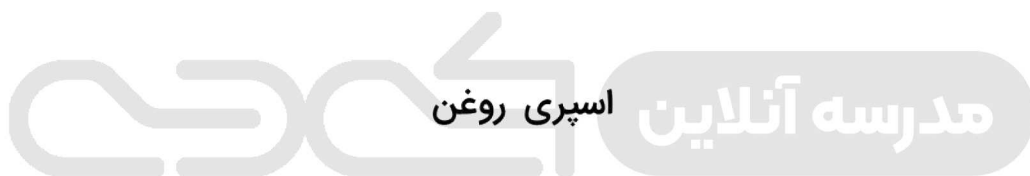
سینی فر ۲۵ در ۳۰ (یا ۲۰ در ۳۰) یا فلکسی پن

قیف یکبار مصرف

کاغذ روغنی مرغوب یا ورق نسوز تفلون

لیسک

ماسوره مدل دار یا ساده برای دکور کیک



رینگ ثابت یا متحرک ۱۵ در ۱۵ البته میتوانید به هر سایز و فرمی آن را اجرا

آیتم های آموزشی این دوره :

بیسکویت لیدی فینگر

کمپوته گلابی

پرالین فندق و دارچین

موس سبک باواریای وانیل

گاناش مونته پرالینه

گلابی پوچد شده

بیسکویت لیدی فینگر

سفیدہ تخم مرغ	۱۲۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
نشاستہ ذرت	۳۰ گرم
آرد	۱۲۰ گرم
زردہ تخم مرغ	۸۰ گرم
وانیل	(۱/۲ ق چ)

در ابتدا سفیدہ تخم مرغ را داخل ظرف تمیز و خشکی شروع به همزدن میکنیم برای تثبیت فرم سفیدہ میتوانی از یک نوک چاقو پودر تارتار استفاده کنید. وقتی سفیدہ کمی کف کرد شروع می کنیم شکر رو کم کم اضافه کردن و به خوبی هم میزنیم تا حالت قله ای (استیف پیک) به خود بگیرد. بعد زردہ تخم مرغ را کمی با چنگال یا قاشق هم میزنیم و به همراه وانیل به سفیدہ فرم گرفته اضافه میکنیم.

و به آرامی فولد میکنید و در آخر ترکیب آرد و نشاستہ ذرت را در چند مرحله الک کرده روی مواد و به آرامی فولد و ترکیب میکنیم تا یکدست شود و در قیف با ماسوره یک سانت الی یکسانت و نیم ریخته و روی صفحہ پخت پایپ کرده در دو نوبت با فاصلہ روی پودر قند الک میکنیم و در فر ۱۹۰-۲۰۰ درجہ سانتیگراد به مدت ۸-۱۲ دقیقه پخت میکنیم.

مدرسہ آن لائن

کمپوتہ گلابی (اینزرت)

پورہ گلابی	۱۸۵ گرم	در ابتدا پورہ گلابی و تکه های گلابی و
شکر	۱۰ گرم	وانیل و (ادویه مورد نظر) روی حرارت
پکتین	۳ گرم	ملایم قرار دهید و یه چند قطره آب
پودر ژلاتین	۴ گرم	لیموی تازه بزنید تا میوه ها تغییر رنگ
گلابی خورد شده	۹۵ گرم	ندهد. دمای حدودی ۳۵-۴۰ درجه
وانیل	(۱/۲ ق چ)	سانتیگراد رسید شکر و پکتین باهم
		ترکیب کنید و به میوه اضافه کنید و بعد
		از جوشیدن یک دقیقه دیگر روی حرارت
		مدام هم بزنید تا به غلظت مناسب
		برسد. ودر رینگ مورد نظر بریزید و فریز
		کنید.

