

بستنی کاکائویی



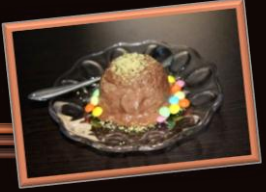
تهیه، طبخ، عکس
و برنامه نویسی کامپیوتری
تقدیمی است از:
خانم شهلا آقا محمد صادق
حریر فروش و
آقای مرتضی مقیم اسلام

خروج

کالری
بستنی

مواد لازم

مواد لازم برای بستنی کاکائویی



با این مقدار مواد لازم
حدود سه کاسه بستنی
خوری یا ۱۰ اسکوپ بزرگ
از "بستنی کاکائویی"
خواهیم داشت.



هفت قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری

پودر کاکائو

نمایش تصویر

چهار عدد سفیده

تخم مرغ

نمایش تصویر

یک بسته ۲۰۰ گرمی

خامه

نمایش تصویر

وسایل لازم

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری
بستنی

طرز تهیه

وسایل لازم برای بستنی کاکائویی



همزن برقی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی کاکائویی

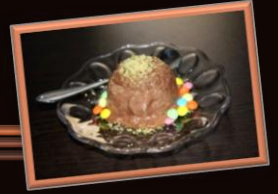


یک بسته خامه دوپست گرمی
حداقل ۳۰ درصد چربی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی کاکائویی

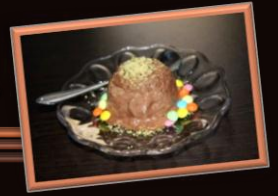


هفت قاشق غذاخوری پودر شکر
حدود صد و پنجاه گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی کاکائویی



دو قاشق غذاخوری پودر کاکائو
معادل ۱۶ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی کاکائویی



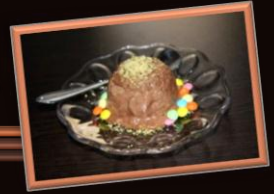
چهار عدد سفیده تخم مرغ

با زرده تخم مرغ می توان بستنی وانیلی درست کرد.

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه بستنی کاکائویی



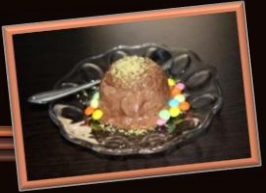
یک بسته خامه دوپست گرمی (حداقل ۳۰ درصد چربی) را دو ساعت در فریزر گذاشته، سپس آن را در یک ظرف ریخته، همراه سه قاشق غذاخوری پودر شکر حدود پنج دقیقه با همزن برقی می‌زنیم تا خامه سفت شده و فرم بگیرد (اگر به هنگام باز کردن بسته خامه، کمی شیر کنار خامه جدا شده است، شیر را حتماً دور بریزید تا خامه بهتر فرم بگیرد) و بعد دو قاشق غذاخوری سرپر کاکائو اضافه کرده، تا خامه کاکائویی آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی کاکائویی



سفیده چهار عدد تخم مرغ را جدا کرده، با همزن برقی حدود ۵ دقیقه می زنیم تا کاملاً کف شده از ظرف نریزد سپس چهار قاشق غذاخوری پودر شکر را کم کم به سفیده اضافه کرده، با همزن برقی می زنیم تا سفیده تخم مرغ کشدار شود. در انتها خامه کاکائویی را اضافه کرده با قاشق یا لیسک هم می زنیم تا مایه بستنی کاکائویی آماده شود.

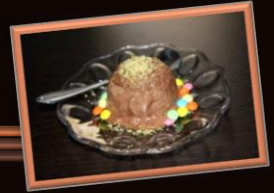
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی کاکائویی



مایه بستنی کاکائویی را در یک ظرف دربسته ریخته، حدود یک یا دو روز (بسته به قدرت سردکنندگی فریزر آماده شدن بستنی ۲۴ الی ۴۸ ساعت طول می کشد) در فریزر قرار می دهیم تا بستنی کاملاً سفت شده و آماده مصرف شود.

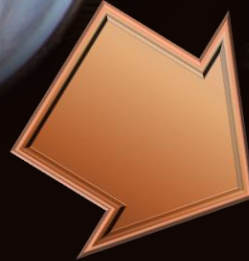
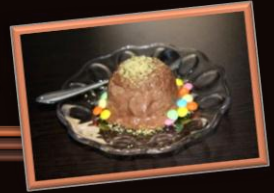
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی کاکائویی



با یک قاشق مخصوص بستنی، آن را در ظرف کشیده تا آماده پذیرایی شود.
با کمی پودر پسته و اسما رتیز می توان روی بستنی را تزئین کرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی کاکائویی



نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری
بستنی

کالری موجود در بستنی کاکائویی



مقدار کالری موجود در کل
بستنی حدود ۱۳۰۰ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در یک
اسکوپ بزرگ از بستنی حدود
۱۳۰ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در
یک کاسه بستنی خوری حدوداً
۴۰۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی