

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

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

شارلوت آناناس



خروج

کالری دسر

مواد لازم



Pmdirin.com

مواد لازم برای شارلوت آناناس



با این مقدار مواد لازم
به اندازه یک بشقاب بزرگ از
"شارلوت آناناس" خواهیم
داشت.



یک بسته ۲۵۰ گرمی
خامه پاستوریزه
نمایش تصویر

یک قوطی نیم کیلویی
کمپوت آناناس
نمایش تصویر

۵۰ گرم
کره
نمایش تصویر

یک چهارم
قاشق چایخوری
وانیل
نمایش تصویر

وسایل لازم
نمایش تصویر

یک بسته
پودر ژله آناناس
نمایش تصویر

دو عدد
تخم مرغ
نمایش تصویر

شش
قاشق غذاخوری
پودر شکر
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری دسر

طرز تهیه

مواد لازم برای شارلوت آناناس



دو عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شارلوت آناناس



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شارلوت آناناس



شش قاشق غذاخوری پودر شکر
معادل ۱۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شارلوت آناناس



یک قوطی نیم کیلویی کمپوت آناناس خرد شده

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شارلوت آناناس



یک بسته کره ۵۰ گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شارلوت آناناس



یک بسته پودر ژله آناناس
معادل صد گرم پودر ژله

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شارلوت آناناس



یک بسته خامه پاستوریزه سفت ۲۵۰ گرمی

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

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای شارلوت آناناس



یک قالب کیک یا ژله سوراخ دار با گنجایش
حدود یک و نیم لیتر

و همزن برقی

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه شارلوت آناناس



یک بسته پودر ژله آناناس را در یک
فنجان آب جوش کم کم ریخته، هم
می زنیم تا حل شود. سپس آن را در
هوای آزاد گذاشته تا کمی سرد شود
ولی بسته نشود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه شارلوت آناناس



یک بسته خامه سفت پاستوریزه ۲۵۰ گرمی را دو ساعت در فریزر گذاشته، تا کمی یخ بزند سپس آن را با سه قاشق غذاخوری پودر شکر مخلوط کرده، حدود ۵ دقیقه هم می زنیم تا خامه فرم بگیرد.

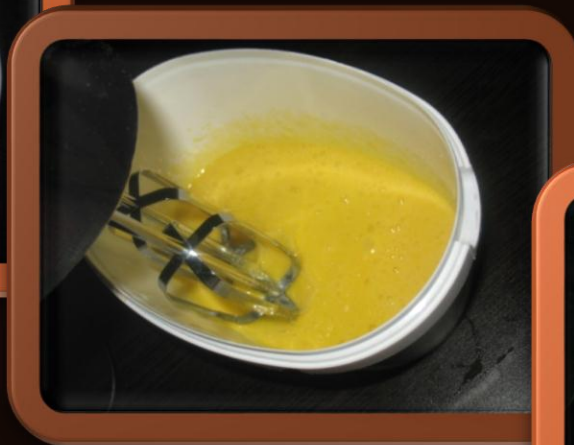
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شارلوت آناناس



دو عدد زرده تخم مرغ را همراه یک
چهارم قاشق چایخوری وانیل و دو قاشق
غذاخوری پودر شکر با همزن برقی می
زنیم تا سفید و کشدار شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شارلوت آناناس



پنجاه گرم کره را بیرون یخچال گذاشته،
تا کمی نرم شود سپس به زرده زده شده
اضافه کرده، هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شارلوت آناناس



ژله سرد شده را اضافه کرده، هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شارلوت آناناس



دو عدد سفیده تخم مرغ را با همزن
برقی می زنیم تا کاملاً کف شود. بعد
یک قاشق پودر شکر اضافه کرده، به
هم زدن ادامه می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شارلوت آناناس



خامه فرم گرفته را اضافه کرده، هم می
زنیم سپس مخلوط زرده تخم مرغ را
اضافه کرده، تا مایه شارلوت آماده شود.

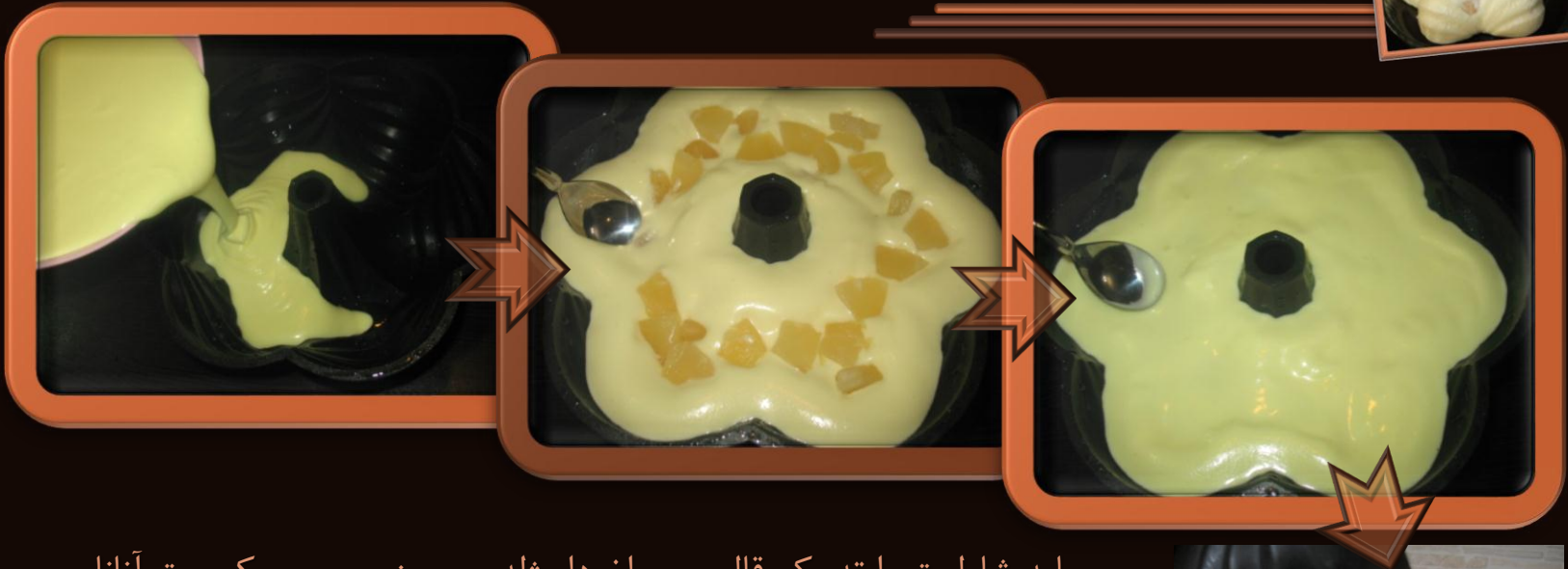
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شارلوت آناناس



مایه شارلوت را ته یک قالب سوراخ دار ژله می ریزیم سپس کمپوت آناناس روی آن ریخته و با قاشق آناناس ها را به وسط قالب هدایت می کنیم و بعد دسر را برای مدت ۴ الی ۵ ساعت در یخچال قرار می دهیم تا بسته شود سپس آن را از یخچال درآورده، لبه های دسر را از قالب جدا کرده و آن را برای چند لحظه روی کتری در حال جوش قرار می دهیم. ته یک بشقاب بزرگ یا دیس را چرب کرده، دسر را در آن برمی گردانیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شارلوت آناناس



دسر آماده پذیرایی
می باشد.
نوش جان



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری دسر

کالری موجود در شارلوت آناناس



مقدار کالری موجود در کل دسر حدود

۲۶۰۰ کیلوکالری

می باشد.



مقدار کالری موجود در یک

ششم دسر حدود

۴۳۰ کیلوکالری

می باشد.

مقدار کالری موجود در یک دوازدهم دسر حدود

۲۲۰ کیلوکالری می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی