

بسم

الله

الرحمن

الرحيم

هست

کلید

در گنج

حکیم

کیک بستنی

با خامه

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



خروج

کالری کیک

مواد لازم



Pmdirin.com

مواد لازم برای کیک بستنی با خامه



با این مقدار مواد لازم به
اندازه یک دیس متوسط
(به طول ۲۶ سانت) از
"کیک بستنی با خامه"
خواهیم داشت.

وسایل لازم
نمایش تصویر

یک فنجان

گردو

نمایش تصویر

پنج
قاشق غذاخوری

آرد گندم

نمایش تصویر

پنج و نیم
قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

۵۰ گرم

شکلات

تخته ای

نمایش تصویر

یک چهارم
قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

چهار عدد

تخم مرغ

نمایش تصویر

سه لیوان

بستنی

میوه ای

نمایش تصویر

صد گرم

خامه

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری کیک

طرز تهیه

مواد لازم برای کیک بستنی با خامه



صد گرم خامه پاستوریزه سفت

نصف یک بسته خامه ۲۰۰ گرمی

اگر کمی شیر کنار خامه جدا شده بود، آن را حتماً دور بریزید تا خامه سفت داشته باشید و بهتر فرم بگیرد.

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای کیک بستنی با خامه



قالب مستطیل تفلون به ابعاد حدود ۳۰ در ۴۰ سانتیمتر
قالب مستطیل تفلون به طول ۲۶ سانتیمتر

گاز فردار و همزن برقی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی با خامه



پنج و نیم قاشق غذاخوری پودر شکر

یک و نیم قاشق غذاخوری (۳۰ گرم) پودر شکر برای تهیه خامه فرم گرفته

چهار قاشق غذاخوری (۸۰ گرم) پودر شکر برای تهیه نان رولت

جمعاً معادل ۱۱۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی با خامه



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

کمی برای تهیه خامه فرم گرفته و کمی برای تهیه نان رولت

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی با خامه



سه لیوان بستنی میوه ای در سه رنگ مختلف
هر لیوان حدوداً معادل ۲۲۰ میلی لیتر می باشد.
جمعاً معادل ۶۶۰ میلی لیتر بستنی
حدود ۴۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی با خامه



پنجاه گرم شکلات تخته ای

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی با خامه



پنج قاشق غذاخوری آرد گندم
معادل ۹۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی با خامه



چهار عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی با خامه



یک فنجان گردو خرد کرده
معادل ۷۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کیک بستنی با خامه



برای تهیه نان رولت:

زرده و سفیده تخم مرغ ها را جدا می کنیم. یک چهارم قاشق چایخوری وانیل و ۳ قاشق غذاخوری پودر شکر را به زرده تخم مرغ اضافه می کنیم و آن را با همزن برقی می زنیم تا سفید و کشدار شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی با خامه



سفیده تخم مرغ را با همزن برقی می زنیم تا به کف سفید تبدیل شود و فرم بگیرد. یک قاشق غذاخوری پودر شکر را کم کم اضافه کرده و کمی دیگر هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی با خامه



زرده و سفیده زده شده را با هم
مخلوط می کنیم.

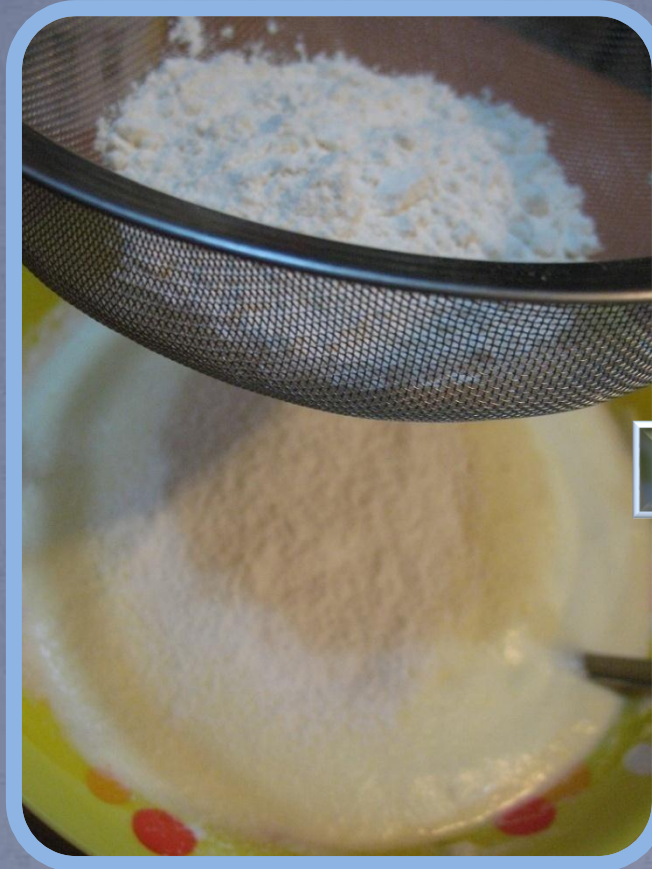
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی با خامه



آرد را با الک به مواد اضافه کرده، هم می
زنیم سپس دو قاشق آب اضافه کرده، هم
می زنیم تا مایه نان رولت آماده شود.

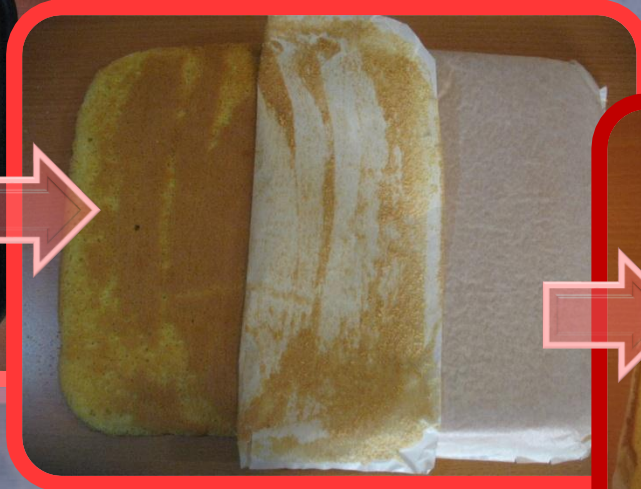
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی با خامه



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط - ۱۸۰ الی ۲۰۰ درجه سانتیگراد - روشن کرده، یک کاغذ روغنی ته سینی به ابعاد (۳۰×۴۰ سانت) قرار داده، روی آن را کمی چرب می کنیم و مواد را روی آن می ریزیم. سینی را در طبقه بالای فر برای مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانی که روی رولت چسبناک نباشد و کمی طلایی شود). سپس آن را از فر درآورده تا سرد شود و نان رولت را از کاغذ جدا می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی با خامه



یک قالب مستطیل شکل به طول ۲۶ سانت برداشته، به اندازه کف، سر و دیواره های قالب از روی نان رولت برش می زنیم و کف و دیواره های قالب را با نان رولت می پوشانیم. سپس با سه رنگ بستنی میوه ای داخل قالب را پر می کنیم. بهتر است هر لایه بستنی را که ریختیم، روی آن را صاف کرده و برای دو ساعت آن را در فریزر قرار دهیم. سپس لایه بستنی بعدی را اضافه کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی با خامه



آخرین تکه نان رولت برش خورده را روی لایه آخر بستنی قرار می دهیم و حدود ده ساعت آن را در فریزر (با دمای حداقل منفی ۱۸ درجه) قرار می دهیم تا بستنی کاملاً سفت شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی با خامه



صد گرم خامه پاستوریزه سفت را دو ساعت در فریزر می گذاریم سپس آن را از فریزر درآورده و با یک قاشق غذاخوری پودر شکر و یک هشتم قاشق چایخوری وانیل مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی با خامه



آن را با همزن برقی حدود ۵ دقیقه هم می زنیم تا خامه فرم بگیرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی با خامه



کیک بستنی را از فریزر درآورده، روی آن را خامه می مالیم و کناره های آن را با خامه پاش شکوفه درست می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی با خامه



روی کیک بستنی شکلات تخته ای رنده می کنیم و
کناره های ظرف را تمییز کرده، یک فنجان گردوی
خرد شده روی آن می ریزیم. سپس کیک بستنی را دو
ساعت در فریزر قرار می دهیم تا سفت شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی با خامه



کیک بستنی
آماده پذیرایی می باشد.
نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری کیک

کالری موجود در کیک بستنی با خامه



مقدار کالری موجود در یک تکه کیک بستنی
(یک دهم آن) حدود
۲۸۰ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در کل کیک بستنی حدود
۲۸۰۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی