

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم



# تصویرسازی با حلوا

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

خروج

کالری غذا

مواد لازم

تصویرسازی

مهر دبیرین

۱۳۹۱

# مواد لازم برای تهیه حلوا رنگی

با این مقدار مواد لازم  
حدود ۱۴۰ عدد از حلوا آدمکی  
(به اندازه یک قاشق غذاخوری)  
خواهیم داشت.

۶۰۰ گرم

**آرد گندم**

نمایش تصویر

۵۰۰ گرم

**کره**

نمایش تصویر

۵۰۰ گرم

**پودر قند**

نمایش تصویر

یک قاشق مربا خوری

**پودر هل**

نمایش تصویر

نصف قاشق چایخوری

**وانیل**

نمایش تصویر

چند قطره

**رنگهای مختلف**

**خوراکی**

نمایش تصویر

**وسایل لازم**

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری غذا

طرز تهیه

تصویر سازی



مواد لازم برای تهیه حلوا رنگی



۶۰۰ گرم آرد گندم  
معادل پنج لیوان

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه حلوا رنگی



یک قاشق مربا خوری پودر هل

خروج

تصویر قبلی



وسایل لازم برای تهیه حلوا رنگی



همزن برقی

در صورت دلخواه

قالب شیرینی نخودچی یا قالب شکلات

خروج

تصویر قبلی

# مواد لازم برای تهیه حلوا رنگی



چند قطره از  
رنگهای مختلف خوراکی

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای تهیه حلوا رنگی



۵۰۰ گرم پودر قند یا پودر شکر  
معادل سه لیوان سرپر

خروج

تصویر قبلی

# مواد لازم برای تهیه حلوا رنگی



۵۰۰ گرم کره  
معادل پنج قالب صد گرمی

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای تهیه حلوا رنگی

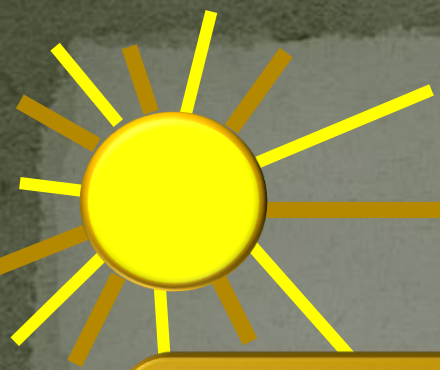


نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

# طرز تهیه حلوا رنگی



آرد را در تابه ریخته، روی حرارت کم تفت می دهیم تا بوی آرد دربیاید. وقتی آرد شروع به تغییر رنگ کرد، شعله را خاموش می کنیم تا رنگ آرد تغییر نکند و فقط خامی آرد گرفته شود. سپس آن را می گذاریم سرد شود.

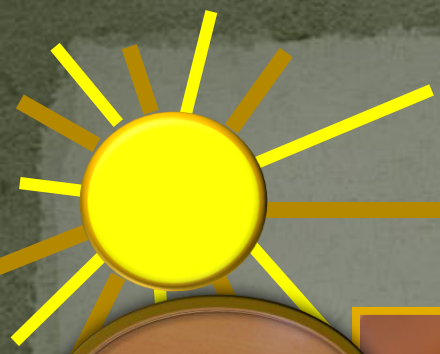
خروج

مواد لازم

تصویر بعدی



# طرز تهیه حلوا رنگی



۵ قالب کره صد گرمی را بیرون یخچال گذاشته تا نرم شود. وانیل و پودر هل را اضافه می کنیم و بعد پودر قند یا پودر شکر را با الک به آن اضافه کرده، با همزن برقی هم می زنیم تا مایه نرم و لطیفی به دست آید.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه حلوا رنگی



آرد تفت داده شده را کم کم با الک اضافه کرده، هم می  
زنیم تا وقتی که خمیر سفت شود در این موقع بقیه آرد  
را اضافه کرده، با دست ورز می دهیم. در این مرحله  
خمیر کمی خشک است.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



# طرز تهیه حلوا رنگی



خمیر را شش قسمت کرده، به هر قسمت دو الی سه قاشق غذاخوری آب همراه چند قطره رنگ خوراکی اضافه کرده، ورز می دهیم تا خمیر نرمی به دست آید آن را در یک نایلون گذاشته کنار می گذاریم. حلوا برای تصویرسازی آماده می باشد. آن را می توان تا یک هفته در یخچال نگهداری کرد.

