

بستنی نوت فرنگی

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 توت فرنگی



با این مقدار مواد لازم
حدود چهار کاسه بستنی
خوری یا ۱۲ اسکوپ بزرگ
از "بستنی توت فرنگی"
خواهیم داشت.



یک چهارم قاشق
چایخوری
وانیل
نمایش تصویر

هشت قاشق غذاخوری
پودر شکر
نمایش تصویر

یک کاسه ماست خوری
توت فرنگی
نمایش تصویر

سه عدد
تخم مرغ
نمایش تصویر

یک بسته ۱۵۰ گرمی
خامه
نمایش تصویر

وسایل لازم
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری
بستنی

طرز تهیه

وسایل لازم برای بستنی توت فرنگی



همزن برقی و مخلوط کن

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی توت فرنگی



یک بسته خامه صد و پنجاه گرمی
حداقل ۳۰ درصد چربی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی توت فرنگی



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی توت فرنگی



هشت قاشق غذاخوری پودر شکر
حدود صد و شصت گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی توت فرنگی



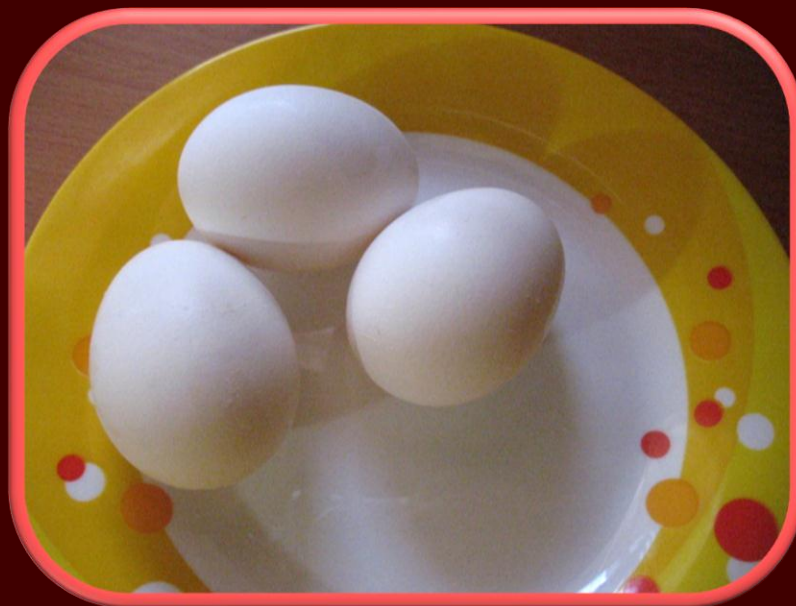
یک کاسه ماست خوری سرپر توت فرنگی

معادل ۲۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی توت فرنگی



سه عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه بستنی توت فرنگی



یک بسته خامه صد و پنجاه گرمی (حداقل ۳۰ درصد چربی) را دو ساعت در فریزر گذاشته، سپس آن را در یک ظرف ریخته، همراه دو قاشق غذاخوری پودر شکر حدود پنج دقیقه با همزن برقی می زنیم 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).



طرز تهیه بستنی توت فرنگی



زرده سه عدد تخم مرغ را جدا کرده، همراه دو و نیم قاشق غذاخوری پودر شکر و یک چهارم قاشق چایخوری وانیل با همزن برقی می زنیم تا زرده های تخم مرغ کرم رنگ و کشدار شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی توت فرنگی



خامه فرم گرفته را به زرده همزده اضافه کرده، با یک لیسک مخلوط می کنیم.

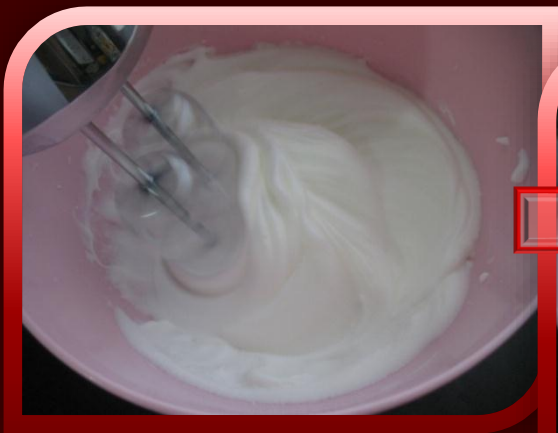
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

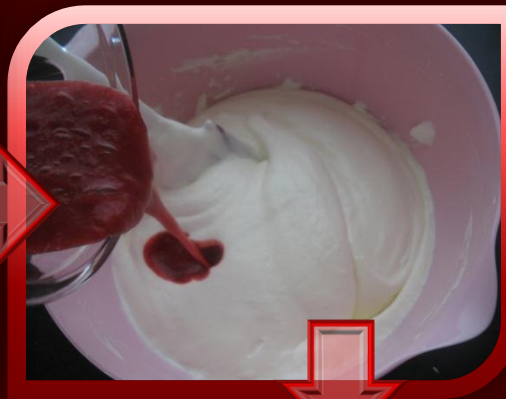
طرز تهیه بستنی توت فرنگی



سفیده سه عدد تخم مرغ را جدا کرده، با همزن برقی می زنیم تا کاملاً کف شده از ظرف نریزد سپس دو قاشق غذاخوری پودر شکر را کم کم به سفیده اضافه کرده، با همزن برقی می زنیم تا سفیده تخم مرغ کشدار شود. در انتها مخلوط زرده و خامه را به سفیده اضافه کرده با قاشق یا لیسک هم می زنیم.

خروج	مواد لازم	تصویر قبلی	تصویر بعدی
------	-----------	------------	------------

طرز تهیه بستنی توت فرنگی



یک کاسه ماست خوری سرپر توت فرنگی پاک کرده را همراه یک و نیم قاشق غذاخوری پودر شکر در مخلوط کن می ریزیم سپس آن را به مایه بستنی اضافه کرده هم می زنیم تا مایه بستنی توت فرنگی آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی توت فرنگی



یک ظرف فلزی را یک ساعت در فریزر گذاشته سپس مایه بستنی توت فرنگی را در آن ریخته، در ظرف را می پوشانیم و آن را دو ساعت در فریزر می گذاریم تا بستنی شروع به یخ زدن کند. سپس آن را از فریزر درآورده با یک همزن دستی هم می زنیم تا بستنی یکنواخت بسته شود و بعد 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 توت فرنگی



نوشتن جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری

بستنی

کالری موجود در بستنی توت فرنگی



مقدار کالری موجود در کل بستنی حدود ۱۵۵۰ 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