

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

دسر هلو

پاژله



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

خروج

کالری دسر

مواد لازم

تزیین دسر



Pmdirin.com

مواد لازم برای دسر هلو با ژله



با این مقدار مواد لازم حدوداً
به اندازه ده کاسه ماست خوری از
”دسر هلو با ژله“
خواهیم داشت.

۶ قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

۲۵۰ گرم

خامه

نمایش تصویر

نیم کیلو

هلو

نمایش تصویر

۲ بسته

پودر ژله هلو

نمایش تصویر

یک چهارم
قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

چند عدد

هلو و اسمارتیز

برای تزئین

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری دسر

طرز تهیه

تزئین دسر

وسایل لازم

نمایش تصویر

وسایل لازم برای دسر هلو با ژله



همزن برقی

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای دسر هلو با ژله



چهار عدد هلو درشت
معادل نیم کیلو گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر هلو با ژله



پک بسته خامه پاستوریزه ۲۵۰ گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر هلو با ژله



شش قاشق غذاخوری پودر شکر
جمعاً معادل ۱۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر هلو با ژله



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای دسر هلو با ژله



دو بسته پودر ژله هلو
جمعاً معادل ۲۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر هلو با ژله



چند عدد هلو، شلیل و اسمارتیز برای تزئین

خروج

تصویر قبلی



طرز تهیه دسر هلو با ژله



نیم کیلو هلو را شسته، پوست
کنده، از هسته جدا می کنیم.
آن را با ۳ قاشق غذاخوری شکر
در مخلوط کن ریخته، تا ۲
پیمانه پوره هلو به دست آید.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر هلو با ژله



یک بسته پودر ژله را به تدریج
در یک پیمانه آب جوش (یک
فنجان سرپر) حل می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر هلو با ژله



نصف پیمانه از ژله سرد شده را آرام
آرام در پوره هلو می ریزیم و هم می
زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر هلو با ژله



۲۵۰ گرم خامه پاستوریزه را دو ساعت در فریزر می گذاریم سپس آن را از فریزر درآورده و با سه قاشق غذاخوری پودر شکر و یک چهارم قاشق چاپخوری وانیل مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر هلو با ژله



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

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر هلو با ژله



مخلوط پوره هلو و ژله را کم کم به خامه فرم گرفته اضافه کرده، هم می زنیم تا دسر آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر هلو با ژله



دسر آماده شده را در ظرف می کشیم.
سپس ظرف های دسر را ۳ الی ۴ ساعت در
یخچال قرار می دهیم تا دسر بسته شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر هلو با ژله



۱/۵ پیمانه آب به بقیه ژله اضافه کرده، روی دسر بسته شده می ریزیم. در صورت نیاز یک بسته پودر ژله دیگر را نیز در ۳ پیمانه آب حل می کنیم و روی دسرهای تزئین شده می ریزیم سپس آنها را ۵ الی ۶ ساعت در یخچال می گذاریم تا ژله بسته شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر هلو با ژله



دسر را می توان با تکه هایی از میوه و یا اسمارتیز تزئین کرد.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری دسر

تزئین دسر

تزئین دسر هلو با ژله



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر

خروج

مواد لازم

اسلاید اول

کالری دسر

تزئین دسر هلو با ژله



تزئین با یک برش مارپیچی از
شلیل و اسمارتیز

خروج

تصویر قبلی

تزئین دسر هلو با ژله



تزئین با یک برش از شلیل و چند

عدد اسمارتیز

خروج

تصویر قبلی

تزئین دسر هلو با ژله



تزئین با دو برش از هلو و چند
عدد اسمارتیز

خروج

تصویر قبلی



تزئین دسر هلو با ژله



تزئین با چند برش از شلیل
و اسمارتیز

خروج

تصویر قبلی



تزئین دسر هلو با ژله



تزئین با چند برش از شلیل

خروج

تصویر قبلی



تزئین دسر هلو با ژله



تزئین با چند پرش از هلو و
پک اسمارتیز

خروج

تصویر قبلی



مقدار کالری
موجود در کل دسر
۲۳۰۰ کیلو کالری
می باشد.

مقدار کالری موجود در یک
کاسه ماست خوری از این دسر
۲۳۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تزیین دسر