

مدرسہ آن لائن کی دخت

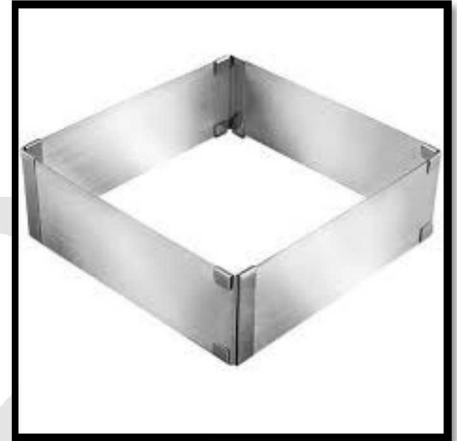
دسر -6 نوع براونی

مدرس: ساری



براونی

ابزار مورد نیاز:



ویسک

رینگ مربع ۱۵ سانت

همزن دستی



لیسک

فر

ماکروفر



سلفون

ترازو دیجیتال

براونی استارباکس

مواد مورد نیاز		
کره	۲۴۰	گرم
شکر	۱۹۰	گرم
تخم مرغ	۴	عدد
آرد	۱۲۰	گرم
پودر کاکائو	۱۴	گرم
نمک	۱/۸	ق چ
شکلات تلخ	۲۰۰	گرم
وانیل	۱	ق چ

قالب: ۲ رینگ مربع ۱۵ سانت سلفون شده

سرفصل های براونی استارباکس:

- ❖ آماده سازی رینگ
- ❖ آماده سازی مواد براونی
- ❖ نحوه برش زدن

موارد آموزشی براونی استارباکس:

- ❖ طرز تهیه براونی
- ❖ نحوه دیزاین و برش براونی

براونی پنیری

مواد پنیری		
گرم	۲۲۵	پنیر خامه ای
گرم	۶۰	شکر
گرم	۷۵	تخم مرغ
گرم	۳۳۰	وانیل

مواد شکلاتی		
گرم	۱۷۵	کره
گرم	۲۲۵	شکر
عدد	۳	تخم مرغ کامل
عدد	۲	زرده تخم مرغ
گرم	۱۶۵	شکلات تلخ
گرم	۱۳۵	آرد
گرم	۳۸	پودر کاکائو
ق چ	۱/۸	نمک
ق چ	۱	وانیل

قالب: ۲ رینگ مربع ۱۵ سانت سلفون شده

سرفصل های براونی پنیری:

- ❖ آماده سازی رینگ
- ❖ آماده سازی مواد براونی
- ❖ آماده سازی مواد پنیری
- ❖ نحوه نقش انداختن روی براونی
- ❖ نحوه برش زدن

موارد آموزشی براونی پنیری:

- ❖ طرز تهیه براونی
- ❖ طرز تهیه مواد پنیری
- ❖ نحوه دیزاین و برش براونی

براونی شکلات سفید و آلبالو

مواد مورد نیاز		
شکلات سفید	۲۵۰	گرم
کره	۱۸۰	گرم
شیرعسلی	۳۹۰	گرم
تخم مرغ	۲	عدد
آرد	۲۰۰	گرم
نمک	۱/۸	ق چ
وانیل	۱	ق چ
آلبالو فریزری	۱۰۰	گرم

قالب: ۲ رینگ مربع ۱۵ سانت سلفون شده

سرفصل های براونی شکلات سفید و آلبالو:

- ❖ آماده سازی رینگ
- ❖ آماده سازی مواد براونی
- ❖ نحوه برش زدن

موارد آموزشی براونی شکلات سفید و آلبالو:

- ❖ طرز تهیه براونی
- ❖ نحوه دیزاین و برش براونی

براونی گردویی

مواد مورد نیاز کرم گردویی		
شیر	۵۵	گرم
زرده تخم مرغ	۳۰	گرم
شکر	۲۰	گرم
ژلاتین مس	۲۰	گرم
خامه صبحانه	۱۰۰	گرم
پralin گردو	۱۰۰	گرم
مواد مورد نیاز پralin گردو		
گردو	۲۰۰	گرم
شکر	۲۰۰	گرم

مواد مورد نیاز براونی		
کره	۱۰۰	گرم
تخم مرغ	۳	عدد
پودر کاکائو	۱/۸	پیمانه
بکینگ پودر	یک	پینچ
شکر	۲۰۰	گرم
وانیل		
شکلات شیری	۲۶۰	گرم
پودر قهوه	۱	ق چ
عسل	۱	ق چ
گردو	۱	پیمانه
آرد	۱۴۰	گرم

قالب: ۲ رینگ مربع ۱۵ سانت سلفون شده

سرفصل های براونی گردویی:

- ❖ آماده سازی رینگ
- ❖ آماده سازی مواد براونی
- ❖ آماده سازی کرم گردویی
- ❖ آماده سازی پralin گردو
- ❖ نحوه برش زدن و دیزاین

موارد آموزشی براونی گردویی:

- ❖ طرز تهیه براونی
- ❖ طرز تهیه کرم گردویی
- ❖ طرز تهیه پralin گردو
- ❖ نحوه دیزاین و برش براونی

براونی کارامل

مواد مورد نیاز موس کارامل		
آب	۳۸	گرم
زرده تخم مرغ	۴۵	گرم
شکر	۹۴	گرم
ژلاتین مس	۶۰	گرم
خامه صبحانه ۱	۱۸۸	گرم
خامه صبحانه ۲	۳۵۶	گرم
شکلات شیری	۷۵	گرم
شکلات تلخ	۱۵	گرم

مواد مورد نیاز بروانی		
کره	۱۵۰	گرم
شکر قهوه ای	۲۱۰	گرم
تخم مرغ	۲	عدد
آرد	۶۳	گرم
پودر کاکائو	۵۰	گرم

قالب: ۲ رینگ مربع ۱۵ سانت سلفون شده

سرفصل های بروانی کارامل:

- ❖ آماده سازی رینگ
- ❖ آماده سازی مواد بروانی
- ❖ آماده سازی موس کارامل
- ❖ آماده سازی کارامل تر
- ❖ نحوه برش زدن و دیزاین

موارد آموزشی بروانی کارامل:

- ❖ طرز تهیه بروانی
- ❖ طرز تهیه موس کارامل
- ❖ طرز تهیه کارامل تر
- ❖ نحوه دیزاین و برش بروانی



براونی شکلات فندق

مواد مورد نیاز کرم فندق		
گرم	۲۰۰	خامه صبحانه
گرم	۱۰۰	شکلات شیری
گرم	۵۰	کره
گرم	۱۰۰	شکلات تلخ
گرم	۲۰۰	پرالین فندق
مواد مورد نیاز پرالین فندق		
گرم	۲۰۰	فندق
گرم	۲۰۰	شکر

مواد مورد نیاز براونی		
گرم	۱۰۰	کره
گرم	۵۰	شکلات تلخ
عدد	۲	تخم مرغ
گرم	۱۲۵	آرد
ق س	۲	پودر کاکائو
گرم	۱۵۰	شکر
ق چ	۱/۲	بکینگ پودر
ق چ	۱/۸	بکینگ سودا
پیمانه	۱/۲	باترمیلک

قالب: ۲ رینگ مربع ۱۵ سانت سلفون شده

سرفصل های براونی شکلات فندق:

- ❖ آماده سازی رینگ
- ❖ آماده سازی مواد براونی
- ❖ آماده سازی کرم فندق
- ❖ آماده سازی پرالین فندق
- ❖ نحوه برش زدن و دیزاین

موارد آموزشی براونی شکلات فندق:

- ❖ طرز تهیه براونی
- ❖ طرز تهیه کرم فندق
- ❖ طرز تهیه پرالین فندق
- ❖ نحوه دیزاین و برش براونی

گاناش مونته

مواد مورد نیاز		
گرام	۷۰۰	خامه
گرام	۴۵۰	شکلات تلخ

سرفصل های گاناش مونته:

❖ آماده سازی گاناش مونته

موارد آموزشی گاناش مونته:

❖ طرز تهیه گاناش مونته

❖ نحوه آماده سازی برای دیزاین بروانی ها



KDCANDO

www.kdcando.com