

مدرسه آنلاین کی دخت

اسلایس های فرانسوی - قسمت دوم

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 .



كاردك



ساس پن



غذا ساز



رندء



دستگاه همزن

۷- مواد اولیه اسلایس گردو

مواد میانی اسلایس گردو		
شیر عسلی الفجر	۳۶۵	گرم
کره شکلی	۴۴	گرم
عسل	۴۴	گرم
گردو خرد شده	۱۴۶	گرم

مواد کراست اسلایس گردو		
کره شکلی	۱۹۰	گرم
شکر قهوه ای تیت اند لی	۱۳۲	گرم
پودر کاکائو	۱/۵	ق چ
آرد	۲۶۲	گرم

مواد رویه اسلایس گردو		
آرد	۲۱۹	گرم
شکر قهوه ای تیت اند لی	۸۸	گرم
پودر کاکائو	۱/۵	ق چ
کره شکلی	۱۵۰	گرم

سرفصل های اسلایس گردو:

- ❖ 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 گردو:

- ❖ طرز تهیه کراست (لایه زیرین اسلایس)
- ❖ طرز تهیه سس (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
- ❖ نحوه صحیح رنده کردن مواد رویه
- ❖ پخت مجدد اسلایس گردو و برش زدن

۸- مواد اولیه اسلایس قیسی آلبالو

مواد میانی اسلایس قیسی آلبالو		
بیسکوئیت پودر شده	۱۸۰	گرم
پودر نارگیل چرب	۷۳	گرم
مربای آلبالو بدون شربت	۲۱۵	گرم
برگ قیسی	۲۱۵	گرم
گردوی خرد شده	۹۰	گرم
شیر عسل الفجر	۲۶۰	گرم
کره آب شده	۱۸۰	گرم
مواد رویه اسلایس قیسی آلبالو		
کره شکلی	۴۵	گرم
وانیل	۱	ق س
ماست	۱/۵	ق س
پودر قند	۱۷۵	گرم

مواد کراست اسلایس قیسی آلبالو		
آرد	۴۵۰	گرم
کره شکلی	۲۵۰	گرم
پودر قند	۱۵۵	گرم
وانیل	۱	ق چ
آب سرد	۴	ق س

سرفصل های اسلایس قیسی آلبالو:

- ❖ 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 قیسی آلبالو:

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

۹- مواد اولیه اسلایس شکلات بادام

مواد میانی اسلایس شکلات بادام		
شکر	۱۴۶	گرم
آرد	۱۵	گرم
نشاسته	۱۵	گرم
شیر	۱۸۳	میلی لیتر
پودر ژلاتین	۲۲	گرم
آب	۴۴	میلی لیتر
خامه	۷۳	میلی لیتر

مواد کراست اسلایس شکلات بادام		
کره شکلی	۱۱۰	گرم
پودر قند	۱۱۰	گرم
تخم مرغ	۱/۵	عدد
شیر	۳۳	میلی لیتر
پودر بادام	۱۴۶	گرم
وانیل	۱/۸	ق چ
آرد	۲۹۲	گرم

مواد رویه اسلایس شکلات بادام		
شکلات شیری یا تلخ	۱۴۶	گرم
شکلات سفید	۳۷	گرم

سرفصل های اسلایس شکلات 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 میانی
- ❖ نحوه صحیح پخش نمودن لایه میانی
- ❖ نحوه صحیح پخش نمودن لایه رویه
- ❖ نحوه برش زدن

موارد آموزشی اسلایس شکلات بادام:

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

مواد اولیه اسلایس زرشک و پسته

مواد میانی اسلایس زرشک و پسته		
پودر پسته	۱۵۰	گرم
کره شکلی	۶۰	گرم
شیر عسل الفجر	۱۷۰	گرم
عسل	۱۰۰	گرم
خامه	۱۳۰	گرم
مواد رویه اسلایس زرشک و پسته		
شکلات سفید	۴۰۰	گرم
خامه	۲۰	گرم
کره	۵۰	گرم
شیر عسل الفجر	۱۵۰	گرم
زرشک خشک	۳۰	گرم
خلال پسته	۲	ق س

مواد کراست اسلایس زرشک و پسته		
کره شکلی	۱۲۵	گرم
شکر	۱۲۵	گرم
تخم مرغ	۶۹	گرم
آرد	۳۷۵	گرم
وانیل	۱	ق چ
بکینگ پودر	۲ و ۴/۱	ق چ
نمک	۱	پینچ

سرفصل های اسلایس زرشک و پسته:

- ❖ 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 زرشک و پسته:

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

مواد اولیه اسلایس رویایی

مواد رویه اسلایس رویایی		
تخم مرغ	۳	عدد
شکر قهوه ای تیت اند لی	۱۴۰	گرم
وانیل	۱	ق چ
آرد	۱۴	گرم
بکینگ پودر	۱/۲	ق چ
پودر نارگیل چرب	۱۸۲	گرم

مواد کراست اسلایس رویایی		
کره شکلی	۱۸۲	گرم
شکر قهوه ای تیت اند لی	۱۲۶	گرم
آرد	۲۶۶	گرم

سرفصل های اسلایس رویایی:

- ❖ 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 رویایی:

- ❖ 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
- ❖ نحوه درست کردن لایه رویه
- ❖ نحوه صحیح پهن نمودن لایه رویه
- ❖ پخت مجدد اسلایس و برش زدن

۱۲- مواد اولیه اسلایس تخم کدو

مواد رویه اسلایس تخم کدو		
عسل	۱۰۰	گرم
کره شکلی	۱۰۰	گرم
شکر	۱۵۰	گرم
خامه	۵۰	گرم
تخم کدو	۲۰۰	گرم
مارمالاد براق کننده	۱۰۰	گرم

مواد کراست اسلایس تخم کدو		
کره سرد شکلی	۲۰۰	گرم
پودر قند	۱۰۰	گرم
تخم مرغ	۱	عدد
آب سرد	۲-۳	ق غ
آرد	۴۰۰	گرم

سرفصل های اسلایس تخم کدو:

- ❖ آماده سازی کراست
- ❖ آماده سازی مواد رویه
- ❖ 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 تخم کدو:

- ❖ 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
- ❖ نحوه درست کردن لایه رویه
- ❖ نحوه صحیح پهن نمودن لایه رویه



KDCANDO

www.kdcando.com