

# BAKE PARTNER

برای پخت خوشمزه روز به روز



## BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

### لحظات استثنایی

تارت مرنگ لیمویی  
کیک خامه‌ای توت‌فرنگی  
ماکارون وانیلی  
تیرامیسو لیوانی  
کیک فنجان‌ی تمشک و شکلات سفید  
کیک شکلاتی رویال

### خمیرهای پایه

کرم شانتیلی  
خمیر شیرینی کره‌ای  
خمیر کرپ  
خمیر وافل  
نان غلات  
بریوش  
نان سفید  
خمیر پفی

### لحظات خوش‌گوار

گراته کدو سبز  
نان خوش‌طعم  
خمیر پیتزا  
کوفته

### میان‌وعده‌های خوشمزه

کلوچه با چیپس‌های شکلاتی  
کیک خیس شکلات و بادام زمینی  
موس شکلاتی  
کیک هویج با رویه خامه‌مانند  
کیک سیب و سوسه‌برانگیز  
توپ‌های کیک شکلاتی

# Moulinex®

## جدول تبدیل دما / درجه ترموستات

|                         |      |
|-------------------------|------|
| سانتی گراد ترموستات ۱   | ۳۰°  |
| سانتی گراد ترموستات ۲   | ۶۰°  |
| سانتی گراد ترموستات ۳   | ۹۰°  |
| سانتی گراد ترموستات ۴   | ۱۲۰° |
| سانتی گراد ترموستات ۵   | ۱۵۰° |
| سانتی گراد ترموستات ۵-۶ | ۱۶۰° |
| سانتی گراد ترموستات ۶   | ۱۸۰° |
| سانتی گراد ترموستات ۶-۷ | ۲۰۰° |
| سانتی گراد ترموستات ۷   | ۲۱۰° |
| سانتی گراد ترموستات ۷-۸ | ۲۲۰° |
| سانتی گراد ترموستات ۸   | ۲۴۰° |
| سانتی گراد ترموستات ۸-۹ | ۲۶۰° |
| سانتی گراد ترموستات ۹   | ۲۷۰° |

## کرم شانتیلی

برای: ۶ تا ۸ نفر

لوازم جانبی مورد استفاده:



### مواد لازم

- ۲۵۰ میلی‌لیتر خامه تازه مایع و سرد
- ۵۰ گرم خاک قند



### طرز تهیه

- 1 خامه تازه و خاک قند را در کاسه استیل ضدزنگ بریزید و سر هم‌زن بالونی و درپوش را وصل کنید.
- 2 دستگاه را به مدت دو دقیقه با سرعت ۷ روشن کنید، سپس آن را برای ۳ دقیقه و نیم روی بالاترین سرعت قرار دهید.

## شیرینی سبک

برای: ۶ تا ۸ نفر

لوازم جانبی مورد استفاده:



### مواد لازم

• ۲۰۰ گرم آرد ساده • ۱۰۰ گرم کره • ۵۰ میلی لیتر آب • کمی نمک



### طرز تهیه

- ۱ آرد، کره، و نمک را در کاسه استیل ضدزنگ بریزید.
- ۲ سر خمیرگیر و درپوش را وصل کنید و چند ثانیه با سرعت ۱ روشن کنید.
- ۳ هنگامی که دستگاه درحال کار کردن است آب ولرم را اضافه کنید.
- ۴ دستگاه را روشن نگه دارید تا زمانی که خمیر شکل توپ به خود بگیرد.
- ۵ خمیر را در مکانی سرد نگه دارید، روی آن را با روکش غذا بپوشانید و حداقل یک ساعت صبر کنید و سپس آن را با وردنه باز کنید و بپزید.

## خمیر کرپ

برای: ۲۰ عدد کرپ

لوازم جانبی مورد استفاده:



### مواد لازم

• ۷۵۰ میلی لیتر شیر • ۳۷۵ گرم آرد • ۴ عدد تخم مرغ • ۴۰ گرم شکر • ۱۰۰ میلی لیتر روغن • ۱ قاشق غذاخوری آب بهار نارنج یا شراب معطر



### طرز تهیه

- 1 تخم مرغ، روغن، شکر، شیر، و طعم دهنده انتخابی را در کاسه مخلوط کن بریزید.
- 2 سرعت ۳ را انتخاب کنید و مواد را چندثانیه هم بزنید.
- 3 سپس آرد را از دریاچه روی پیمانه اندازه گیری اضافه کنید و اجازه دهید دستگاه یک دقیقه و نیم دیگر کار کند.
- 4 قبل از درست کردن کرپها مایه را به مدت حداقل ۱ ساعت در حرارت اتاق قرار دهید تا جا بیفتد.

## مایه وافل

برای: ۲۴ عدد وافل

لوازم جانبی مورد استفاده:



### مواد لازم

- ۲۵۰ گرم آرد ساده • ۱۵ گرم خمیرمایه
- قنادی • ۲ تخم مرغ • ۱ نوک انگشت نمک •
- ۴۰۰ میلی لیتر شیر • ۱۲۵ گرم کره نرم شده •
- ۱ قاشق چای خوری شکر وانیلی (یا چندقطره عصاره وانیل)



### طرز تهیه

- 1 خمیرمایه را در کمی شیر ولرم حل کنید.
  - 2 کاسه مخلوط کن را روی دستگاه وصل کنید، تخم مرغ، نمک، شکر وانیلی، باقیمانده شیر، کره و خمیرمایه را در آن بریزید.
  - 3 درپوش را ببندید. دستگاه را با سرعت ۷ به کار اندازید و به تدریج آرد را از طریق دریچه روی پیمانه اندازه گیری روی درپوش اضافه کنید.
  - 4 در صورت لزوم، از عملکرد پالس به مدت چند ثانیه استفاده کنید تا آرد در داخل مایه یک دست شود.
  - 5 دستگاه را دو دقیقه دیگر به کار اندازید تا مایه صاف شود.
  - 6 قبل از تهیه وافل اجازه دهید مایه یک ساعت استراحت کند.
- نکته: وافل‌ها را با خامه زده شده، سس شکلاتی و غیره سرو کنید.

## نان غلات

برای: ۱ قرص نان ۸۰۰ گرمی  
لوازم جانبی مورد استفاده:



## مواد لازم

• ۵۰۰ گرم آرد نان غلات • ۲۸۵ میلی لیتر  
آب ولرم • ۱۰ گرم خمیرمایه خشک نانواپی\*  
• ۱۰ گرم نمک • جو پرک برای روی نان



## طرز تهیه

- 1 آرد، نمک و خمیرمایه را در کاسه استیل ضدزنگ بریزید.
- 2 سر خمیرگیر و درپوش را وصل کنید.
- 3 دستگاه را به مدت چندثانیه با سرعت ۱ به کار اندازید تا مخلوط شود.
- 4 سپس آب را از طریق دریچه روی درپوش اضافه کنید.
- 5 به مدت هشت دقیقه مخلوط کنید.
- 6 روی خمیر را با یک حوله آشپزخانه تمیز بپوشانید و اجازه دهید ۱۵ دقیقه در مکانی گرم استراحت کند.
- 7 سپس خمیر را روی سطحی که با آرد پوشانده‌اید قرار دهید.
- 8 خمیر را با دست به صورت مربعی باز کنید.
- 9 گوشه‌های آن را به مرکز بیاورید، سپس خمیر را با مشت خود صاف کنید. این کار را دوباره تکرار کنید.

- 10 آن را به شکل یک قرص نان بلند درآورید. قرص نان را در یک قالب ۲۵ سانتی‌متری قرار دهید.
- 11 سطح آن را کمی مرطوب کنید و پرک‌های جو را روی آن بپاشید.
- 12 خمیر را با یک حوله مرطوب بپوشانید و آن را به مدت ۶۰ دقیقه در یک مکان گرم قرار دهید تا پف کند.
- 13 سپس برشی با یک سانتی‌متر عمق در طول نان بکشید.
- 14 قرص نان را در فری که از قبل روی ۲۴۰ درجه سانتیگراد گرم کرده‌اید همراه با یک ظرف کوچک پر از آب قرار دهید تا نان برشته و طلایی شود.
- 15 به مدت ۳۰ دقیقه بپزید. قرص نان را از قالب بیرون آورید و روی یک شبکه فلزی قرار دهید تا خنک شود.

نکته: برای مهمانان رول‌های کوچک تهیه کنید. روی آنها را دانه‌های خشخاش یا کنجد بپاشید.

\* در انگلستان خمیرمایه خشک دارای برچسب Easy Bake یا Fast Action است

از غذای خود لذت ببرید!

Bake partner

## بریوش

برای: ۶ نفر

لوازم جانبی مورد استفاده:



### مواد لازم

- ۲۵۰ گرم آرد نان سفید
- ۵ گرم نمک
- ۲۵ گرم شکر
- ۱۰۰ گرم کره
- ۲ تخم مرغ
- کامل و یک عدد زرده تخم مرغ
- ۳ قاشق غذاخوری شیر ولرم
- ۲ قاشق غذاخوری آب
- ۵ گرم خمیرمایه خشک نانواپی\*

### طرز تهیه

- 1 آرد را در داخل کاسه استیل ضدزنگ بریزید و دو گودال در آن ایجاد کنید: نمک را در یکی بریزید و خمیرمایه، شکر، شیر ولرم و آب را در گودال دیگر بریزید.
- 2 نمک و خمیرمایه نباید با همدیگر اضافه شوند زیرا خمیرمایه در تماس با نمک واکنش بدی می‌دهد.
- 3 تخم‌مرغ‌ها را اضافه کنید و سر خمیرگیر و درپوش را وصل کنید.
- 4 سرعت ۱ را انتخاب کنید و به مدت ۱۵ ثانیه هم بزنید، سپس با سرعت ۳ به مدت دو دقیقه و ۴۵ ثانیه مخلوط کنید.
- 5 بدون متوقف کردن دستگاه، کره را به مدت یک دقیقه اضافه کنید، کره نباید خیلی نرم باشد (نیم ساعت قبل از استفاده کره را در دمای اتاق قرار دهید).
- 6 به ورز دادن خمیر به مدت ۵ دقیقه با سرعت ۳ ادامه دهید، سپس ۵ دقیقه با سرعت ۵ خمیر را ورز دهید.

- 7 خمیر را بپوشانید و آن را دو ساعت در دمای اتاق قرار دهید، سپس با دست خمیر را برداشته و چند بار با شدت آن را به داخل کاسه بکوبید.
- 8 خمیر را بپوشانید و دو ساعت دیگر آن را در یخچال قرار دهید تا ور بیاید، دوباره با دست خمیر را بردارید و چند بار به شدت به داخل کاسه بکوبید.
- 9 سپس با روکش نازک غذا آن را بپوشانید و یک شب در یخچال قرار دهید تا ور بیاید.
- 10 روز بعد یک قالب بریوش را با کره چرب کنید و آرد بپاشید.
- 11 خمیر را به شکل توپ درآورید.
- 12 آن را در داخل قالب قرار دهید و در مکانی گرم قرار دهید تا ور بیاید و خمیر قالب را پر کند (دو تا سه ساعت).
- 13 آن را در فر در دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید و به مدت ۲۵ دقیقه بپزید.

نکته: چیپس شکلاتی یا میوه آب‌نباتی به آن اضافه کنید.



## نان سفید

برای: ۱ قرص نان گرد ۸۰۰ گرمی  
لوازم جانبی مورد استفاده:



## مواد لازم

- ۵۰۰ گرم آرد نان سفید • ۳۰۰ میلی لیتر آب
- ۱۰ گرم خمیرمایه خشک نانویی\* •
- ۱۰ گرم نمک



## طرز تهیه

- 1 آرد، نمک و خمیرمایه خشک را در کاسه استیل ضدزنگ بریزید.
- 2 سر خمیرگیر و درپوش را وصل کنید و چند ثانیه با سرعت ۱ روشن کنید.
- 3 آب ولرم را از طریق دریچه روی درپوش اضافه کنید.
- 4 به مدت هشت دقیقه مخلوط کنید.
- 5 خمیر را حدود یک ساعت در دمای اتاق قرار دهید تا استراحت کند.
- 6 سپس با دست خمیر را ورز دهید و آن را به شکل توپ درآورید.
- 7 توپ خمیر را در سینی فری که با کره چرب کرده‌اید و آرد پاشیده‌اید قرار دهید.

- 8 برای بار دوم به مدت تقریباً یک ساعت در دمای اتاق قرار دهید تا ور بیاید.
  - 9 فر را از قبل روی دمای ۲۴۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید.
  - 10 روی نان شیارهایی با یک کارت تیز ایجاد کنید و با برس و آب ولرم روی آن برس بکشید.
  - 11 ظرف کوچکی را از آب پر کنید و داخل فر قرار دهید: این کار به برشته و طلایی شدن نان کمک می‌کند.
  - 12 به مدت ۴۰ دقیقه با دمای ۲۴۰ درجه بپزید.
- نکته: خمیرمایه نانویی نباید در تماس مستقیم با شکر یا نمک قرار بگیرد زیرا مانع از عمل کردن خمیرمایه می‌شود.

## خمیر پفی

برای: ۲۰ شیرینی بزرگ یا ۴۰ شیرینی کوچک  
لوازم جانبی مورد استفاده:



## مواد لازم

• ۳۰۰ میلی لیتر آب • کمی نمک • کمی  
• شکر ۱۲۰ گرم کره • ۲۴۰ گرم آرد ساده •  
• ۶ عدد تخم مرغ



## طرز تهیه

- ۱ در یک شیرجوش، آب را با کره، نمک و شکر حرارت دهید.
  - ۲ آن را به جوش آورید و سپس همه آرد را به یکباره در داخل شیرجوش بریزید.
  - ۳ با یک قاشق چوبی هم بزنید تا همه مایع جذب شود. صبر کنید تا خنک شود.
  - ۴ پس از سرد شدن، مایه را در داخل کاسه استیل ضدزنگ بریزید و سر هم زن و درپوش را وصل کنید.
  - ۵ سرعت ۱ را انتخاب کنید و تخم مرغها را یکی یکی از دریچه روی درپوش اضافه کنید.
  - ۶ پس از اینکه تخم مرغها را اضافه کردید دو تا سه دقیقه دیگر مایه شیرینی را هم بزنید تا صاف و یکدست شود.
  - ۷ با استفاده از یک قاشق کوچک و یک قیف شیرینی پزی، گلوله های کوچکی از مایه را در سینی فری که با کره چرب کرده اید و آرد پاشیده اید بریزید.
  - ۸ در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۴۰ دقیقه قرار دهید تا بپزد.
  - ۹ درب فر را باز کنید تا شیرینی در داخل فر خنک شود.
  - ۱۰ آن را بلافاصله از داخل فر خارج نکنید زیرا ممکن است پف شیرینی بخوابد.
  - ۱۱ وقتی کاملاً خنک شد آن را با خامه هم زده، بستنی یا کسترد قنادی پر کنید.
- نکته:** برای تهیه خمیر پفی پنیری، به جای شکر یک نوک انگشت نمک بریزید و قبل از پختن مایه روی آن پنیر رنده شده بپاشید.

## کلوچه با چیپس شکلاتی

برای: ۲۰ عدد کلوچه بزرگ

لوازم جانبی مورد استفاده:



### مواد لازم

- ۲۵۰ گرم کره بدون نمک، نرم شده •
- ۱۲۵ گرم شکر نرم • ۱۲۵ گرم شکر قهوه‌ای
- ۱ قاشق چای‌خوری عصاره وانیل • ۲ عدد تخم‌مرغ کامل • ۴۰۰ گرم آرد • ۱ قاشق چای‌خوری بیکنینگ پودر • ۲۰۰ گرم چیپس شکلاتی



### طرز تهیه

- 1 کره و هر دو نوع شکر را در کاسه استیل ضدزنگ بریزید.
- 2 کاسه را در زیر هم‌زن قرار دهید و ۲۰ ثانیه با سرعت ۵ مخلوط کنید.
- 3 غذاساز را خاموش کنید و کناره‌های داخلی کاسه استیل ضدزنگ را با یک قاشقک به داخل کاسه بیاورید، سپس آن را دوباره با سرعت ۷ به مدت ۲۰ دقیقه هم بزنید.
- 4 مابقی مواد را اضافه کنید، درپوش را قرار دهید و با سرعت ۳ هم بزنید تا خمیری صاف داشته باشید.
- 5 خمیر را به شکل یک توپ درآورید، آن را در روکش غذا بپیچید و حداقل یک ساعت در یخچال قرار دهید.
- 6 فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گر کنید، خمیر را از یخچال بیرون بیاورید و آن را به توپ‌های کوچک تقسیم کنید.
- 7 آنها را روی یک سینی فر که کاغذ روغنی روی آن انداخته‌اید قرار دهید و به مدت تقریباً ۱۰ دقیقه در فر بپزید.

نکته: می‌توانید به جای چیپس شکلاتی از مغزها یا میوه‌های خشک استفاده کنید.

## کیک خیس شکلات و بادام زمینی

برای: ۶ تا ۸ نفر

لوازم جانبی مورد استفاده:



### مواد لازم

۳۰ عدد تخم مرغ بزرگ • ۲۰۰ گرم شکلات تلخ • ۲۰۰ گرم کره • ۱۵۰ گرم کره برای قالب • ۱۸۰ گرم شکر • ۲ قاشق چای خوری شکر وانیلی • ۸۰ گرم آرد الک شده • ۵۰ گرم مغز بادام زمینی

### طرز تهیه

- ۱ فر را با دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد گرم کنید و یک قالب ۲۰ سانتی متری را با کره چرب کنید.
  - ۲ شکلات و ۲۰۰ گرم کره را در مایکروویو آب کنید و به خوبی مخلوط کنید.
  - ۳ تخم مرغها و شکر را در کاسه استیل ضد زنگ بریزید.
  - ۴ همزن بالونی و درپوش را وصل کنید، به مدت ۱ دقیقه با سرعت ۸ هم بزنید.
  - ۵ شکلات ذوب شده را اضافه کنید و ۲۰ ثانیه با سرعت ۸ هم بزنید.
  - ۶ سپس آرد الک شده را اضافه کنید و ۱۵ ثانیه با سرعت ۸ هم بزنید.
  - ۷ مغز بادام زمینی را به مخلوط اضافه کنید و با استفاده از قاشق آن را هم بزنید.
  - ۸ مایه را در قالب چرب شده بریزید و ۲۵ دقیقه با دمای ۲۰۰ درجه بپزید.
  - ۹ صبر کنید تا کیک خنک شود و سپس سرو کنید.
- نکته: می‌توانید به جای مغز بادام زمینی از گردو استفاده کنید و با یک اسکوپ بستنی یا خامه هم‌زده سرو کنید.

## موس شکلاتی

برای: ۶ تا ۸ نفر

لوازم جانبی مورد استفاده:



### مواد لازم

• ۱۵۰ گرم شکلات ساده با کیفیت بالا • ۱۵۰  
• ۶ عدد تخم مرغ  
• گرم خاک قند



### طرز تهیه

۱ شکلات را به چندین قطعه تقسیم کنید.

۲ قطعات را در یک قابلمه کوچک با دو قاشق غذاخوری آب بریزید.

۳ با حرارت خیلی پایین و با هم زدن با یک قاشق چوبی شکلات را ذوب کنید.

۴ وقتی شکلات به شکل خمیری صاف درآمد قابلمه را از روی حرارت بردارید.

۵ شش عدد زرده تخم مرغ را اضافه کنید و مرتب هم بزنید. سفیده تخم مرغ را همراه با ۲۵ گرم شکر در کاسه استیل ضد زنگ که سر هم زن بالونی و درپوش به آن وصل است با سرعت ۷ به مدت یک دقیقه و ۴۵ ثانیه هم بزنید تا فرم بگیرد و سفت شود.

۶ بقیه شکر را اضافه کنید با حداکثر سرعت به مدت ۳۰ ثانیه هم بزنید.

۷ یک قاشق پر از سفیده تخم مرغ زده شده را در مخلوط شکلات و تخم مرغ بریزید و به شدت هم بزنید تا خمیری یکنواخت به دست آید.

۸ سپس به آرامی باقیمانده سفیده تخم مرغ را داخل مخلوط شکلاتی بریزید.

۹ آن را چند ساعت در یخچال قرار دهید.

**نکته:** پوست یک پرتقال را ریز رنده کنید و به سفیده تخم مرغ اضافه کنید.

## کیک هویج با رویه خامه‌مانند

برای: ۸ تا ۱۰ نفر

لوازم جانبی مورد استفاده:



### مواد لازم

برای مایه کیک:

۱۳۰ گرم شکر قهوه‌ای • ۱۲۰ میلی‌لیتر روغن  
آفتابگردان • ۴ عدد تخم‌مرغ • رنده پوست  
و آب یک عدد پرتقال • ۲۴۰ گرم آرد • ۱۰  
گرم بیکنینگ پودر • ۲ قاشق چای‌خوری پودر  
دارچین • ۲۵۰ گرم هویج رنده‌شده • ۵۰ گرم  
گردوی خرد شده • ۵۰ گرم کشمش

برای رویه کیک:

۱۰۰ گرم کره آب‌شده • ۱۵۰ گرم پنیر نرم با  
۲۵ درصد چربی • ۱۰۰ گرم خاک قند

### طرز تهیه

تهیه مایه کیک:

۱ فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید.

۲ سرهم‌زن را وصل کنید و کاسه استیل ضدزنگ را در دستگاه قرار دهید، شکر قهوه‌ای، روغن، تخم‌مرغ‌ها و آب و پوست رنده شده پرتقال را در داخل کاسه بریزید.

۳ درپوش را ببندید و با سرعت ۷ به مدت یک دقیقه هم‌بزنید.

۴ آرد، بیکنینگ پودر، و دارچین را اضافه کنید، سپس دوباره با سرعت ۷ به مدت یک دقیقه مخلوط کنید.

۵ در آخر هویج، گردو و کشمش را به مخلوط اضافه کنید و با سرعت ۳ به مدت ۱۵ ثانیه هم بزنید.

۶ یک قالب کیک گرد را چرب کنید و آرد بزنید، مایه کیک را در آن بریزید و به مدت ۴۵ دقیقه با دمای ۱۸۰ درجه بپزید.

تهیه رویه کیک:

۱ وقتی کیک در فر است، کاسه استیل ضدزنگ و هم‌زن را به دستگاه وصل کنید.

۲ کره آب شده، پنیر نرم و خاک قند را اضافه کنید و با سرعت ۳ هم بزنید تا مخلوطی صاف و یکدست به دست آورید.

۳ آن را در یخچال بگذارید. وقتی کیک هویج کاملاً خنک شد، با استفاده از یک قاشق کرم آماده شده را روی کیک بکشید.

نکته: می‌توانید روی کیک را با نارگیل رنده شده تزئین کنید.

# کیک سیب و سوسه برانگیز

برای: ۸ نفر

لوازم جانبی مورد استفاده:



## مواد لازم

- ۴ عدد سیب، خرد شده • ۲۵۰ گرم شکر
- نرم • ۲۰ عدد تخم مرغ کامل • ۱۵۰ میلی لیتر
- شیر • ۱۲۵ گرم کره آب شده • ۲۵۰ گرم
- آرد • ۱ قاشق چای خوری بیکنگ پودر •
- ۲ قاشق چای خوری پودر وانیل • ۲ قاشق
- چای خوری پودر دارچین • ۲ نوک انگشت
- نمک

## طرز تهیه

- 1 فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید.
  - 2 سر هم زن را وصل کنید و کاسه استیل ضد زنگ را در دستگاه قرار دهید و تخم مرغ ها، شیر و کره را در کاسه بریزید، سپس مواد پودری را اضافه کنید (شکر، آرد، بیکنگ پودر، پودر وانیل، پودر دارچین و نمک).
  - 3 درپوش را ببندید و با سرعت ۸ به مدت ۲ دقیقه هم بزنید.
  - 4 دستگاه غذا ساز را خاموش کنید، سر دستگاه را بلند کنید و با یک قاشق کناره های کاسه را پاک کنید و داخل مایه بریزید.
  - 5 سر دستگاه را به جای خود برگردانید و دوباره به مدت ۱ دقیقه با سرعت ۸ هم بزنید.
  - 6 وقتی مایه کیک آماده شد، سیب خرد شده را اضافه کنید و با قاشق خوب مخلوط کنید.
  - 7 یک قالب کیک را چرب کنید و آرد بزنید، مایه کیک را در آن بریزید و به مدت ۵۰ دقیقه با دمای ۱۸۰ درجه بپزید.
- نکته:** برای اینکه طعم بیشتری به کیک بدهید می توانید یک قاشق غذاخوری رام (یا گلاب) در آن بریزید.

از غذای خود لذت ببرید!

Bake partner

# کیک شکلاتی توپی

لوازم جانبی مورد استفاده:



## مواد لازم

برای مایه کیک:

- ۷۵ گرم کره آب شده • ۲ عدد تخم مرغ
- ۱۰۰ گرم شکر • ۶۰ گرم فندق آسیاب شده
- ۶۵ گرم آرد • ۱/۲ قاشق چای خوری بیکنگ پودر
- ۱۵۰ گرم پنیر خامه‌ای (فروماژ)

برای رویه کیک:

- ۲۰۰ گرم شکلات تلخ • ۲ قاشق غذاخوری روغن هسته انگور • یک بسته چوب آب نبات چوبی یا سیخ چوبی • مروارید خوراکی یا خرده‌های شکلات برای تزئین

## طرز تهیه

- هرکدام از توپ‌ها را سر یک سیخ چوبی یا چوب آب نبات بزنید و آنها را به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید.
- برای تهیه روکش توپ‌های کیک:
- روغن و شکلات را در یک کاسه بریزید و در مایکروویو (با قدرت کم) قرار دهید تا مخلوط آب شود.
- وقتی شکلات ذوب شد توپ‌های کیک را داخل شکلات بزنید و دوباره در سینی فر روی کاغذ روغنی قرار دهید.
- قبل از اینکه شکلات‌ها سخت شوند توپ‌های کیک را برای تزئین در مروارید خوراکی یا ذرات شکلاتی بغلطانید و سپس دوباره آنها را در یخچال قرار دهید.
- نکته: برای تنوع رنگ تزئینات توپ‌های کیک، می‌توانید آنها را با شکلات شیری یا شکلات سفید روکش کنید. همچنین می‌توانید رنگ غذایی در شکلات سفید بریزید.

- فر را با دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد گرم کنید.
- کاسه استیل ضدزنگ و سر هم‌زن بالونی را وصل کنید و تخم مرغ، شکر کره آب شده، پودر فندق، آرد و بیکنگ پودر را اضافه کنید.
- با سرعت ۵ به مدت ۱۵ ثانیه هم بزنید، سپس آن را روی حداکثر سرعت ببرید و به مدت ۴ دقیقه هم بزنید.
- یک قالب کیک را چرب کنید و آرد بپاشید و مخلوط را در آن بریزید و به مدت ۴۰ دقیقه با دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد بپزید.
- وقتی که کیک پخته شد و کاملاً خنک شد، آن را در یک کاسه بزرگ ریز ریز کنید، پنیر خامه‌ای را اضافه کنید و با دست مخلوط کنید تا یک خمیر به دست آورید.
- این مخلوط را به شکل توپ‌هایی به اندازه توپ پینگ شکل دهید، سپس آنها را روی سینی فری که در آن کاغذ روغنی انداخته‌اید قرار دهید.

از غذای خود لذت ببرید!

Bake partner



## تارت مرنگ لیموی

برای: ۶ تا ۸ نفر

لوازم جانبی مورد استفاده:



### مواد لازم

برای خمیرمایه شیرینی:

- ۲۵۰ گرم آرد ساده • ۱۲۵ گرم کره • ۳۰
- گرم پودر بادام • ۸۰ گرم خاک قند • ۱ عدد
- تخم مرغ • ۱ نوک انگشت نمک

برای پرکننده روی تارت:

- ۶ عدد تخم مرغ • ۳۰۰ گرم شکر • ۳ عدد
- لیموی تازه • ۱۰۰ گرم کره آب شده

برای مرنگ:

- ۳ عدد سفیده تخم مرغ • ۶۰ گرم خاک قند
- ۱ نوک انگشت نمک

### طرز تهیه

تهیه خمیرمایه شیرینی:

- 1 کاسه استیل ضدزنگ و سر خمیرگیر دستگاه را وصل کنید و آرد، کره سرد برش داده شده به قطعات کوچک، پودر بادام، شکر و نمک را در کاسه استیل ضدزنگ بریزید و درپوش را ببندید.
- 2 دستگاه را با سرعت ۱ به مدت ده ثانیه و سپس با سرعت ۵ به کار اندازید.
- 3 وقتی مخلوط شبیه خرده نان شد، تخم مرغ را از دریچه روی درپوش اضافه کنید و اجازه دهید دستگاه پنج دقیقه دیگر کار کند.
- 4 به محض اینکه خمیر به شکل توپ درآمد دستگاه را خاموش کنید.
- 5 خمیر را با روکش غذا پوشانید و حداقل یک ساعت در یخچال قرار دهید.

تهیه پرکننده روی تارت:

- 1 لیموها را بشویید و خشک کنید. پوست لیمو را رنده کنید و آب لیمو را بگیرید.
- 2 تخم مرغ، شکر، آب لیمو و رنده پوست لیمو، و کره آب شده را در کاسه استیل ضدزنگ بریزید، سر همزن را وصل کنید و درپوش را بگذارید.
- 3 دستگاه را با سرعت ۱ تا ۷ به کار اندازید تا زمانی که مخلوط یک دست شود. فر را با دمای ۲۱۰ درجه سانتی گراد گرم کنید.

- 4 یک قالب تارت یا قالب ۲۸ سانتی متری تارت را با کره چرب کنید. خمیر را با وردنه به قطر ۴ سانتی متر پهن کنید و با پنگال سوراخ سوراخ کنید.

- 5 روی آن کاغذ روغنی قرار دهید و لوبیای خشک روی کاغذ بریزید. آن را به مدت ۱۵ دقیقه در فر قرار دهید. کاغذ روغنی و لوبیاهای خشک را بردارید.

- 6 مواد پرکننده را روی خمیر تارت بریزید و دوباره آن را به مدت ۲۵ دقیقه با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد بپزید.

تهیه مرنگ:

- 1 کاسه استیل ضدزنگ و همزن بالونی را به دستگاه وصل کنید. سفیده های تخم مرغ را با ۲۰ گرم خاک قند با سرعت ۷ به مدت یک و نیم دقیقه بزنید. سپس آن را روی سرعت حداکثر ببرید و بزیند تا زمانی که سفیده ها فرم بگیرند و سفت شوند.

- 2 مابقی ۴۰ گرم خاک قند را در پایان اضافه کنید و به زدن مایه ادامه دهید.

- 3 وقتی تارت پخته شد، روی آن را با پوششی از مرنگ پر کنید.

- 4 تارت را چند دقیقه دیگر در فر قرار دهید تا مرنگ به رنگ قهوه ای روشن درآید.

نکته: روی تارت را با برش های لیمو تزئین کنید.

از غذای خود لذت ببرید!

# کیک خامه‌ای توت فرنگی

برای: ۶ تا ۸ نفر

لوازم جانبی مورد استفاده:



## مواد لازم

برای کیک اسفنجی:

• ۴ تخم‌مرغ • ۱۲۵ گرم شکر نرم • ۱۲۵ گرم آرد

برای کرم موسلین:

• ۱/۲ لیتر شیر • ۲۵۰ گرم شکر • ۴ عدد تخم‌مرغ • ۷۰ گرم آرد • ۲۵۰ گرم کره نرم شده و خرد شده • یک غلاف وانیل • ۵۰۰ گرم توت‌فرنگی • یک قالب کیک کمربندی

## طرز تهیه

تهیه کیک اسفنجی:

- فر را تا علامت ۷ روی گاز (۲۱۰ درجه سانتی‌گراد) گرم کنید. کاسه استیل ضدزنگ و سرهم‌زن بالونی را روی دستگاه قرار دهید و تخم‌مرغ و شکر را اضافه کنید و با سرعت ۸ به مدت ۵ دقیقه بزنید تا رنگ آن کرمی رنگ شود.
- دستگاه را خاموش کنید، با قاشق آرد الک شده را به آرامی و از کف کاسه به بالا به تدریج مخلوط کنید. روی یک سینی ۴۰ در ۳۰ سانتی‌متری کاغذ روغنی بیندازید.
- مخلوط را روی سینی دارای کاغذ روغنی بریزید و با قاشق روی آن را صاف کنید، سپس به مدت ۷ دقیقه در فر بپزید. صبر کنید تا خنک شود و آن را با استفاده از حلقه دور قالب کیک به دو قطعه مساوی ببرید.

تهیه کرم موسلین:

- غلاف وانیل را نصف کنید و دانه‌های وانیل را خارج کنید. شیر را در داخل شیرجوش بریزید، ۱۲۵ گرم شکر و دانه‌های وانیل را اضافه کنید. آن را به جوش آورید. در این مدت، ۱۲۵ گرم شکر و تخم‌مرغ‌ها را در کاسه استیل ضدزنگ بریزید.
- هم‌زن بالونی را وصل کنید و مخلوط را به مدت ۲ دقیقه با سرعت ۸ هم بزنید. آرد را اضافه کنید و دوباره ۳۰ ثانیه با سرعت ۸ هم بزنید.
- یک چهارم شیر جوشیده را در داخل مخلوط تخم‌مرغ بریزید و ۳۰ ثانیه با سرعت ۵ هم بزنید.
- مایه را در شیرجوش بریزید و با مابقی شیر مخلوط کنید و دوباره روی حرارت متوسط قرار دهید تا بپزد. آن را مرتب با هم‌زن دستی هم بزنید تا یک کرم غلیظ به دست آورید.
- وقتی کرم غلیظ شد آن را داخل یک کاسه بریزید، روی آن را با روکش غذا بپوشانید و یک ساعت کنار بگذارید تا خنک شود و به دمای اتاق برسد.

- کاسه استیل ضدزنگ را بشویید و خشک کنید. کرم را که کناری گذاشته بودید در آن بریزید و با هم‌زن بالونی با سرعت ۸ هم بزنید. پس از یک دقیقه سرعت دستگاه را کم کنید و روی سرعت ۵ قرار دهید و کره خرد شده را به تدریج به آن اضافه کنید. به مدت ۳۰ ثانیه هم بزنید تا مخلوطی صاف و یکنواخت به دست آید.

سرهم‌بندی:

- حلقه قالب کیک کمربندی را با کاغذ روغنی بپوشانید. یکی از قطعات کیک اسفنجی را در کف قالب بگذارید و قطعه دوم را برای استفاده روی خامه توت‌فرنگی کناری بگذارید.
  - توت‌فرنگی‌ها را نصف کنید و آنها را در اطراف حلقه قرار دهید طوری که قسمت بریده شده به سمت بیرون باشد.
  - یک سوم کرم آماده شده را روی کیک بریزید و به خوبی پخش کنید. توت‌فرنگی‌های خرد شده را اضافه کنید و سپس لایه نازکی از کرم روی آنها بریزید. قسمت دوم کیک اسفنجی را روی کرم توت‌فرنگی قرار دهید.
  - کیک خامه‌ای توت‌فرنگی را با روکش غذا بپوشانید و ۲۴ ساعت در یخچال قرار دهید.
  - کیک را نیم ساعت قبل از سرو کردن برای تکمیل تزئین آن از یخچال بیرون بیاورید.
- برای تزئین کیک خامه‌ای توت‌فرنگی:
- روی سطح کار را خاک قند بپاشید و خمیر بادام را روی سطح کار قرار دهید و با وردنه پهن کنید.
  - یک دایره از خمیر بادام به همان اندازه حلقه دور قالب کیک ببرید و آن را روی کیک خامه‌ای توت‌فرنگی قرار دهید.

نکته: کیک خامه‌ای توت‌فرنگی را با چند عدد توت‌فرنگی تزئین کنید.

از غذای خود لذت ببرید!

# ماکارون وانیلی

لوازم جانبی مورد استفاده:



## مواد لازم

### برای کلوچه ماکارون:

- ۲۰۰ گرم خاک قند • ۲۰۰ گرم پودر بادام • ۲۰ گرم شکر سفیده تخم مرغ ۸۰ گرمی • ۲۰۰ گرم شکر نرم • ۷۵ میلی لیتر آب • ۱/۲ غلاف وانیل

### برای کرم موسلین:

- ۵۰۰ میلی لیتر شیر • ۶ عدد زرده تخم مرغ • ۱۲۵ گرم شکر • ۱۰۰ گرم کره، خرد شده • ۲۰ گرم آرد • ۳۰ گرم آرد ذرت • ۱/۲ غلاف وانیل

## طرز تهیه

### تهیه کلوچه‌ها:

- ۱ ۲۰۰ گرم خاک قند و ۲۰۰ گرم پودر بادام را در غذاساز با هم مخلوط کنید. این مخلوط را «تن پو تن» (دارای مقادیر مساوی) می‌نامند. مخلوط «تن پور تن» را الک کنید و کنار بگذارید.
- ۲ آب و شکر نرم را در شیرجوش بریزید و بدون هم زدن بگذارید جوش بیاید. دمای شربت نباید از ۱۱۵ درجه سانتی‌گراد بیشتر شود.
- ۳ از دماسنج برای بررسی دمای شربت استفاده کنید. کاسه استیل ضدزنگ و هم‌زن بالونی را وصل کنید. در کاسه، ۸۰ گرم سفیده تخم مرغ را با سرعت ۵ هم بزنید تا سفت شود و فرم بگیرد و سپس وقتی دمای شربت به ۱۰۵ درجه سانتی‌گراد رسید سرعت را بالا ببرید.
- ۴ وقتی دمای شربت به ۱۱۵ درجه سانتی‌گراد رسید شربت را از روی حرارت بردارید و به آرامی داخل سفیده تخم مرغی که در داخل کاسه استیل ضدزنگ است بریزید. ۶ دقیقه دیگر به هم‌زدن ادامه دهید تا مرنگ کمی خنک شود.
- ۵ مابقی سفیده تخم مرغ زده نشده (۸۰ گرم) را به مخلوط «تن پور تن» که کنار گذاشته بودید اضافه کنید و هم بزنید تا مخلوطی صاف و یکدست به دست آید. غلاف وانیل را نصف کنید و دانه‌های وانیل یک نیمه را از آن خارج کنید و داخل این مخلوط بریزید.

- ۶ یک سوم مرنگ را با استفاده از قاشقک انعطاف‌پذیر به داخل خمیر بادام بریزید و مخلوط کنید تا کمی شل شود و مابقی مرنگ را وقتی ماکارون را درست می‌کنید اضافه کنید. یعنی با قاشقک همانطور که مرنگ را اضافه می‌کنید خمیر را حدود یک دقیقه را از پایین به بالا بیاورید.

- ۷ این مخلوط را در قیف کیسه‌ای با مسوره ۸ میلی‌متری بریزید. سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید. با قیف کیسه‌ای مخلوط را با اندازه‌های کوچک و یک‌شکل به اندازه گردو در فواصل منظم روی کاغذ روغنی بریزید.

- ۸ به آرامی به قسمت زیر سینی فر ضربه بزنید و آن را به مدت ۳۰ دقیقه در دمای اتاق قرار دهید تا خشک شود. فر را با دمای ۱۵۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. سینی را داخل فر قرار دهید و ۱۴ دقیقه بپزید. سپس کاغذ روغنی را روی سطح مرطوبی قرار دهید تا کلوچه‌ها به آسانی جدا شوند.

### تهیه کرم موسلین:

- ۱ شیر را روی حرارت ملایم قرار دهید و دانه‌های وانیل نیم دیگر غلاف را به آن اضافه کنید.
- ۲ هم‌زن بالونی و کاسه استیل ضدزنگ را وصل کنید، زرده‌های تخم مرغ را با شکر به مدت ۲ دقیقه با سرعت ۸ هم بزنید، سپس آرد و آرد ذرت را اضافه کنید و دوباره به مدت ۱ دقیقه با سرعت ۷ هم بزنید.
- ۳ شیر داغ را داخل مخلوط بریزید، آن را با یک همزن دستی مخلوط کنید و مایه را ۳ تا ۴ دقیقه روی حرارت ملایم قرار دهید، مرتب هم بزنید تا کرم غلیظ شود.
- ۴ پس از اینکه از روی حرارت برداشتید قطعات کره را اضافه کنید و هم بزنید. کرم را داخل ظرفی با درب محکم بریزید حداقل یک ساعت و نیم در یخچال قرار دهید.

### سرهم‌بندی:

- ۱ کرم موسلین وانیلی را در قیف کیسه‌ای با مسوره ۸ میلی‌متری بریزید و یکی از کفه‌های ماکارون را با آن پر کنید.
- ۲ کفه خالی ماکارون را روی کفه پر شده قرار دهید و آنها را در ظرفی با درب محکم نگهداری کنید.

نکته: می‌توانید به جای وانیل از ژله توت‌فرنگی و در مخلوط ماکارون از رنگ غذایی قرمز استفاده کنید.

از غذای خود لذت ببرید!

## دسر تیرامیسو

برای: ۶ تا ۸ نفر

لوازم جانبی مورد استفاده:



### مواد لازم

- ۳ فنجان قهوه پررنگ • ۳ عدد تخم مرغ
- ۱ جعبه بیسکویت انگشتی • ۷۵ گرم شکر
- نرم • ۲۵۰ گرم پنیر ماسکارپونه • کمی پودر کاکائوی تلخ

### طرز تهیه

#### سرهم بندی:

- 1 چند بیسکویت انگشتی را داخل قهوه فرو کنید و آنها را به عنوان اولین لایه در کف یک ظرف شیشه‌ای قرار دهید.
- 2 یک لایه کرم اضافه کنید، یک لایه دیگر بیسکویت انگشتی دیگر را پس از فرو کردن در قهوه روی کرم بچینید.
- 3 این لایه‌ها را تکرار کنید تا ظرف شیشه‌ای پر شود، آخرین لایه را یک لایه کرم بریزید.
- 4 روی آنها را پودر کاکائو بپاشید و ظرف شیشه‌ای را حداقل ۱۲ ساعت در یخچال قرار دهید.

**نکته:** به جای قهوه می‌توانید از آب میوه استفاده کنید و برای داشتن دسری سبک میوه تازه را به آن اضافه کنید.

- 1 زرده و سفیده تخم مرغ‌ها را از هم جدا کنید.
- 2 زرده‌های تخم مرغ و شکر را در کاسه استیل ضد زنگ با استفاده از هم‌زن بالونی با سرعت ۸ به مدت ۲ دقیقه هم بزنید تا رنگ مخلوط کرمی شود.
- 3 پنیر ماسکارپونه را اضافه کنید و با سرعت ۸ به مدت ۲ دقیقه دیگر بزنید. کرم را در یک کاسه برای مخلوط کردن بریزید و کنار بگذارید.
- 4 کاسه استیل ضد زنگ و سر هم‌زن را بشویید و خشک کنید. سفیده‌های تخم مرغ را داخل کاسه استیل ضد زنگ بریزید و هم‌زن بالونی را وصل کنید.
- 5 سفیده‌ها را به مدت ۳۰ ثانیه با سرعت ۷ هم بزنید تا سفت شود و فرم بگیرد، یک قاشق چای‌خوری شکر اضافه کنید و دوباره یک دقیقه و ۳۰ ثانیه با سرعت ۸ هم بزنید.
- 6 سفیده‌های تخم مرغ هم‌زده را داخل کرم ماسکارپونه بریزید و به آرامی با قاشق آنها را مخلوط کنید.

از غذای خود لذت ببرید!

# کیک فنجان‌ی با تمشک و شکلات سفید

برای: ۱۲ عدد کیک فنجان‌ی  
لوازم جانبی مورد استفاده:



## مواد لازم

برای مایه کیک:

- ۱۷۰ گرم آرد • ۱۵۰ گرم شکر نرم • ۱۵۰ گرم کره نرم شده • ۳ عدد تخم‌مرغ • ۱ قاشق چای‌خوری بیکنینگ پودر • ۴۵ گرم شیر کامل • ۱ قاشق چای‌خوری عصاره وانیل • ۱۰۰ گرم قطعات تمشک یخ‌زده

برای رویه کیک:

- ۶۰ گرم سفیده تخم‌مرغ • ۶۵ گرم شکر نرم • ۱۱۵ گرم کره نرم شده • ۱۰۰ گرم شکلات سفید • ۲ قاشق غذاخوری روغن هسته انگور • کاغذ کیک فنجان‌ی • قالب کیک فنجان‌ی



## طرز تهیه

تهیه مایه کیک:

- ۱ فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید.
- ۲ کاسه استیل ضدزنگ و سرهم‌زن را وصل کنید. آرد، بیکنینگ پودر، شکر، تخم‌مرغ‌ها، وانیل، کره و شیر را داخل کاسه بریزید.
- ۳ درپوش را روی آن قرار دهید و با سرعت ۸ به مدت ۲ دقیقه هم‌بزنید.
- ۴ قطعات تمشک را داخل مخلوط بریزید و با سرعت ۵ به مدت ۱۵ ثانیه دیگر هم بزنید.
- ۵ در قالب‌های کیک فنجان‌ی کاغذ مخصوص کیک فنجان‌ی قرار دهید و دو سوم آن را از مایه کیک پر کنید.
- ۶ آنها را به مدت ۱۵ دقیقه با دمای ۱۸۰ درجه بپزید و صبر کنید تا خنک شوند.

تهیه رویه کیک:

- ۱ شکلات سفید را با روغن هسته انگور با هم در ظرفی قرار دهید و در مایکروفر با قدرت کم ذوب کنید.

- ۲ سفیده تخم‌مرغ و شکر را در یک کاسه بن‌ماری قرار دهید و بزنید تا حجم آن دوبرابر و براق شود.
- ۳ کاسه استیل ضدزنگ و سرهم‌زن را وصل کنید.
- ۴ مخلوط را در کاسه بریزید و درپوش را روی آن قرار دهید، سپس با سرعت ۷ بزنید تا سفت شود و فرم بگیرد.
- ۵ سپس کره نرم‌شده را اضافه کنید و با سرعت ۸ به مدت ۳۰ ثانیه هم بزنید.
- ۶ سر دستگاه را بلند کنید، کناره‌های کاسه را با قاشق جدا کنید و داخل کاسه بریزید و شکلات سفید ذوب‌شده را اضافه کنید.
- ۷ یک‌بار دیگر با سرعت ۸ به مدت ۳۰ ثانیه مخلوط کنید.
- ۸ این کرم را در قیف کیسه‌ای با مسوره ستاره‌ای بریزید و کیک‌های فنجان‌ی کاملاً خنک شده را با آن تزئین کنید.

نکته: به میل خود کیک‌های فنجان‌ی را با مروریدهای خوراکی یا ذرات شکلاتی تزئین کنید.

از غذای خود لذت ببرید!

Bake partner

## کیک شکلاتی رویال

برای: ۸ نفر

لوازم جانبی مورد استفاده:



## مواد لازم

## برای بیسکویت:

- ۴۵ گرم بادام آسیاب شده
- ۱۰ گرم نارگیل رنده شده
- ۲۰ گرم فندق آسیاب شده
- ۵۰ گرم خاک قند
- ۲۰ گرم آرد
- ۸۰ گرم سفیده تخم مرغ (۳ عدد تخم مرغ کوچک)
- ۵۰ گرم شکر

## برای شکلات بلژیکی ترد:

- ۲۴۰ گرم شکلات بلژیکی
- ۱۴۰ گرم کرپ دنتیله (پنیک ترد فرانسوی)
- ۲۰۰ گرم ظرف کرم شکلاتی
- قالب کیک کمربندی به قطر ۲۶ سانتی متر

## برای موس شکلاتی:

- ۹۰ گرم شیر
- ۳ ورق ژلاتین
- ۹۰ گرم شکلات تلخ
- ۵۰ گرم شکلات شیری
- ۲۵۰ گرم خامه زده شده ۳۰٪ چربی



## طرز تهیه

## طرز تهیه بیسکویت:

- در یک کاسه، خاک قند، آرد، پودر بادام، پودر فندق و نارگیل را مخلوط کنید.
- سفیده‌های تخم مرغ را داخل کاسه استیل ضد زنگ بریزید و هم‌زن بالونی را وصل کنید. با حداکثر سرعت سفیده‌ها را بزنید تا سفت شود و فرم بگیرد. شکر را به تدریج اضافه کنید تا به شکل مرنگ خیلی سفتی درآید.
- مخلوط خشک را اضافه کنید و به آرامی با قاشق آنها را مخلوط کنید.
- این مخلوط را در یک قیف کیسه‌ای بریزید. روی سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید و خاک قند روی آن بپاشید، سپس با قیف کیسه‌ای دایره‌ای به ضخامت ۱ سانتی متر و قطر ۲۵ سانتی متر بریزید. به مدت ۱۵ دقیقه در فری با حرارت ۱۷۰ درجه سانتی گراد قرار دهید.

## طرز تهیه شکلات بلژیکی ترد:

- شکلات را با یک قاشق روغن هسته انگور در مایکروفر قرار دهید تا ذوب شود.
- پنیک‌های ترد را خرد کنید و با شکلات آب شده مخلوط کنید.
- لایه‌ای ۵ میلی‌متری از مخلوط را بین ۲ ورق کاغذ روغنی قرار دهید و در یخچال بگذارید.
- وقتی بیسکویت خنک شد موس شکلاتی را تهیه کنید: شکلات تلخ و شکلات شیری را در مایکروفر آب کنید.
- در شیرجوش، شیر را بجوشانید و ژلاتینی را که قبلاً خیسانده‌اید به آن اضافه کنید (ژلاتین را ۱۰ دقیقه در آب سرد قرار دهید، سپس برای نرم کردن آن را بفشارید).

- شیر داغ را روی شکلات آب شده بریزید و با یک هم‌زن دستی به خوبی هم بزنید تا مخلوطی یکنواخت به دست آورید.
- صبر کنید تا خنک شود. کاسه استیل ضد زنگ باید خیلی سرد باشد، سپس کرم مایع را در آن بریزید.
- هم‌زن بالونی و درپوش را نصب کنید، به مدت ۲ دقیقه با سرعت ۷ هم بزنید، سپس سرعت را روی ۸ قرار دهید و ۴ دقیقه دیگر هم بزنید.
- کرم زده شده را به شکلات اضافه کنید و برای تهیه موس شکلاتی آن را به آرامی مخلوط کنید.

