

مدرسه آنلاین کی دخت خمیر شو و ۸ شیرینی فرانسوی

مدرس: پوران شیرین



(ابزار و وسایل مورد نیاز برای دوره جامع خمیرشو و اکلر)



آیتم های آموزشی این دوره :

اکلر میوه ای

اکلر قالبی وانیل و رزبری

اکلر کاراملی

شوکت انبه و نارگیل

پاریس برست قالبی پسته و زعفران

پاری برست کلاسیک فندق

شوکت بلک فارست

سنت انوره وانیل

سر فصل های آموزشی این دوره :

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| ۱- خمیرشو-وانیلی | ۱۳- سوکره- شکلاتی |
| ۲- پخت- خمیرشو-وانیلی | ۱۴- گاناش- مونته- شکلات- تلخ |
| ۳- خمیرشو- شکلاتی | ۱۵- کنفی- گیللاس- آلبالو |
| ۴- پخت- خمیرشو- شکلاتی | ۱۶- کرمو- شکلات- تلخ |
| ۵- کراکلن | ۱۷- پاری- برست- کلاسیک |
| ۶- شوکت- انبه- نارگیل | ۱۸- کانفیت- پرالین |
| ۷- دیپلمات- نارگیل | ۱۹- موسلین |
| ۸- پاتیسیر- نارگیل | ۲۰- پاریس- برست- پسته |
| ۹- ناملاکا- انبه | ۲۱- پخت- شوی- قالبی |
| ۱۰- کمپوت- انبه | ۲۲- پرالین |
| ۱۱- کولی- انبه | ۲۳- گاناش- مونته- زعفرانی |
| ۱۲- شوکت- بلک- فارست | ۲۴- استروسل |
| | ۲۵- سنت- انوره |
| | ۲۶- پاتیسیر- وانیلی |
| | ۲۷- سوکره- وانیلی |
| | ۲۸- سافت- کارامل |

مدرسه آنلاین

- ۲۹_ شانتی_ ماسکارپونہ
۳۰_ اکلر_ سادہ
۳۱_ پخت_ اکلر_ سادہ
۳۲_ گاناش_ مونته_ وانیلی
۳۳_ گلیر_ میوہ_ ای
۳۴_ کنفی_ رزبری
۳۵_ کلر_ قالبی
۳۶_ پخت_ اکلر_ قالبی
۳۷_ گاناش_ رزبری
۳۸_ اکلر_ کاراملی
۳۹_ پاتیسیر_ کاراملی
۴۰_ سافت_ کارامل
۴۱_ خامہ_ فرم_ گرفتہ_ کاراملی
۴۲_ کاور_ کارامل_ خشک
۴۲_ ژلاتین_ مس
۴۳_ اگواش
۴۴_ روش_ پرکردن_ قیف
۴۵_ پخت_ شوکت_ با_ کراکلن
۴۶_ آمادہ_ سازی_ خمیر_ با_ استند میکسر
۴۷_ شوکت_ فریز شدہ
۴۸_ اسمبل_ شوکت_ انبہ_ نارگیل
۴۹_ اسمبل_ شوکت_ بلک_ فارست
۵۰_ اسمبل_ پاریس_ برست_ پستہ_ زعفران
۵۱_ اسمبل_ سنت_ انورہ
۵۲_ اسمبل_ اکلر_ وانیل_ رزبری
۵۳_ اسمبل_ اکلر_ کارامل

مدرسہ آن لائن

(نکات مهم دوره جامع خمیرشو و اکلر)

برای تهیه خمیر شو انواع آردها می توانید استفاده کنید فقط حتما آرد را یکبار الک کنید.

تخم مرغ ها را ابتدا با چنگال کاملاً مخلوط کنید سپس از یک صافی رد کنید و بعد وزن کنید و بعد کم کم به خمیر اضافه کنید. حتما دمای خمیر بعد از پخت اولیه و قبل از اضافه کردن تخم مرغ چک کنید که ۴۵ درجه سانتیگراد باشد.

میزان استفاده تخم مرغ بستگی به میزان جذب رطوبت آرد و خمیر شما دارد پس احتمال دارد کمی کمتر یا بیشتر میزان رسی نیاز باشد.

خمیر شو را میتوانید روی کاغذ نسوز یا ایرمت یا سیلپت پایپ کنید . اما ایرمت پخت بهتر و یکنواخت تری را به شما میدهد. به دلیل حجم گرفتن این خمیر حتما بین شکل های پایپ کردن خود فاصله مناسب را رعایت کنید.

حتماً موقع ترکیب کردن تخم مرغ به خمیر به خوبی و درست هم بزنید که حباب زیادی را وارد خمیر نکنیم اگر با استند میکسر هم میزنیم حتما از سری پدال استفاده کنید.

موقع پر کردن خمیر داخل قیف سعی کنید تمام حباب و هوای داخل قیف را به خوبی خارج کنید

قبل از قرار دادن شوکت و اکلر ها درون فر بدون کراکالین از اسپری روغن قنادی استفاده کنید تا سطح کار شما ترک نخورد . فر را ۱۵ دقیقه قبل گرم کنید تا کاملاً آماده باشد.

حتماً کراکالین رو دقایق پایانی قرار دادن شوکت ها روی خمیر پایپ کرده خود بگذارید تا فرم خود را از دست ندهد.

(نکات مهم دوره جامع خمیرشو و اکلر)

بِهتر هست ۱۰ دقیقه اول شوکت و مخصوصا اکلر ها را با دمای بالا یعنی ۱۹۰ درجه سانتی گراد پخت کنید و بعد دما را پایین بیاورید روی ۱۶۵ درجه سانایگراد و حدود ۳۰-۴۰ دقیقه بسته به سایز کارهایتان پخت کنید تا کاملا ترد و طلایی شود.

بعد از پخت کامل و خارج کردن از فر و کمی خنک شدن کف شوکت و اکلر خود را با سر ماسوره باریک سوراخ کنید برای محل پر کردن کرم تا هوای داغ هم از داخل آن به راحتی خارج شود و باعث رطوبت و نرم شدن خمیر پخته شما نشود.

میتوانید شوکت ها را با دمای ثابت هم پخت کنید حدود ۱۷۵-۱۸۰ درجه سانتیگراد تا زمان تغییر رنگ مناسب و ترد شدن. اما برای پخت اکلر این کار را نکنید.

برای پخت اکلر و شوهای قالبی حتما ۱/۳ رینگ مورد نظر را پر کنید و بهتر هست حتما وزن کنید تا همیشه برای اون سایز قالب و رینگ از مقدار ثابت خمیر استفاده کرده و نتیجه خوب و یکسانی بگیرید.

(نکات مهم دوره جامع خمیرشو و اکلر)

🌿 برای پخت شو قالبی دما روی ۱۹۰ درجه سانتیگراد به مدت حدود

یک ساعت تا یک ساعت و ربع .

🌿 حتما برای شو قالبی داخل رینگ را نوار ایرمت قرار دهید و روی آن

را هم مطابق فیلم ها وسیله و ظرف سنگین قرار دهید.

🌿 شو و اکلر پخته شده تا یکماه در فریزر قابل نگهداری هستند.

🌿 خمیر شو را می‌توانید در ظرف در بسته تا ۳ روز در داخل یخچال

نگه داری کنید.

🌿 می‌توانید اکلر و شوکت های اضافه خود را بعد از پایپ کامل فریز و

در ظرف های در بسته نگه داری کنید و بعد آن را پخت کنید.

یا کلا برای کاملاً یک اندازه و تپل تر شدن شوکت ها خمیر را داخل

قالبهای نیمکرده ای سیلیکونی منجمد و زمان پخت روی سینی پخت

قرار داده و روی آن کراکلن قرار داده و در ۱۰ دقیقه اول در فر خاموشی

که دما آن ۲۵۰ درجه سانتیگراد هست ، پخت کنید و سپس فر را

روی ۱۶۰ درجه سانتیگراد روشن به مدت حدود ۳۰ دقیقه یا تا زمانی که

طلایی و ترد شود می‌گذارید .

بریم ببینیم توی خمیر شو چه اتفاقی میوفته تا به این شکل نهایی که میبینیم میرسه؟ 🤔👀

همان طور که میدونیم خمیر شو دو مرحله پخت داره و توی فرایند اون از بکینگ پودر استفاده نشده اما چی باعث میشه اینطوری داخل فر پف کنه و حجمش چند برابر بشه؟! 🤔👀
بیاین یکم مواد تشکیل دهنده اون رو بررسی کنیم. این خمیر دارای مقادیر زیادی مایعات هست؛

آب خب تکلیفش مشخصه 🤔👀
شیر که گاهی اوقات ۸۸ درصد اون رو آب تشکیل داده.
کره که از ۱۰ تا ۱۸ درصد از آب تشکیل شده
تخم مرغ که حدود ۷۳ از آب تشکیل شده .

@sweetbakeryart



خُب شما فکر کنید این حجم آب کجا
میره و چی میشه بخشی از اون روی
گاز حرارت میبینه و تبخیر میشه ولی
بخش بزرگی از اون توی فر موقعی
که حرارت میبینه خارج میشه و
تبدیل به این حجم دوست داشتنی و
زیبا میشه 😊

و چی باعث توقف این حجم میشه
وقتی پروتئین های تخم مرغ و آرد
فعال میشن باعث اون پوسته ترد و
زیبا و توخالی میشن .
پس با توجه به این اطلاعات مهم
هست که ما اندازه گیری دقیق رو
داشته باشیم تا نتیجه مطلوبی رو
بگیریم.

@sweetbakeryart



۲۷۱۳ از ۲۷۳۳

نکات مهم آماده سازی خمیر شو

نکته: کره باید به قطعات کوچک بریده شود تا سریعتر ذوب شود. با حرارت کم شروع می کنیم تا کره آب شود قبل از اینکه مخلوط شروع به جوشیدن کند و آب زیادی تبخیر شود. اگر این اتفاق بیفتد، نسبت دستور پخت شما نادرست خواهد بود. حدود تقریبی حرارت دادن خمیر بعد از اضافه کردن آرد روی شعله متوسط ۳ دقیقه اما به عامل هایی مثل میزان تبخیر مایعات و جنس ظرف، میزان حرارت و نوع آرد و مواد بستگی دارد. حتما بعد از داغ زدن خمیر روی حرارت و مشخص شدن علائمی که در فیلم گفته شد و دمای حدودی ۸۵-۹۰ درجه سانتی گراد خمیر. آن را از روی حرارت برداشته حتما به ظرف دیگری منتقل میکنید و هوای داغ آن را با هم زدن مناسب خارج میکنید و در دمای ۴۵ درجه تخم مرغ همزده صاف شده را اضافه میکنید. و بعد به نتیجه نهایی و تست شکل v انگلیسی آن را در پوشش مناسب حداقل دو ساعت و بهتر است یک روز استراحت دهید.

@sweetbakeryart



تخم مرغ باعث ایجاد بستن پوسته خمیرشوها هستن و باعث غنی شدن و و ایجاد طعم بهتر میشوند.



آرد ساختار اصلی شو شما رو تشکیل میده و هرچه آرد شما قویتر باشه پوسته و ضخامت بیشتری رو به محصول شما میده. شما از آرد چند منظوره قنادی میتونید استفاده کنید. که اگر خیلی هم سبک نباشد بهتره من در اینجا از آرد گنبد استفاده کردم بعضی ها از آرد نانوائی درست میکنند که سنگین تر هست و اگر خیلی هم سنگین باشه پوسته ضخیم میشه چون پروتئین بالا و جذب رطوبت بالادارد و اینطوری تخم مرغ بیشتری استفاده میشود و اینها همه باعث کم شدن حجم نهایی محصول شما میشود.



کره برای طعم و غنی تر شدن خمیر شو استفاده میشود.

آب حجم بیشتری میده و خیلی از رسیی ها فقط آب دارد، اما شیر باعث غنی تر و خوش طعم تر شون خمیر و از همه مهمتر باعث میشود کمتر داخل فر ترک بخورد.



نمک و شکر باعث خوشترنگتر شدن و طعم بهتر خمیر شو میشود. و کمی روی پوسته ترد آن تاثیر دارد.

نکات مهم آماده سازی خمیر شو

نکته: کره باید به قطعات کوچک بریده شود تا سریعتر ذوب شود. با حرارت کم شروع می کنیم تا کره آب شود قبل از اینکه مخلوط شروع به جوشیدن کند و آب زیادی تبخیر شود. اگر این اتفاق بیفتد، نسبت دستور پخت شما نادرست خواهد بود. حدود تقریبی حرارت دادن خمیر بعد از اضافه کردن آرد روی شعله متوسط ۳ دقیقه اما به عامل هایی مثل میزان تبخیر مایعات و جنس ظرف، میزان حرارت و نوع آرد و مواد بستگی دارد. حتما بعد از داغ زدن خمیر روی حرارت و مشخص شدن علائمی که در فیلم گفته شد و دمای حدودی ۸۵-۹۰ درجه سانتی گراد خمیر. آن را از روی حرارت برداشته حتما به ظرف دیگری منتقل میکنید و هوای داغ آن را با هم زدن مناسب خارج میکنید و در دمای ۴۵ درجه تخم مرغ همزده صاف شده را اضافه میکنید. و بعد به نتیجه نهایی و تست شکل v انگلیسی آن را در پوشش مناسب حداقل دو ساعت و بهتر است یک روز استراحت دهید.

@sweetbakeryart



نکات مهم پخت خمیر شو

قبل از قرار دادن شوکت و اکلرها درون فر بدون کراکلین از اسپری روغن قنادی استفاده کنید تا سطح کار شما ترک نخورد .
 🌿 فر را ۱۵ دقیقه قبل گرم کنید تا کاملاً آماده باشد.

🌿 حتما کراکلین رو دقایق پایانی قرار دادن شوکت ها روی خمیر پایپ کرده خود بگذارید تا فرم خود را از دست ندهد.

🌿 بهتر هست ۱۰ دقیقه اول شوکت و مخصوصا اکلرها را با دمای بالا یعنی ۱۹۰ درجه سانتی گراد پخت کنید و بعد دما را پایین بیاورید روی ۱۶۵ درجه سانتیگراد و حدود ۳۰-۴۰ دقیقه بسته به سایز کارهایتان پخت کنید تا کاملاً ترد و طلایی شود.

🌿 بعد از پخت کامل و خارج کردن از فر و کمی خنک شدن کف شوکت و اکلرها را با سر ماسوره باریک سوراخ کنید برای محل پر کردن کرم تا هوای داغ هم از داخل آن به راحتی خارج شود و باعث رطوبت و نرم شدن خمیر پخته شما نشود.

🌿 میتوانید شوکت ها را با دمای ثابت هم پخت کنید حدود ۱۷۵-۱۸۰ درجه سانتیگراد تا زمان تغییر رنگ مناسب و ترد شدن. اما برای پخت اکلر این کار را نکنید.

@sweetbakeryart

نکات مهم پخت خمیر شو قالبی

@sweetbakeryart

برای پخت اکلر و شوهای قالبی
حتما ۱/۳ رینگ مورد نظر را پر کنید و
بهرتر هست حتما وزن کنید تا همیشه
برای اون سایز قالب و رینگ از مقدار
ثابت خمیر استفاده کرده و نتیجه
خوب و یکسانی بگیرید.

برای پخت شو قالبی دما روی ۱۹۰
درجه سانتیگراد به مدت حدود یک
ساعت تا یک ساعت و ربع .

حتما برای شو قالبی داخل رینگ را
نوار ایرمت قرار دهید و روی آن را
هم مطابق فیلم ها وسیله و ظرف
سنگین قرار دهید.



کرم پتیسیر (پاتیسیر)

یک کرم پر کاربرد و اصلی در قنادی فرانسوی

برای طعم دار کردن این کرم میتوانید غلاف وانیل یا طعم دهنده ای دیگه مثل دانه قهوه نیم کوب شده یا لوندر و در داخل شیر اضافه و در آخر چند دقیقه ای عمل دم آوری رو انجام بدین تا کرم های طعم دار و معطری داشته باشید

اینجا که میتونی خلاق باشی و طعم سازی کنی 🙌

نکته اصلی این کرم همزدن تخم مرغ با شکر و بعد اضافه کردن مایع داغ که همون شیر پرچرب هست تا با این همزدن جلوگیری کنیم از انعقاد و پخته شدن سریع زرده تخم مرغ و پخت نهایی کرم با حرارت ملایم و دائم هم زدن

کرم پاتیسیر + خامه = دیپلمات

کرم پاتیسیر + کره = موسلین

کرم پاتیسیر + مُرنگ = شیبوست

کرم پاتیسیر + کرم بادام = فرنچیزین

ما توی این دوره با این دوتا آخری کاری نداریم

دمای فر

عزیزای دلم فر مناسب پخت اکلر فر دک هست و فری که فن و کانوکشن نداشته باشه .

فرهای برقی که قابلیت خاموش کردن فن دارن بدون فن پخت کنند.

اگر فرتون برقی و فن داره و خاموش نمیشه، بهتره از درجه ای که گفتم ۵ درجه کم کنید و پختتون رو انجام بدین.

و اونایی که المنت بالا و پایین دارن با المنت پایین و حرارت پایین فقط پخت کنند.

۱۹۰ درجه سانتیگراد ۱۰ دقیقه اول

۱۶۵ درجه سانتیگراد ۳۰_۴۰ دقیقه دوم

فرهای برقی فن و کانوکشن دار 👉

۱۸۵ درجه سانتیگراد ۱۰ دقیقه اول

۱۶۰ درجه سانتیگراد ۳۰_۴۰ دقیقه دوم



خیلی میگویند با فر فن و کانوکشن همیشه اکلر پخت
اما تجربه پخت خودم با فر برقی که فنش خاموش
نمیشه و حالت کانوکشن میپزم .
و یکم باید قلش دستتون بیاد من اغلب اکلر در
طبقات بالایی فر میپزم که مستقیم رو به روی فن
قرار نگرفته باشه.
و کلا برای پخت یا سینی که لبه نداره یا کوتاه
استفاده کنید یا مثل اونی که در فیلم دیدین از برای
پخت از پشت سینی استفاده کنید .

یکی از نکته های مهم پخت نه فقط اکلر و خمیر شو همه موارد
اغلب فرها باهم متفاوت هستن فقط باید با پخت و تست کردن
دما و درجه دقیق فر خود را به دست بیارید پس این دما و تایم
ها تقریبی هستن و فقط یه راهنمای اولیه حساب میشن برای
شما عزیزان.

اول با این درجه ها تست بگیرید و بعد اگر کمی به مشکل
برخوردین بررسی میکنیم و دما و کم و زیاد میکنیم برای پخت
اصلی و نهایی کار

کرمو (Crèmeux)
در زبان فرانسوی به معنی خامه ای
هست یک کرم خامه ای و غنی که بر
پایه کرم انگلیز (کرم انگلیسی) درست
شده و بعد با اضافه کردن کره و
ژلاتین به اون غلظت می دهیم.
همینطور شکلات که اون هم حکم
غلظت دهنده رو داره.

از این کرم خامه ای میتوانید برای پر
کردن شوکت ها و اکلرها و یا حتی
تارت ها استفاده کنید.

@SWEETBAKERY



حالا می‌خوایم بدونیم چه عواملی باعث نرم و یا سفت تر شدن کرم ما میشن .
یکی نوع شکلات :

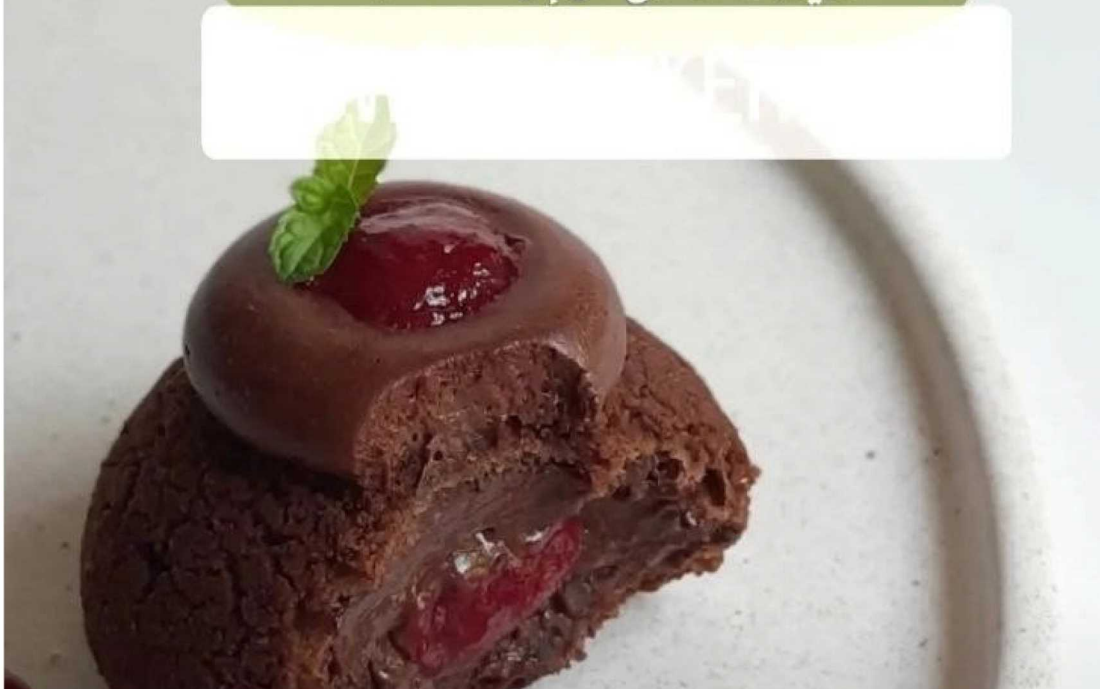
اگر به جای شکلات تلخ از شیری استفاده کنید هم کرم شما شیرین تر هم نرم تر هست به دلیل اینکه کره کاکائو توی شکلات شیری کمتر از نوع تلخ هست. همینطور شکلات سفید و در حقیقت میزان شکر استفاده شده رو هم باید کم کرد تا به یه تعادل و تناسب برسیم .
یکی میزان مصرف شکلات:

از اونجا که شکلات به عنوان غلیظ کننده عمل می‌کند، هرچه شکلات کمتری استفاده کنید، کرمو نرم تری رو خواهیم داشت.
نوع مایع مورد استفاده:

ما در این دستور از مقادیر مساوی شیر و خامه غلیظ استفاده خواهیم کرد. اما اگر می‌خواهید یک کرم روان تر باشه. می‌توانید بخشی از خامه را با شیر جایگزین کنید.
برعکس، استفاده از خامه بیشتر از شیر، کرم غلیظ تری به شما می‌دهد.



چه عواملی در تهیه این کرم باعث صاف و یکدست شدن آن میشود.
آماده کردن کرم انگلیز هست که باید دقت کنید، چون این کرم مثل کرم پاتیسیر از آرد و نشاسته ذرت استفاده نمیشه خیلی حرارت سریع روی زرده تخم مرغ تاثیر میذاره و باعث پخته شدن و گوله گوله شدن اون داخل کرم میشه باید اجازه بدین روی حرارت ملایم دمای کرم روی حرارت به ۸۲ درجه برسه و بیشتر از ۸۵ درجه حرارت نبیند چون باعث پخته شدن تخم مرغ میشه.
مدام باید کرم انگلزی روی حرارت ملایم هم زده بشه. تا صاف باشد.
و شکلات رو بهتر حتما قبل اضافه کردن کرم انگلزی به آن به وسیله بنماری ذوب کنید. تا داخل کرم یکدست باشد.



چه عواملی که باعث شل شدن این کرم میشن؟
هرچه شکلات شما روشن تر و درصد تلخیش کمتر باشه شکلات شما روان تر و شل تر میشود.
و همینطور نوع شیر و خامه مصرفی بهتر است که برای کرم ها از خامه و شیر پر چرب استفاده کنید.
حتما کرم بعد از درست شدن کمی در دمای محیط خنک شود و سپس داخل یخچال اجازه دهید استراحت کند.
و موقع استفاده اگر کرم زیاد در محیط بماند یا به اندازه کافی در یخچال خنک نشده باشد و استراحت نکرده باشد از غلظتش کم میشود.
اضافه این کرم بهتر است بیشتر از ۳ روز در یخچال نگهداری نشود.

@SWEETBAKERYART



"Namelaka"

ناملاکا

یک اصطلاح ژاپنی است که به معنای "بسیار خامه ای" است. کرمی با بافت، درخشندگی متفاوت و خامه ای که آماده سازی شباهت خاصی به گاناش زده شده (مونته) دارد، اما Namelaka دارای شیر کامل و مقداری ژلاتین است. علاوه بر این، بافت آن و همچنین کاربرد آن متفاوت است.

[@sweetbakeryart](https://www.instagram.com/sweetbakeryart)



موارد استفاده کرم Namelaka
می‌توانیم از کرم Namelaka برای فضای داخلی کیک‌ها استفاده کنیم، به عنوان مثال برای یک اینسرت، در حالت نیمه سرد. برای دسر بشقاب، برای پتی فور ها (شیرینی های مینیاتوری و کوچک)، خمیر شو. برخلاف گاناش مونته این کرم برای تزئینات با ماسوره های مدل و برای پوشش کیک مناسب نیست. و خیلی قابلیت فرم گرفتن مثل گاناش مونته و شانتی و موسلین را ندارد. اما همانطور که در آموزش ها دیدین می‌توان با ماسوره گرد ساده و رشته ای کار کرد و قابلیت این داره روی کیک پایپ کنید و فریز کنید و به عنوان کرم بین دسر ها استفاده شود یا روی کیک پایپ کنید و بعد فریز و در انتها با کاور شکلاتی پوشش دهید .



کولی انبه

ناملاکا انبه

دیپلمات نارگیل

کمپوت انبه

در مورد طعم ها، بی نهایت وجود دارد که می توان ساخت.
 که ما در این دوره ناملاکا انبه را داریم که شما میتونید میوه های دیگه مثل توت فرنگی و موز و هلو و جایگزین کنید.
 در طعم های غیر میوه ای آن شیر جایگزین میوه میشود. و با طعم دار کردن شیر توسط پوست مرکبات، دارچین، قهوه و حتی چای میتوانید ناملاکا با طعم های متفاوت تهیه کنید که خب نسبتها با نسبتهای میوه ای آن متفاوت هست.



چون سوال کرده بودین کدوم کرم ها قابلیت
ماسوره کاری داره و فرم گرفتن داره و برای
دکور میتونید استفاده کنید
گفتم اینجا لیستش رو بذارم راحتتر باشید

کرم موسلین گاناش مونته شانتی ماسکاریونه خامه کاراملی

اینها به خوبی فرم دهی و هوادهی
میشن و همه جور میتونید اونها رو
برای ماسوره زدن استفاده کنید



این گاناش مونته وانیلی



ببینید مثلا این الان با شانتی
ماسکاریونه که من روی تارت ازش
استفاده کردم



کرموشکلات تلخ

ناملاکا

پاتیسیر

قابلیت فرم دهی ندارند ولی در حد
کار با ماسوره گرد ساده و پایپ ساده
امکان پذیر و بیشتر مناسب پر کردن
هستن

دیپلمات هم مناسب ماسوره،
هم پر کردن و فیلینگ



خمیر شو وانیلی

آب	۱۲۵ گرم
شیر	۱۲۵ گرم
تخم مرغ	۲۲۵ گرم
آرد	۱۵۰ گرم
نمک و شکر	۲/۵ گرم
کره	۱۰۰ گرم

در ابتدا شیر آب و نمک و شکر و کره را که به قطعات کوچک تقسیم کردیم را داخل ظرف ریخته روی حرارت قرار می‌دهیم اجازه می‌دهیم تا کره ذوب شود و موادمای شروع به جوشیدن کند سپس آرد را که قبلاً الک کردیم به یکباره روی مواد میریزیم

و حرارت رو خاموش می‌کنیم و به سرعت تمام آرد را در سطح مواد باز می‌کنیم تا کاملاً یکدست و خمیری شود، سپس دوباره روی حرارت ملایم قرار می‌دهیم و مدام حرارت می‌دهیم تا رطوبت اضافی از خمیر خارج شود و چسبندگی خود را از دست داد و هم اینکه به یک جا جمع شد و کف ظرف یک لایه پوسته نازک بست از روی حرارت آن را برمی‌داریم

و به ظرف دیگر انتقال داده با همزن برقی (سری پدال) یا با یک قاشق چوبی هم می‌زنیم تا بخار آن خارج شود و بعد از هم زدن رسیدن به دمای ۴۵ درجه سانتی گراد تخم مرغ‌های را که از قبل هم زده و صاف کردیم را کم کم به خمیر اضافه کرده و هر بار قشنگ هم می‌زنیم تا زمانی که با توجه به خمیر میزان تخم مرغ کافی باشد و در نهایت به غلظت مناسب و تست شکل ۷ برسیم.

مدرسه آنلاین

خمیر شو شکلاتی

آب	۱۲۵ گرم
شیر	۱۲۵ گرم
تخم مرغ	۲۵۰ گرم (۵ تخم مرغ)
کره	۱۱۰ گرم
پودر کاکائو	۱۰ گرم
آرد	۱۳۵ گرم

در ابتدا شیر آب و کره را که به قطعات کوچک تقسیم کردیم را داخل ظرف ریخته روی حرارت قرار می‌دهیم اجازه می‌دهیم تا کره ذوب شود و موادمات شروع به جوشیدن کند سپس آرد و پودر کاکائو را که قبلاً الک کردیم به یکباره روی مواد میریزیم و حرارت رو خاموش میکنیم

و به سرعت تمام آرد را در سطح مواد باز میکنیم تا کاملاً یکدست و خمیری شود، سپس دوباره روی حرارت ملایم قرار می‌دهیم و مدام حرارت می‌دهیم تا رطوبت اضافی از خمیر خارج شود و چسبندگی خود را از دست داد و هم اینکه به یک جا جمع شد و کف ظرف یک لایه پوسته نازک بست از روی حرارت آن را بر میداریم

و به ظرف دیگر انتقال داده با همزن برقی (سری پدال) یا با یک قاشق چوبی هم میزنیم تا بخار آن خارج شود و بعد از هم زدن رسیدن به دمای ۴۵ درجه سانتی گراد تخم مرغ هایی را که از قبل هم زده و صاف کردیم را کم کم به خمیر اضافه کرده و هر بار قشنگ هم میزنیم تا زمانی که با توجه به خمیر میزان تخم مرغ کافی باشد و در نهایت به غلظت مناسب و تست شکل ۷ برسیم.

مدرسه آنلاین

کراکلتن سادہ

شکر و کرہ را با ہم مخلوط کنید تا خمیر یکدست و نرمی به دست آید . آرد را اضافه کنید و همه را خوب هم بزنید تا یکدست شوند .

خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی قرار دهید و با وردنه آن را به ضخامت ۲ میلی متر باز کنید و در فریزر حدود ۲۰ دقیقه قرار دهید تا کامل منجمد شود و بعد متناسب با فرم شو و اکلر و پاریس برست کاتر بزنید و روی آن در دقایق پایانی که میخواید در فر قرار دهید استفاده کنید.

۶۰ گرم

۷۵ گرم

۷۵ گرم

کرہ

شکر قہوہ ای

آرد

کراکلتن شکلاتی

شکر و کره را با هم مخلوط کنید تا خمیر یکدست و نرمی به دست آید .
آرد و پودر کاکائو را اضافه کنید و همه را خوب هم بزنید تا یکدست شوند .
خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی قرار دهید و با وردنه آن را به ضخامت ۲ میلی متر باز کنید و در فریزر حدود ۲۰ دقیقه قرار دهید تا کامل منجمد شود و بعد متناسب با فرم شو و اکلر و پاریس برست کاتر بزنید و روی آن در دقایق پایانی که میخواید در فر قرار دهید استفاده کنید.

کره	۸۰ گرم
شکر قهوه ای	۱۰۰ گرم
آرد	۹۰ گرم
پودر کاکائو	۱۰ گرم

کراکلین پسته ای

شکر و کره را با هم مخلوط کنید تا خمیر یکدست و نرمی به دست آید .
بقیه مواد را اضافه کنید و همه را خوب هم بزنید تا یکدست شوند .
خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی قرار دهید و با وردنه آن را به ضخامت ۲ میلی متر باز کنید و در فریزر حدود ۲۰ دقیقه قرار دهید تا کامل منجمد شود و بعد متناسب با فرم شو و اکلر و پاریس برست کاتر بزنید و روی آن در دقایق پایانی که میخواید در فر قرار دهید استفاده کنید.

کره ۸۰ گرم
شکر قهوه ای ۱۰ گرم
آرد ۸۰ گرم
پودر پسته ۲۰ گرم



مدرسه آنلاین

سوکره بادام

آرد	۲۴۰ گرم
پودر بادام	۳۵ گرم
پودر قند	۹۵ گرم
کره سرد	۱۲۰ گرم
نمک	کمی
تخم مرغ سرد	۱ عدد

ابتدا تمام مواد خشک را با هم مخلوط کرده و کره سرد خرد شده را به آن اضافه کنید و با مخلوط کن بزنید تا حالت پودری و شن مانند شود و در آخر تخم مرغ و اسانس را به آن اضافه کنید.

خمیر که جمع شد بین دو کاغذ روغنی آن را پهن کرده و به مدت ۴ ساعت در یخچال یا اینکه در فریزر استراحت می دهیم و بعد از کاتر زدن خمیر کاتر زده سرد را در فر ۱۶۰ الی ۱۸۰ به مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه پخت می کنیم تا از کناره های آن کمی شروع کند به تغییر رنگ و از فر خارج میکنیم در صورت استفاده از فقط برای سنت انوره مخصوصا سائز بزرگ آن را دو مرحله پخت و اگواش میکنیم.

سوکرہ شکلاتی

آرد	۲۱۵ گرم
پودر بادام	۳۵ گرم
پودر کاکائو	۲۵ گرم
پودر قند	۹۰ گرم
کرہ سرد	۱۲۰ گرم
نمک	کمی

ابتدا تمام مواد خشک را با هم مخلوط کرده و بهتر هست آرد و پودر کاکائو از قبل الک شود و کرہ سرد خرد شده را به آن اضافه کنید و با مخلوط کن یا دست (نوک انگشتان) هم بزنید، تا حالت پودری و شن مانند شود و در آخر تخم مرغ و اسانس را به آن اضافه کنید. خمیر که جمع شد بین دو کاغذ روغنی آن را پهن کرده و به مدت ۴ ساعت در یخچال یا اینکه در فریزر استراحت می دهیم و بعد از کاتر زدن خمیر کاتر زده سرد را در فر ۱۶۰ الی ۱۸۰ به ۱۵ الی ۲۰ دقیقه پخت می کنیم تا از کناره های آن کمی شروع کند به تغییر رنگ و از فر خارج میکنیم.

استروسل پسته

در کاسه همزن شکر و کره را اضافه کنید و باهم بزنید تا بخوبی ترکیب شود پسته پودر شده و آرد را اضافه کنید و هم بزنید تا یکدست شود و با دستانتان یک توپ درست کنید و با پلاستیک پیچید و خمیر را در یخچال یا بهتر است در فریزر خنک کنید . سپس به کمک یک صفحه توری یا رنده بزرگ خمیر استروسل را خرد کنید تا نوعی کرامبل به دست آید . قطعات استروسل را به طور مساوی روی دو سینی فر قرار دهید و حدود ۸ تا ۱۰ دقیقه با دمای ۱۷۵ درجه سانتیگراد بپزید.

پودر پسته	۱۳۵ گرم
آرد	۱۱۲ گرم
شکر قهوه ای روشن	۱۱۳ گرم
کره دمای محیط	۱۲۵ گرم

پاتیسیر وانیلی

در ابتدا ظرفی را روی حرارت قرار داده و شیر و وانیل را روی آن اجازه دهید تا به جوش آید. در این فاصله زرده های تخم مرغ و شکر را به خوبی با هم بزنید و سپس نشاسته ذرت و آرد را به آن اضافه کنید و شیر به جوش آمده را کم کم به آن اضافه کنید تا به خوبی با هم ترکیب شوند سپس آن را دوباره روی حرارت ملایم قرار دهید و مدام هم بزنید تا کاملاً مواد غلیظ شود از روی حرارت بردارید و ژلاتین مس را به آن اضافه کرده کاملاً هم بزنید تا در کرم حل شود و سپس کره و وانیل را اضافه کرده بعد از ترکیب شدن هم سطح آن سلفون کشیده و حداقل ۶ ساعت در یخچال استراحت دهید.

شیر کامل	۵۰۰ گرم
زرده تخم مرغ (۶ زرده)	۱۲۵ گرم
شکر گرانول	۹۰ گرم
آرد	۲۰ گرم
نشاسته ذرت	۲۰ گرم
ژلاتین مس	۳۰ گرم
پیست وانیل یا یک غلاف وانیل	
کره دمای محیط	۴۰ گرم



مدرسه آنلاین

پرالین پسته

شکر	۶۳ گرم
پسته	۱۲۵ گرم
نمک	۲ گرم

پسته ها را در فر با دمای ۱۵۰ درجه به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه تست میکنید و روی یک صفحه سیلیکونی قرار میدهید تا خنک شود و شکر را روی حرارت ملایم کاراملی میکنید و روی آنها روی صفحه سیلیکونی میریزید و زمانی که کاملاً خنک شد سفت و ترد به چیزی شبیه سوهان عسلی میشه .
به تکه های کوچک در میاورید به همراه نمک داخل آسیاب در چند مرحله به صورت کرم در میاورید .
هر بار کمی مواد را هم بزنید داخل دستگاه تا راحتتر به صورت کرم در بیاید . چون این کار به دستگاه فشار زیادی را وارد میکند ، حتما هر سری به مقدار کم انجام دهید . نه اینکه دستگاه آسیاب شما خیلی قوی باشد .

مدرسه آنلاین

گاناش مونته زعفرانی

در یک ظرف ، خامه (۱) را با زعفران گرم کنید. پس از جوش آمدن، حرارت را خاموش کرده و در ظرف را بپوشانید و بهتره اجازه دهید چند دقیقه ای دم بکشد .	۱۰۵ گرم کمی ۱۶۰ گرم ۲۶۵ گرم	خامه گرم (۱) زعفران پودر شده شکلات سفید خامه سرد (۲)
خامه داغ را در چند مرحله روی شکلات سفید بریزید شکلات را با خامه داغ ذوب کنید، طوری هم بزنید هربار که یکدست و براق شود و سپس خامه سرد (۲) را اضافه کنید. با لیسک مخلوط کنید و بهتر هست با گوشتکوب برقی بلند و در ظرفی ریخته و هم سطح آن سلفون کشیده و در یخچال حدود ۶ تا ۸ ساعت استراحت دهید. و بعد با همزن برقی دور متوسط تا زمانی که فرم بگیرد همزده و داخل قیف ریخته و برای دکور استفاده کنید.		

مدرسہ آن لائن

موسلین پرالین پسته

شیر پر چرب	۵۰۰ گرم
زرده تخم مرغ	۱۰۰ گرم
شکر دانه ریز	۱۰۰ گرم
آرد	۲۳ گرم
نشاسته ذرت	۲۳ گرم
نمک	کمی
کره دمای محیط	۱۰۰ گرم
ژلاتین مس	۲۰ گرم
پرالین پسته	۲۰۰ گرم
کره نرم	۲۱۰ گرم

در ابتدا ظرفی را روی حرارت قرار داده و شیر و وانیل را روی آن اجازه دهید تا به جوش آید.

در این فاصله زرده های تخم مرغ و شکر را به خوبی با هم بزنید و سپس نشاسته ذرت و آرد را به آن اضافه کنید و شیر به جوش آمده را کم کم به آن اضافه کنید تا به خوبی با هم ترکیب شوند سپس آن را دوباره روی حرارت ملایم قرار دهید و مدام هم بزنید تا کاملاً مواد غلیظ شود از روی حرارت بردارید و ژلاتین مس را به آن اضافه کرده کاملاً هم بزنید تا در کرم حل شود

و سپس کره و وانیل را اضافه کرده بعد از ترکیب شدن هم سطح آن سلفون کشیده و حداقل ۶ ساعت در یخچال استراحت دهید. و بعد از استراحت آن را داخل کاسه همزن کمی میزنیم تا یکدست شود و کره ای را که کاملاً نرم شده کم کم به آن اضافه میکنیم و هر بار به خوبی هم میزنیم تا کاملاً کره به خورده کرم برود سپس در آخرای کار پرالین را به آن اضافه کرده و کاملاً ترکیب میکنیم تا در نهایت یک کرم فرم گرفته و هوادهی شده و سبک کره ای را داشته باشیم و به وسیله ماسوره داخل پاريس برست را با آن پر میکنیم.

مدرسه آنلاین

کانفیت پرائین فندق

پرائین فندقى	۱۰۰ گرم
خامه	۵۰ گرم
نمک	یک پینچ

تمام مواد را در یک کاسه مخلوط کنید . به خوبی هم بزنید کرم نسبت به پرائین غلیظ تر میشود و مخلوط را در قیف ریخته و برای قسمت داخلی لایه اول اسمبل کردن پاریس برست و یا دکور میتوانید استفاده کنید.

شانتی ماسکارپونہ وانیلی

پنیر ماسکارپونہ ۴۰ گرم

خامہ ۵۰ گرم

پودر قند ۱۲ گرم

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 و بر روی سنت اونوره یا هر محصول مورد نظر پایپ میکنیم.

کرمو شکلات تلخ

برای درست کردن این خامه شکلاتی در ابتدا زرده و شکر ترکیب کرده، شیر و خامه را روی حرارت گذاشته تا به جوش بیاد و به زرده ها اضافه میکنیم و مدام هم میزنیم و دوباره روی حرارت گذاشته تا به دمای ۸۲ درجه برسد (کرم آنکلز) و سپس روی شکلات خرد شده میریزم و کاملاً با ویسک هم میزنیم ، سپس با گوشکوب برقی بلند میکنیم تا کاملاً ترکیب شود و براق درون یک ظرف ریخته و هم سطح آن را سلفون بکشید و حداقل ۲ ساعت و بهتر است یک شب در یخچال استراحت کند تا کاملاً به غلظت برسد سپس بعد از استراحت آن را کمی در دمای محیط بگذارید تا نرم شود و داخل شیرینی های خود را با آن پر کنید ماندگاری این کرم دو روز در داخل یخچال و حداقل یک هفته در فریزر می باشد.

شیر	۲۳۰ گرم
خامه	۲۳۰ گرم
زرده تخم مرغ	۲۲۰ گرم (۵ عدد)
شکر	۷۵ گرم
شکلات	۲۷۵ گرم

مدرسه آنلاین

کنفی رزبری

پورہ رزبری	۳۰۰ گرم
شکر	۵۰ گرم
نشاستہ ذرت	۲ قاشق غذاخوری
آب سرد	۴ قاشق غذاخوری

پورہ میوہ را با شکر مخلوط کرده روی حرارت ملایم قرار می دهیم نشاسته ذرت را با آب سرد مخلوط کنید و مواد اضافه کنید به طور دائم مواد را روی حرارت ملایم به هم بزنید تا زمانی که به غلظت فرنی برسد اجازه دهید مواد از داغی بیفتد سپس آن را درون قیف بریزید و در یخچال به مدت ۶ الی ۱۲ ساعت استراحت دهید .

گانش مونته شکلات تلخ

خامه گرم (شماره یک) ۱۰۰ گرم

شکلات ذوب شده ۱۰۰ گرم

خامه سرد (شماره دو) ۲۴۰ گرم

در ابتدا خامه شماره ۱ را روی حرارت قرار داده تا به جوش آید در این فاصله شکلات را به روش حرارت غیر مستقیم به صورت بن ماری ذوب میکنیم و سپس خامه جوش آمده را توی دو تا سه مرحله به شکلات اضافه کرده کاملاً ترکیب میکنیم تا هربار شکلات یکدست و براق شود و سپس مرحله بعدی خامه گرم را به آن اضافه می کنیم و در آخر به یکباره خامه سرد را اضافه کرده و کاملاً با گوشت کوب برقی بلند می کنیم و سپس آن را درون یک ظرف قرار داده و هم سطح آن سلفون میکشیم و حداقل ۴ تا ۶ ساعت در یخچال استراحت میدهیم و بعد از آن با همزن برقی با دور متوسط هم می زنیم تا کاملاً فرم بگیرد و آن را برای پر کردن و و ماسوره کاری استفاده میکنیم.

مدرسه آنلاین

دipلمات نارگیل

شیر نارگیل	۲۵۰ گرم
زرده تخم مرغ	۷۵ گرم
شکر	۷۵ گرم
نشاسته	۱۸ گرم
کره	۵۰ گرم
خامه	۱۵۰ گرم

در ابتدا شیر نارگیل را روی حرارت قرار داده تا به جوش آید. در این فاصله زرده های تخم مرغ و باقی شکر را به خوبی با هم بزنید و سپس نشاسته ذرت و آرد را به آن اضافه کنید و شیر نارگیل به جوش آمده را کم کم به آن اضافه کنید و به خوبی با هم ترکیب کنید ، سپس آن را دوباره روی حرارت ملایم قرار دهید و مدام هم بزنید تا کاملاً مواد غلیظ شود ، از روی حرارت بردارید و ژلاتین مس را به آن اضافه کرده کاملاً هم بزنید تا در کرم حل شود و سپس کره و وانیل را اضافه کرده بعد از ترکیب شدن هم سطح آن سلفون کشیده و حداقل ۶ ساعت و بهتر هست به مدت یک شب قبل در یخچال استراحت دهید.

بعد از استراحت کرم پاتیسیر نارگیلی می‌توانید آن را کمی هم بزنید و در قیف بریزید و به همین شکل استفاده کنید یا میزان خامه ای که در رسپی هست را به آن اضافه کنید و در حقیقت کرم دیپلمات نارگیلی را به این طریق آماده کنید، برای ترکیب کرم پاتیسیر نارگیلی با خامه در ابتدا خامه صبحانه سرد را با همزن کمی میزنیم تا حالت سافت پیک پیدا کند و با کرم پاتیسیر فولد میکنیم و داخل شوکت های مورد نظر را با آن پر میکنیم.

مدرسه آنلاین

ناملاکا انبه

پوره انبه و کلوکز را روی حرارت قرار
میدهیم تا به جوش آید. سپس از روی
حرارت برمی داریم و ژلاتین را اضافه
میکنیم
و همینطور شکلات را کم کم به بقیه
مواد اضافه میکنیم تا مخلوط شود و
دما به ۳۵ درجه برسد تا پیست وانیل
را اضافه کرده و بلند کنیم سپس خامه
سرد را اضافه میکنیم و مجدداً بلند
میکنیم و در نهایت در یک ظرف درب
دار به مدت ۶ ساعت در یخچال قرار
میدهیم.

پوره انبه	۳۹۰ گرم
آب لیمو	۱۰ گرم
کلوکز	۱۰ گرم
ژلاتین	۱۰ گرم
شکلات سفید	۱۵۰ گرم
خامه سرد	۱۵۰ گرم



مدرسه آنلاین

کمپوت انبه

پوره	۱۵۰ گرم	مقداری از شکر و پکتین را با هم
شکر	۳۳ گرم	ترکیب کرده و کنار می گذاریم . پوره
پکتین	۳ گرم	انبه و انبه های خرد شده و باقی
انبه خورد شده	۱۰۰ گرم	شکر را روی حرارت قرار می دهیم تا
		کمی بجوشد.

و در این مرحله پکتین و شکر که ترکیب کردیم را به آن اضافه میکنیم در حد یک دقیقه حرارت میدهم و بعد داخل یک ظرف با روکش سلفون قرار میدهم و خنک شده آن را استفاده میکنیم.

کولی انبه

پوره انبه	۱۰۰ گرم	پوره انبه را درون ظرف روی حرارت
شکر	۲۵ گرم	ملائیم قرار دهید همین که کمی گرم
پکتین	۵ گرم	شد و دمای حدود ۴۰ تا ۴۵ درجه
		سانتیگراد رسید شکر و پکتین را که از
		قبل باهم ترکیب کردیم را به موادمان
		اضافه میکنیم و کاملاً هم می زنیم
		تا شکر و پکتین داخل پوره حل شود
		و زمانی که شروع به جوشیدن کرد
		حدود یک دقیقه به آن زمان میدهم
		تا مقداری به غلظت برسد و سپس آن
		را از روی حرارت برداشته داخل یک
		ظرف دربسته یا کیف میریزیم و درون
		یخچال استراحت میدهم تا خنک شود
		و بتوانیم آن را استفاده کنیم.

خامه فرم گرفته کاراملی

خامه (۱)	۱۵ گرم
گلوکز	۲۵ گرم
شکر	۱۵ گرم
کره	۶۰ گرم
خامه (۲)	۲۵۰ گرم
وانیل	اختیاری
ژلاتین مس	۱۲ گرم

در یک قابلمه کوچک ، گلوکز و خامه را بجوشانید. از روی حرارت بردارید و کنار بگذارید. در یک قابلمه دیگر شکر را به آرامی آب کنید تا کاراملی و طلایی شود، سپس مخلوط خامه داغ را به آرامی اضافه کنید و با لیسک هم بزنید. سپس کره را به صورت مکعبی خرد کرده به مواد اضافه کنید و تا دمای ۱۲۰ درجه سانتیگراد حرارت دهید از حرارت بردارید . خامه شماره دو را روی حرارت ملایم کمی گرم کنید این تافی کاراملی را به آن اضافه کنید تافی مخلوط شده را به جوش بیاورید و مدام هم بزنید . گرم کاراملی را از روی حرارت بردارید و ژلاتین مس را اضافه کنید تا حل شود . در صورت تمایل می توانید مقداری پیست یا عصاره وانیل اضافه کنید . کارامل را در یک ظرف قرار داده و با سلفون به صورت هم سطح بپوشانید . یک شب در یخچال نگهداری کنید و بعد از استراحت آن را با همزن دور متوسط شروع به فرم دادن کنید و با ماسوره روی اکریل یا شیرینی مورد نظر پایپ کنید.

مدرسه آنلاین

پاتیسیر کاراملی

در ابتدا ظرفی را روی حرارت قرار داده و نیمی از شکر را روی حرارت طی چند مرحله ذوب کنیم تا به رنگ کاراملی در آید

سپس شیر را به آن اضافه کرده و کاملاً هم بزنید تا کارامل و شیر باهم ترکیب شوند و اجازه دهید تا به جوش آید. در این فاصله زرده های تخم مرغ و باقی شکر را به خوبی با هم بزنید و سپس نشاسته ذرت و آرد را به آن اضافه کنید و شیر کاراملی به جوش آمده را کم کم به آن اضافه کنید تا به خوبی با هم ترکیب شوند

سپس آن را دوباره روی حرارت ملایم قرار دهید و مدام هم بزنید تا کاملاً مواد غلیظ شود از روی حرارت بردارید و ژلاتین مس را به آن اضافه کرده کاملاً هم بزنید تا در کرم حل شود و سپس کره و وانیل را اضافه کرده بعد از ترکیب شدن هم سطح آن سلفون کشیده و حداقل ۶ ساعت در یخچال استراحت دهید.

شیر پر چرب	۲۵۰ گرم
زرده تخم مرغ	(۳ عدد) ۶۲ گرم
شکر	۴۵ گرم
آرد سفید	۱۰ گرم
نشاسته ذرت	۱۰ گرم
ژلاتین مس	۱۵ گرم
وانیل	به مقدار لازم
کره دمای محیط	۲۰ گرم

مدرسه آنلاین

گاناش مونته وانیلی

خامه گرم (۱)	۱۰۰ گرم
شکلات	۲۰۰ گرم
خامه سرد (۲)	۱۸۰ گرم
وانیل	۵ میلی لیتر

در یک ظرف ، خامه (۱) را با وانیل گرم کنید. پس از جوش آمدن، حرارت را خاموش کرده و در ظرف را بپوشانید و بهتره اجازه دهید چند دقیقه ای دم بکشد .

خامه داغ را در چند مرحله روی شکلات سفید بریزید شکلات را با خامه داغ ذوب کنید، طوری هم بزنید هربار که یکدست و براق شود و سپس خامه سرد (۲) را اضافه کنید. با لیسک مخلوط کنید و بهتر هست با گوشتکوب برقی بزنید و در ظرفی ریخته و هم سطح آن سلفون کشیده و در یخچال حدود ۶ تا ۸ ساعت استراحت دهید. و بعد با همزن برقی دور متوسط تا زمانی که فرم بگیرد همزده و داخل قیف ریخته و برای دکور استفاده کنید.

مدرسه آنلاین

گلیز میوه ای رزبری

پوره رزبری ، آبلیمو و گلوکز را در	۱۵۰ گرم	پوره رزبری
قابلمه ای بریزید روی حرارت قرار	۱۵ گرم	گلوکز
دهید مخلوط را تا ۳۰ درجه سانتیگراد	۱۵ گرم	شکر
گرم کنید. و شکر را با پکتین NH	۳/۵ گرم	پکتین
مخلوط کرده و به پوره اضافه کنید و	۵ گرم	آب لیمو
مدام با لیسک هم بزنید.		
پوره را بجوشانید و ۳۰ ثانیه به پخت		
ادامه دهید. پوره را داخل ظرف		
تمیزی بریزید و روی آن را با سلفون		
بپوشانید و حدود ۱۵ تا ۳۰ دقیقه در		
یخچال قرار دهید وقتی لعاب خنک		
شد اون رو کمی هم بزنید . بعد از		
آن پوره میوه را بین دو ورقه طلق		
به طور یکنواخت پخش کنید .		
گلیز را در فریزر قرار دهید تا کاملاً		
منجمد شود. با کاتر برش زده آن		
را روی اکلر یا شوکت ها منتقل کنید		
و چند دقیقه در دمای اتاق بگذارید تا		
ذوب شوند و حالت اکلر و یا شیرینی		
شما را به خود بگیرند. شما می		
توانید این دستور را با میوه ها و		
انواع بری ها آماده کنید و از آن		
استفاده کنید.		

مدرسه آنلاین

گاناش رزبری

پورہ رزبری	۲۰۰ گرم
گلوکز	۳۵ گرم
شکلات سفید	۴۹۰ گرم
کرہ	۵۰ گرم

پورہ و گلوکز کہ بہ جوش آمد طی
چند مرحلہ بہ شکلات اضافہ میکنیم و
مدام ہم میزنیم تا خنک شود وقتی بہ
دمای ۴۰ درجہ رسید کرہ دمای محیط
را اضافہ و بلند میکنیم و در یخچال بہ
مدت ۶ ساعت استراحت می دہیم و
سپس کمی در دمای محیط باقی ماند
کمی با دست ہم میزنیم کہ نرم تر شد
و با ماسورہ سادہ ہن را روی اکلر یا
شیرینی مورد نظر پایپ میکنیم.

مدرسہ آن لائن

سافت کارامل

در یک قابلمه متوسط ، خامه و گلوکز را به جوش بیاورید . از آروی حرارت کنار بگذارید . در یک قابلمه دیگر به آرامی تمام شکر را آب کنید . وقتی کاراملی و طلایی رنگ شد .

مخلوط خامه و گلوکز داغ را به آرامی اضافه کنید . و آن را مدام هم بزنید تا حدود ۳ دقیقه دیگر بپزید و از حرارت برداشته تا به ۵۰ درجه سانتیگراد خنک شود . سپس کره و نمک را اضافه و با گوشتکوب برقی کامل بلند کنید تا خنک تر و براقی تر شود سپس در ظرف در بسته در یخچال استراحت دهید تا خنک شود.

خامه	۱۰۰ گرم
گلوکز	۷۵ گرم
شکر	۴۰ گرم
نمک	۱ گرم
کره دمای محیط	۳۵ گرم

کنفی گیلاس و آلبالو

آلبالو گیلاس بدون هسته را
پوره کرده که در اینجا میتوانید
از پوره میوه فریز شده هم
میتوانید، استفاده کنید.

۱۹۰ گرم
۵۰ گرم
۵ گرم
کمی

پوره آلبالو و گیلاس
شکر
پکتین
آبلیمو

آن را درون ظرف روی حرارت ملایم
قرار دهید همین که کمی گرم شد و
دمای حدود ۴۰-۴۵ درجه سانتیگراد
رسید شکر و پکتین را که از قبل باهم
ترکیب کردیم را به موادمان اضافه
میکنیم کاملاً هم می زنیم تا شکر
داخل شکر و پکتین داخل پوره حل
شود

و زمانی که شروع به
جوشیدن کرد حدود یک دقیقه به آن
زمان میدهیم تا مقداری به غلظت
برسد و سپس آن را از روی حرارت
برداشته کمی که خنک شد روی سطح
آن را کاملاً سلفون می پوشانیم و
به مدت ۶ ساعت یا یک شب به آن
استراحت می دهیم و بعد از آن
آماده می شود برای استفاده کردن.

مدرسه آنلاین

کاور کارامل خشک

گلوکز ۶۰ گرم
آب ۶۰ گرم
شکر ۲۵۰ گرم

در ابتدا با قرار دادن شکر ، شربت گلوکز و آب در قابلمه ای روی حرارت و فقط در ابتدا کمی هم می زنیم تا گلوکز و شکر ترکیب شود تا کم کم رنگ کارامل طلایی و کاراملی روشن شود و در حدود دمای ۱۶۰ تا ۱۶۵ درجه سانتی گراد ما آن را از روی حرارت بر می داریم .
و قسمت بالای هر پروفیتروال را کانل مطابق روشی که در فیلم آموزشی هست پوشش میدهم . ،مراقب باشید چون مواد شما حساسی داغ است . بعد از اینکه کمی اضافه کارامل از روی پروفیتروال ها داخل ظرف ریخت اجازه می دهیم تا روی صفحه سیلیکونی نیمکره ای و یا صفحه سیلپن استراحت کنند تا کارامل سفت شود و بعد به آرامی آن را برمیداریم و در اطراف سنت انوره و یا به عنوان دکور شیرینی ها استفاده میکنیم .

مدرسه آنلاین

اگواش (رومال)

زردہ تخم مرغ ۲۰ گرم
خامہ ۵۵ گرم

زردہ و خامہ را باہم ترکیب و ہم
میزنیم و سپس با یک قلمو روی سطح
سوکره های بزرگ برای سنت انوره را
پوشش میدہیم و در فر قرار میدہیم
تا کاملاً طلایی شود . این کار ماندگاری
و استحکام بیس سوکرہ ما را زیاد و
مانع رسیدن رطوبت زیاد کرم ها به
سوکره میشود

ژلاتین مس

بودر ژلاتین ۲۰ گرم

آب سرد ۱۰۰ گرم

بودر ژلاتین را روی سطح آب سرد
میپاشیم و اجازه می‌دهیم وی سطح
آب سرد میپاشیم و اما تا آب جذب
ژلاتین و به صورت اسفنجی شود
سپس آن را روی بخار کتری به
صورت بنماری ذب میکنیم تا کاملاً
شفاف شود و بهتر هست در این
مرحله از صافی رد کنید 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 رسی
هایی که نیاز هست استفاده کنید .



KDCANDO

www.kdcando.com