پرائین فندق و دارچین

فندق تست شدہ	۱۵۰ گرم	در ابتدا فندق خام را به مدت ۱۵ دقیقه در
شکر دانه ریز	۱۰۰ گرم	فر دمای ۱۶۰-۱۷۰ درجه تست میکنیم. تا
نمک دریا	یک پینچ	عطر اون قویتر و پوسته آن جداشود. در
چوب دارچین	یه تکه	این فاصله شکر رو کم کم ذوب و با آن
پوسته غلاف وانیل	چند تکه	کارامل خشک درست میکنیم تا رنگ
		طلایی زیبایی پیدا کند سپس روی سیلپد
		میریزیم تا خنک شود و بعد خورد کرده
		به همراه تکه ای دارچین و پوسته غلاف
		وانیل و فندق های پوست گرفته نسبتا
		گرم در غذاساز پالس، پالس میزنیم تا
		مایعی کرمی و روان شود.

موس باواریا

زردہ تخم مرغ	۸۰ گرم	در ابتدا شیر و خامه و وانیل میگذاریم
شیر	۱۲۵ گرم	تا گرم شود و به جوش آید و زردہ شکر
خامہ	۱۲۵ گرم	باہم میزنیم و شیر و خامہ داغ را آرام
شکر	۵۰ گرم	آرام اضافه میکنیم به زردہ ها (تمپر
وانیل	یک غلاف	کردن) و سپس به ظرف اصلی روی
ژلاتین مس	۲۵ گرم	حرارت ملایم برمیگردانیم و مدام هم
خامہ فرم گرفته	۲۵۰ گرم	میزنیم تا دمای ۸۲-۸۳ درجہ سانتیگراد
		و سپس از حرارت برداشته ژلاتین مس
		را اضافه و ترکیب و در طرف دیگر انتقال
		داده و اجازه میدہیم خنک شود تا دمای
		۳۰ درجہ سانتیگراد و بعد با خامہ فرم
		گرفته فولد میکنیم و در قیف میریزیم.

گاناش مونته پرالینہ

خامہ گرم	۵۵ گرم	در ابتدا خامہ کمتر را روی حرارت قرار میدہیم تا گرم شود ہمین کہ شروع بہ جوشیدن کرد خاموش کردہ ،ژلاتین مس را بہ آن اضافہ سریع ہم میزنیم تا آب شود و سپس در دو مرحلہ بہ شکلات ہای تکہ شدہ اضافہ میکنیم و ہم میزنیم تا ذوب شوند و یکدست بعد پرالین را بہ آن اضافہ کردہ بہ خوبی ترکیب میکنیم و در آخر خامہ سرد را اضافہ میکنیم و بہ بلندر کامل ہم میزنیم تا یکدست و براق شود و ہمسطح آن نایلون میکشیم و در یخچال ۶-۸ ساعت و بہتر از یک شب قبل آن را آمادہ و در یخچال استراحت دہیم و بعد با ہمزن میزنیم تا زمانی کہ فرم بگیرد و بتوانیم استفادہ کنیم.
خامہ سرد	۱۱۰ گرم	
شکلات سفید	۵۰ گرم	
ژلاتین	۲ گرم	
پرالین	۵۰ گرم	

مدرسہ آن لائن

ژلاتین مس

پودر ژلاتین ۱۰ گرم

آب سرد ۵۰ 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 رسیپی هایی که نیاز هست استفاده کنید .

گلابی پوچد شده

آب	۵۰۰ گرم	در ابتدا آب را به همراه طعم دهنده ها
گلابی	۴_۵ عدد	داخل یک ظرف آب میریزیم و اجازه
شکر	۷۰ گرم	میدهیم تا به جوش آید و بعد گلابی
عسل	۳۰ گرم	های پوست گرفته را به آن اضافه و با
کارامل خشک	۲۰ گرم	حرارت ملایم اجازه میدهیم حدود ۲۰
چوب دارچین	دو تکه	دقیقه پخته شود و بعد حرارت خاموش
وانیل	(۱/۲ غلاف وانیل)	سطح آن کاغذ روغنی قرار میدهیم و
بادیان ستاره ای	۲ عدد	یک شب در یخچال اجازه می دهیم
		استراحت کند تا طعم ها کاملا به خورد
		گلابی برود و بعد استفاده میکنیم.



KDCANDO

www.kdcando.com