## سرهم‌بندی:

- حلقه قالب را با کاغذ روغنی بپوشانید تا مطمئن شوید که حلقه به آسانی جدا می‌شود.
- کیک بیسکویتی آماده شده را در کف قالب قرار دهید.
- از شکلات بلژیکی تردی که تهیه کرده‌اید دایره‌ای به قطر بیسکویت ببرید و آن را روی بیسکویت قرار دهید.
- حلقه قالب را دور بیسکویت قرار دهید و موس شکلاتی را اضافه کنید.
- موس را کاملاً صاف کنید و کیک را حداقل ۱۲ ساعت در فریزر قرار دهید.
- قبل از سرو کردن کیک را روی یک شبکه سیمی قرار دهید و حلقه دور آن را جدا کنید.
- کرم شکلاتی را به آرامی در مایکروفر گرم کنید و روی کیک را با آن بپوشانید.
- پس از ۵ دقیقه کیک را در ظرف کیک قرار دهید و ۲ ساعت صبر کنید تا یخ باز شود و سپس سرو کنید.

از غذای خود لذت ببرید!

## گراته کدو سبز

برای: ۶ نفر

لوازم جانبی مورد استفاده:



### مواد لازم

۱۰ کیلو کدو سبز • ۳ عدد تخم مرغ • ۲۵۰ گرم خامه ترش • ۱۰۰ گرم پنیر گرویر • نمک، فلفل، جوز هندی



### طرز تهیه

- ۱ فر را با دمای ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید.
- ۲ از دستگاه برش دهنده سبزیجات با دیسک برش ورقه‌ای استفاده کنید، سرعت ۵ را انتخاب کنید و کدوها را به صورت ورقه‌های گرد خرد کنید.
- ۳ کدوها را ۱۰ دقیقه در ماهیتابه سرخ کنید.
- ۴ آنها را کنار بگذارید. از دستگاه برش دهنده سبزیجات با دیسک رنده استفاده کنید و پنیر گرویر را با سرعت ۳ رنده کنید.
- ۵ آن را کنار بگذارید. کاسه استیل ضد زنگ و هم‌زن بالونی و درپوش را به دستگاه وصل کنید، تخم‌مرغ‌ها و خامه ترش را در کاسه بریزید و با سرعت ۵ بزنید.
- ۶ نمک، فلفل و جوز هندی را اضافه کنید.
- ۷ سرعت ۳ را انتخاب کنید و مخلوط را ۳۰ ثانیه هم بزنید.
- ۸ یک ظرف مناسب فر انتخاب کنید و با کره چرب کنید. نیمی از کدوها را در کف ظرف بچینید و نیمی از پنیر گرویر را روی آن بپاشید.
- ۹ مابقی کدوها را در ظرف بچینید و باقیمانده پنیر گرویر را روی آن بپاشید.
- ۱۰ روی آن را با کره‌ای که از تخم‌مرغ، خامه ترش، نمک، فلفل و جوز هندی تهیه کرده‌اید بپوشانید.
- ۱۱ ظرف را به مدت ۲۵ تا ۳۰ دقیقه در فر با دمای ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید تا غذا حاضر شود. به صورت داغ سرو کنید.

نکته: برای حس تازگی کمی نعناع تازه روی آن بپاشید.

## نان مطبوع

برای: ۶ نفر

لوازم جانبی مورد استفاده:



## مواد لازم

- ۲۰۰ گرم آرد ساده • ۴ عدد تخم مرغ
- ۱۱ گرم بیکنگ پودر • ۱۰۰ میلی لیتر شیر
- ۵۰ میلی لیتر روغن زیتون • ۱۲ گوجه فرنگی
- خشکانده در آفتاب • ۲۰۰ گرم پنیر فتا
- ۱۵ زیتون سبز بی هسته • کمی پودر کاری
- (اختیاری) • نمک و فلفل



## طرز تهیه

- 1 فر را از قبل با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید.
- 2 قالب نان را کره بمالید و آرد بپاشید. کاسه استیل ضدزنگ را با هم‌زن و درپوش به دستگاه وصل کنید. آرد، تخم‌مرغ‌ها، و بیکنگ پودر را در کاسه بریزید و با سرعت یک شروع به هم‌زدن کنید و سپس سرعت را به ۵ برسانید.
- 3 روغن زیتون و شیر را اضافه کنید و یک دقیقه و نیم دیگر آنها را هم بزنید. سرعت را به ۱ کاهش دهید و گوجه‌فرنگی‌های خشک (که خرد کرده‌اید)، پنیر فتای خرد شده، زیتون سبز (خرد شده) و پودر کاری را اضافه کنید. ادویه بزنید.
- 4 مخلوط را در قالب بریزید و در فر به مدت ۳۰ تا ۴۰ دقیقه، بسته به نوع فر، قرار دهید.
- 5 برای بررسی پخته شدن نان کاردی را در آن فرو کنید.

نکته: به جای پنیر فتا می‌توانید از موتزارلا استفاده کنید و کمی ریحان خردشده نیز اضافه کنید.



## خمیر پیتزا

برای: ۱ عدد پیتزا

لوازم جانبی مورد استفاده:



### مواد لازم

- ۱۵۰ گرم آرد نان
- ۹۰ میلی لیتر آب ولرم
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۳ گرم خمیرمایه خشک نانوايي\* • نمک



### طرز تهیه

- 1 کاسه استیل ضدزنگ و سر خمیرگیر را به دستگاه وصل کنید و آرد و نمک را در کاسه بریزید.
- 2 درپوش را نصب کنید.
- 3 چند ثانیه با سرعت ۳ مخلوط کنید، سپس خمیرمایه را اضافه کنید و سرعت را به ۷ برسانید.
- 4 آب ولرم و سپس روغن زیتون را اضافه کنید و مخلوط کنید تا خمیر به شکل یک توپ نرم درآید.
- 5 خمیر را رها کنید تا حجم خمیر دوبرابر شود.
- 6 خمیر را با وردنه پهن کنید و برطبق دستور تهیه از آن استفاده کنید.

\* در انگلستان خمیرمایه خشک دارای برچسب Easy Bake یا Fast Action است

از غذای خود لذت ببرید!

Bake partner

## کو فته

برای: ۴ نفر

لوازم جانبی مورد استفاده:



### مواد لازم

• ۵۰۰ گرم گوشت گاو کم چربی • ۱ قاشق  
غذاخوری سرصاف آرد ساده • ۱ عدد پیازچه  
متوسط • ۱ حبه سیر • ۳ دسته جعفری  
• نمک و فلفل



### طرز تهیه

- ۱ فر را از قبل با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید.
  - ۲ گوشت را با سرعت ۷ با سر چرخ گوشت و دیسکی که دارای سوراخ‌های ریز است چرخ کنید.
  - ۳ گوشت چرخ‌کرده و همه مواد دیگر را داخل کاسه استیل ضدزنگ بریزید.
  - ۴ هم‌زن و درپوش را وصل کنید و به مدت یک دقیقه با سرعت ۱ مخلوط کنید. گوشت را در دستانتان به شکل توپ‌های کوچکی به اندازه گردو درآورید.
  - ۵ یک سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید و کوفته‌ها را در آن قرار دهید.
  - ۶ سینی را ۲۵ دقیقه در فر قرار دهید.
  - ۷ پس از گذشت نیمی از زمان پخت کوفته‌ها را برگردانید تا سمت دیگر آن نیز سرخ شود.
- نکته:** به جای گوشت گاو می‌توانید از گوشت گوسفند و به جای جعفری از گیشینیز استفاده کنید.