

بسم

الله

الرحمن

الرحيم

هست

کلید

در گنج

حکیم



Pmdirin.com



# شکلات

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

خروج

کالری  
شکلات

مواد لازم

# مواد لازم برای تهیه شکلات



با این مقدار مواد لازم به اندازه ده کاسه بستنی خوری از "شکلات با بیسکویت" خواهیم داشت.



۴ فنجان

**شکر**

نمایش تصویر

یک و نیم فنجان

**شیر**

نمایش تصویر

۷ قاشق غذاخوری

**پودر کاکائو**

نمایش تصویر

۷ قاشق غذاخوری

**کره**

نمایش تصویر

**وسایل لازم**

نمایش تصویر

نصف

قاشق چایخوری

**وانیل**

نمایش تصویر

یک

قاشق غذاخوری

**عسل**

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری  
شکلات

طرز تهیه

مواد لازم برای تهیه شکلات



هفت قاشق غذاخوری پودر کاکائو  
جمعاً معادل ۷۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه شکلات



هفت قاشق غذاخوری کره  
جمعاً معادل ۱۷۵ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه شکلات



یک قاشق غذاخوری عسل  
معادل ۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه شکلات



چهار فنجان شکر  
جمعاً معادل ۵۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه شکلات



نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه شکلات



یک و نیم فنجان شیر  
جمعاً معادل ۲۱۰ گرم

خروج

تصویر قبلی





یک عدد قابلمه متوسط تفلون و  
یک عدد قاشق چوبی یا تفلون  
برای هم زدن

## طرز تهیه شکلات



برای تهیه مایه شکلات، چهار قاشق غذاخوری کره را در ظرفی می ریزیم و روی کتری در حال جوش قرار می دهیم تا ذوب شود. سپس هفت قاشق غذاخوری پودر کاکائو را اضافه کرده، هم می زنیم تا مایه شکلات یکدستی به دست آید.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

## طرز تهیه شکلات



شیر و مایه شکلات آماده شده را در یک قابلمه تفلون ریخته، روی حرارت ملایم قرار داده، هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه شکلات



چهار فنجان شکر، یک قاشق غذاخوری عسل و  
نوک قاشق چایخوری نمک را اضافه کرده، مرتب  
هم می زنیم تا مایه به جوش آید.

در این موقع یک قطره از مایه را در آب سرد می اندازیم، اگر مایه  
پخش شد به پختن ادامه می دهیم ولی اگر به شکل گلوله نرمی  
درآمد شعله را خاموش می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه شکلات



سه قاشق غذاخوری کره و نصف قاشق چایخوری وانیل را اضافه کرده، ولی آن را هم نمی زنیم و می گذاریم شکلات سرد شود تا حدی که اگر ظرف را روی دست خود قرار دهیم ولرم باشد.

بعد شکلات را حدود ۱۵ دقیقه با قاشق چوبی هم می زنیم تا رنگ آن کدر شود. در این موقع شکلات آماده است. می توان صد گرم گردو، فندق، ... خرد کرده اضافه کرد و آن را در یک سینی ریخت، در یخچال یا فریزر قرار داد تا سفت شده و آماده پذیرایی شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه شکلات



شکلات آماده شده را می توان با بیسکویت ترکیب کرد :

در یک کاسه بستنی خوری چند عدد بیسکویت قرار می دهیم و روی آن کمی شکلات می ریزیم و به همین ترتیب دوباره روی آن بیسکویت و شکلات می ریزیم تا کاسه پر شود. در آخر کمی پودر پسته روی آن می پاشیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه شکلات



می توان شکلات را روی کرم کارامل یا ژله بسته شده ریخت تا طعم بهتری بگیرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



# نوش جان

و یا می توان عسل را از مواد اولیه حذف کرد و شکلات آماده شده را در کاسه های کاغذی کوچک ریخت و روی آن یک فندق گذاشته در فریزر قرار داد تا سفت شده، آماده مصرف شود.

بهتر است داخل کاغذها کمی روغن مایع بمالیم تا موقع استفاده شکلات ها راحت از کاغذ جدا شوند.

اگر شکلات را به طریق فوق آماده سازیم، حدود ۸۵ عدد شکلات کاغذی کوچک خواهیم داشت.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری  
شکلات



## کالری موجود در شکلات



کالری یک کاسه شکلات کاغذی کوچک  
(تقریباً یک قاشق غذاخوری)  
حدود ۵۵ کیلوکالری می باشد.



کالری یک کاسه بستنی خوری از شکلات و  
بیسکویت، حدود ۶۵۰ کیلوکالری می باشد.



مقدار کالری موجود  
در کل شکلات با مغز فندق حدود

**۴۶۰۰ کیلو کالری**

می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی