

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

رولت بستنی کاکائویی



Pmdirin.com



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

خروج

کالری رولت

مواد لازم

مواد لازم برای رولت بستنی کاکائویی



با این مقدار مواد لازم به اندازه یک دیس متوسط از "رولت بستنی کاکائویی" خواهیم داشت.

وسایل لازم

نمایش تصویر

یک قاشق غذاخوری

پودر پسته

برای تزئین

نمایش تصویر

دوازده قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

سه قاشق غذاخوری

پودر کاکائو

نمایش تصویر

نصف قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

هشت عدد

تخم مرغ

نمایش تصویر

پنج قاشق غذاخوری

آرد گندم

نمایش تصویر

دو بسته ۲۰۰ گرمی

خامه

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری رولت

طرز تهیه

مواد لازم برای رولت بستنی کاکائویی



دوازده قاشق غذاخوری پودر شکر
معادل ۲۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت بستنی کاکائویی



نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت بستنی کاکائویی



سه قاشق غذاخوری پودر کاکائو
معادل ۲۴ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت بستنی کاکائویی



پنج قاشق غذاخوری آرد گندم
معادل ۹۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت بستنی کاکائویی



چهار عدد تخم مرغ برای تهیه رولت
و چهار عدد سفیده تخم مرغ برای تهیه بستنی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت بستنی کاکائویی



یک قاشق غذاخوری پودر پسته
معادل ده گرم

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای رولت بستنی کاکائویی



یک قالب تفلون مستطیل شکل به ابعاد ۲۷ در ۳۷ سانت
همزن برقی و فر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت بستنی کاکائویی



دو بسته خامه پاستوریزه سفت ۲۰۰ گرمی

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه رولت بستنی کاکائویی



برای تهیه نان رولت کاکائویی:

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

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت بستنی کاکائویی



سفیده چهار عدد تخم مرغ را جدا کرده، با همزن برقی می زنیم تا کاملاً کف شده و از ظرف نریزد. سپس دو قاشق غذاخوری پودر شکر را کم کم اضافه کرده، به هم زدن ادامه می دهیم تا سفیده کشدار شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت بستنی کاکائویی



زرده را به سفیده اضافه کرده، با یک قاشق یا لیسک هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت بستنی کاکائویی



پنج قاشق آرد را با الک کم کم اضافه کرده، هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت بستنی کاکائویی



یک قاشق غذاخوری پودر کاکائو را با دو قاشق
غذاخوری آب مخلوط کرده، اضافه می کنیم تا
مایه نان رولت کاکائویی آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت بستنی کاکائویی



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط (۲۰۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده، ته یک قالب تفلون مستطیل به ابعاد ۲۷ در ۳۷ سانتیمتر کاغذ روغنی انداخته، چرب می کنیم و مایه کیک را در آن می ریزیم و در طبقه بالای فر برای مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانی که چنگال به کیک نچسبد).

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت بستنی کاکائویی



رولت پخته شده را می گذاریم کمی سرد شود سپس با الک کمی آرد روی آن می پاشیم و یک پارچه تمییز روی آن می اندازیم. بعد نان رولت را لوله کرده، در یخچال می گذاریم تا کاملاً سرد شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت بستنی کاکائویی



برای 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 بستن 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 قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت 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 رولت بستنی کاکائویی



مایه بستنی را لای نان رولت ریخته، آن را لوله می کنیم و برای یک روز در فریزر می گذاریم تا رولت بستنی کاملاً سفت شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت بستنی کاکائویی



سر و ته رولت بستنی را زده، آن را در ظرف پذیرایی می گذاریم و دوباره در فریزر قرار می دهیم. به روش گفته شده، با یک بسته خامه پاستوریزه سفت و سه قاشق غذاخوری پودر شکر، خامه فرم گرفته تهیه می کنیم و با خامه پاش آن را روی رولت بستنی می ریزیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت بستنی کاکائویی



برای تزئین یک قاشق پودر پسته
روی خامه می پاشیم تا رولت
بستنی آماده پذیرایی شود.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری رولت

کالری موجود در رولت بستنی کاکائویی



مقدار کالری موجود
در کل رولت بستنی حدود
۲۲۵۰ کیلو کالری
می باشد.

مقدار کالری موجود
در یک دهم رولت بستنی
۲۲۵ کیلو کالری
می باشد.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی