

مدرسه آنلاین کی دخت

اسلایس های فرانسوی - قسمت اول

مدرس: سارای



اسلایس های فرانسوی

ابزار مورد نیاز:



غلtek



فویل آلومینیم



قالب ۲۵ در ۳۵ سانت با ارتفاع ۴ سانت



لیسک



فر



اسلایس . هاء . فانسء .

ماکروفر



کاردک



ساس پن



غذا ساز



رنده



دستگاه همزن

مواد اولیه اسلایس آجیلی

مواد رویه و میانی اسلایس آجیلی		
گرم	۱۲۰	گردو
گرم	۱۲۰	خلال پسته
گرم	۱۲۰	بادام پرک رست شده
قوطی	۱	شیر عسل الفجر
به مقدار لازم		شکلات نسوز

مواد کراست اسلایس آجیلی		
گرم	۲۰۳	کره شکلی
گرم	۱۱۶	پودر قند
گرم	۷۵	تخم مرغ
گرم	۴۰۶	آرد
ق غ	۴	پودر کاکائو
میلی لیتر	۷۳	شیر
ق چ	۱/۲	وانیل

سرفصل های اسلایس آجیلی:

- ❖ آماده سازی کراست
- ❖ آماده سازی مواد رویه
- ❖ آماده سازی قالب برای پهن کردن کراست
- ❖ نحوه صحیح پهن کردن کراست و پخت آن
- ❖ نحوه صحیح پهن نمودن لایه رویه
- ❖ نحوه برش زدن

موارد آموزشی اسلایس آجیلی:

- ❖ طرز تهیه کراست (لایه زیرین اسلایس)
- ❖ طرز تهیه لایه رویه
- ❖ آماده سازی قالب به وسیله فویل برای پهن کردن کراست
- ❖ نحوه صحیح پهن کردن کراست و پخت آن
- ❖ آماده سازی لایه رویه
- ❖ نحوه صحیح پهن نمودن لایه رویه
- ❖ پخت مجدد اسلایس آجیلی و برش زدن

۲- مواد اولیه اسلایس انگلیسی (قهوه گردو)

مواد کراست اسلایس انگلیسی			مواد میانی اسلایس انگلیسی			مواد رویه اسلایس انگلیسی		
کره شکلی	۲۱۰	گرم	کره شکلی	۵۳	گرم	کره شکلی	۱۴۵	گرم
پودر قند	۱۰۵	گرم	شربت کارامل هرشیز	۳۶	گرم	شکر قهوه ای تیت اند لی	۸۷	گرم
آرد	۳۱۵	گرم	شیر عسل الفجر	۴۳۸	گرم	آرد	۲۱۸	گرم
وانیل	۱	ق چ	پودر قهوه آسیاب شده	۱/۵	ق غ	دارچین	۳	ق چ
			مواد رویه مواد میانی					
			گردوی خردشده	۱۲۰	گرم			

سرفصل های اسلایس انگلیسی:

- ❖ آماده سازی کراست
- ❖ آماده سازی مواد میانی
- ❖ آماده سازی قالب برای پهن کردن کراست
- ❖ نحوه صحیح پهن کردن کراست و پخت آن
- ❖ نحوه صحیح پهن نمودن لایه میانی
- ❖ نحوه صحیح قرارداد لایه رویه
- ❖ نحوه برش زدن

موارد آموزشی اسلایس انگلیسی:

- ❖ طرز تهیه کراست (لایه زیرین اسلایس)
- ❖ طرز تهیه سس قهوه (لایه میانی)
- ❖ آماده سازی قالب به وسیله فویل برای پهن کردن کراست
- ❖ نحوه صحیح پهن کردن کراست و پخت آن
- ❖ نحوه صحیح پهن نمودن لایه میانی
- ❖ اضافه نمودن مغزیجات به روی سس قهوه
- ❖ نحوه صحیح رنده کردن مواد رویه
- ❖ پخت مجدد اسلایس انگلیسی و برش زدن

۳- مواد اولیه اسلایس نارگیل کارامل

مواد میانی اسلایس نارگیل کارامل		
شیرعسل الفجر	۳۶۳	گرم
کره شکلی	۷۳	گرم
شربت کارامل هرشیز	۸۷	گرم

مواد رویه اسلایس نارگیل کارامل		
پودر نارگیل چرب	۹۰	گرم
بیسکویت نسترن گرجی	۹۰	گرم

مواد کراست اسلایس نارگیل کارامل		
کره شکلی	۱۴۵	گرم
شکر قهوه ای تیت اند لی	۱۴۵	گرم
آرد	۲۱۸	گرم
زرده تخم مرغ	۱/۵	عدد
پودر نارگیل چرب	۱۰۲	گرم
گردو	۸۷	گرم

سرفصل ها اسلایس نارگیلی:

- ❖ آماده سازی کراست
- ❖ آماده سازی مواد میانی
- ❖ آماده سازی قالب برای پهن کردن کراست
- ❖ نحوه صحیح پهن کردن کراست و پخت آن
- ❖ نحوه صحیح پهن نمودن لایه میانی
- ❖ نحوه صحیح پخش نمودن لایه رویه
- ❖ نحوه برش زدن

موارد آموزشی اسلایس نارگیلی:

- ❖ طرز تهیه کراست (لایه زیرین اسلایس)
- ❖ طرز تهیه سس کارامل (لایه میانی)
- ❖ آماده سازی قالب به وسیله فویل برای پهن کردن کراست
- ❖ نحوه صحیح پهن کردن کراست و پخت آن
- ❖ نحوه درست کردن سس کارامل
- ❖ نحوه صحیح پهن نمودن لایه میانی
- ❖ نحوه صحیح پخش نمودن لایه رویه
- ❖ پخت مجدد اسلایس نارگیل و برش زدن

مواد اولیه اسلایس ملکه بادام

مواد رویه و میانی اسلایس ملکه بادام		
بادام هندی رست شده	۲۲۵	گرم
بادام پرک رست شده	۱۱۵	گرم
عسل	۱۸۵	گرم
کره شکلی	۱۰۰	گرم
شکر قهوه ای تیت اند لی	۹۰	گرم
خامه	۲۰	گرم
رنده پوست پرتقال	۱	ق چ

مواد کراست اسلایس ملکه بادام		
کره شکلی	۲۰۰	گرم
پودر قند	۱۵۰	گرم
آرد	۳۷۵	گرم
آرد ذرت	۵۰	گرم
آب پرتقال	۳	ق غ
وانیل	۱/۲	ق چ

سرفصل های اسلایس ملکه بادام:

- ❖ آماده سازی کراست
- ❖ آماده سازی مواد میانی
- ❖ آماده سازی قالب برای پهن کردن کراست
- ❖ نحوه صحیح پهن کردن کراست و پخت آن
- ❖ آماده سازی لایه رویه
- ❖ نحوه صحیح پخش نمودن لایه رویه
- ❖ نحوه برش زدن

موارد آموزشی اسلایس ملکه بادام:

- ❖ طرز تهیه کراست (لایه زیرین اسلایس)
- ❖ طرز تهیه سس ملکه بادام (لایه رویه)
- ❖ آماده سازی قالب به وسیله فویل برای پهن کردن کراست
- ❖ نحوه صحیح پهن کردن کراست و پخت آن
- ❖ نحوه درست کردن سس ملکه بادام
- ❖ نحوه صحیح پهن نمودن لایه رویه به همراه مغزیجات
- ❖ پخت مجدد اسلایس ملکه بادام و برش زدن

مواد اولیه سیب دارچین (اروپایی)

مواد میانی اسلایس سیب دارچین		
سیب درشت رنده شده	۵۵۰	گرم
شکر	۱۵۰	گرم
دارچین	۲	ق غ
گردوی خردشده	۱۲۰	گرم

مواد کراست اسلایس سیب دارچین		
کره شکلی	۳۰۰	گرم
پودر قند	۲۰۰	گرم
آرد	۵۰۰	گرم
تخم مرغ	۲	عدد
بکینگ پودر	۱	ق چ
رنده پوست لیمو	۱	ق چ
پودر بادام با پوست	۵۰	گرم
وانیل	۱	ق چ

سرفصل های اسلایس سیب دارچین:

- ❖ آماده سازی کراست
- ❖ آماده سازی مواد میانی
- ❖ آماده سازی قالب برای پهن کردن کراست
- ❖ نحوه صحیح پهن کردن کراست و پخت آن
- ❖ نحوه صحیح پهن نمودن لایه میانی
- ❖ نحوه صحیح قراردادن لایه رویه
- ❖ نحوه برش زدن

موارد آموزشی اسلایس سیب دارچین:

- ❖ طرز تهیه کراست (لایه زیرین اسلایس)
- ❖ طرز تهیه سیب و دارچین (لایه میانی)
- ❖ آماده سازی قالب به وسیله فویل برای پهن کردن کراست
- ❖ نحوه صحیح پهن کردن کراست
- ❖ نحوه صحیح پهن نمودن لایه میانی
- ❖ اضافه نمودن مغزیجات به روی لایه میانی
- ❖ نحوه صحیح رنده کردن مواد رویه
- ❖ پخت اسلایس اروپایی و برش زدن

مواد اولیه اسلایس آرت (کارامل و بادام پرک)

مواد میانی اسلایس آرت		
کره شکلی	۶۳	گرم
خامه صبحانه	۱۱۳	گرم
شیر عسل الفجر	۲۵۰	گرم
عسل	۵۰	گرم
مواد رویه اسلایس آرت		
بادام پرک رست شده	۱۲۰	گرم

مواد کراست اسلایس آرت		
کره شکلی	۲۲۵	گرم
پودر قند	۱۸۸	گرم
تخم مرغ	۶۹	گرم
آرد	۳۷۵	گرم
وانیل	۱	ق چ

سرفصل های اسلایس آرت:

- ❖ آماده سازی کراست
- ❖ آماده سازی مواد میانی
- ❖ آماده سازی قالب برای پهن کردن کراست
- ❖ نحوه صحیح پهن کردن کراست و پخت آن
- ❖ نحوه صحیح پهن نمودن لایه میانی و مواد رویه
- ❖ نحوه برش زدن

موارد آموزشی اسلایس آرت:

- ❖ طرز تهیه کراست (لایه زیرین اسلایس)
- ❖ طرز تهیه سس کارامل (لایه میانی)
- ❖ آماده سازی قالب به وسیله فویل برای پهن کردن کراست
- ❖ نحوه صحیح پهن کردن کراست و پخت آن
- ❖ نحوه صحیح پهن نمودن لایه میانی
- ❖ اضافه نمودن مغزیجات به روی سس کارامل
- ❖ پخت مجدد اسلایس آرت و برش زدن



KDCANDO

www.kdcando.com