❖ در موقع تصویرسازی با حلوهای رنگی، به روی حلوا کمی روغن مایع می مالیم تا حلوا نرم تر و شکل پذیرتر شود.  
❖ این حلوا اگر در یخچال یا فریزر گذاشته شود، کاملاً سفت می شود (به خاطر وجود کره) و در دمای محیط، نرم و لطیف می شود.  
❖ حلوا که در یخچال باشد (به خاطر وجود کره) ممکن است لکه های سفید روی آن تشکیل شود که طبیعی است و بیرون یخچال لکه ها از بین می رود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه حلوا رنگی



در صورتی که رنگ خوراکی نداشتیم می توانیم از پودر کاکائو و زعفران استفاده کنیم:  
خمیر را دو قسمت کرده، به یک قسمت آن دو قاشق غذاخوری پودر کاکائو و ۸ قاشق غذاخوری آب جوش اضافه می کنیم. در صورت دلخواه می توان یک قاشق مرباخوری دارچین نیز اضافه کرد و آن را ورز می دهیم تا حلوا قهوه ای به دست آید. و به قسمت دوم ۸ قاشق غذاخوری زعفران آب کرده اضافه کرده، ورز می دهیم تا حلوا زرد رنگ به دست آید.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویرسازی



# تصویر سازی



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



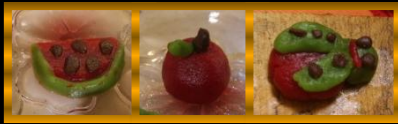
نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر

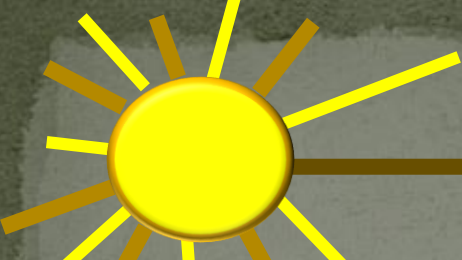
خروج

کالری غذا

مواد لازم

طرز تهیه

# تصویر سازی



حلوا کاکائویی و زعفرانی را با کیسه نایلونی بر روی یک تخته گذاشته و با یک وردنه به قطر یک سانت باز می کنیم. سپس با چاقو نوارهایی به عرض یک سانت می بریم و سه تا نوار، یکی در میان، کنار هم می گذاریم. بعد تا سه ردیف این کار را تکرار کرده تا سطح مقطع حلوا شطرنجی شود. در این موقع سر و ته حلوا را بریده کنار می گذاریم و کیسه نایلونی دور حلوا پیچیده، در یخچال می گذاریم تا سفت شود. بعد از دو ساعت آن را برش زده تا آماده مصرف شود.

خروج

تصویر قبلی



# تصویر سازی



یک قالب پلاستیکی شکلات را با حلوای رنگی پر می کنیم و بعد آن را در فریزر می گذاریم تا بعد از دو ساعت کاملاً سفت شود. در این موقع حلوای را از قالب جدا کرده، در ظرف می چینیم تا آماده پذیرایی شود.

خروج

تصویر قبلی

# تصویر سازی



با حلوای سبز، قرمز و قهوه ای می توان  
اشکالی مثل هندوانه، سیب و  
کفشدوزک درست کرد.

خروج

تصویر قبلی



# تصویرسازی



با حلوای رنگی، دایره های مسطح کوچک درست می کنیم. با کنار هم قرار دادن دایره ها شکل گل رز در می آوریم.



خروج

تصویر قبلی

# تصویرسازی

با حلوای سبز، قرمز و قهوه ای شکل  
یک گل آفتابگردان درست کرده، وسط  
آن دانه های سیاه شربتی می پاشیم.



خروج

تصویر قبلی



# تصویر سازی

با حلوای سبز، قرمز و قهوه  
ای شکل یک گل لاله  
درست می کنیم.



خروج

تصویر قبلی

# تصویرسازی



با حلوای رنگی مطابق  
شکل، شانیه به سر درست  
می کنیم.



خروج

تصویر قبلی



# تصویرسازی



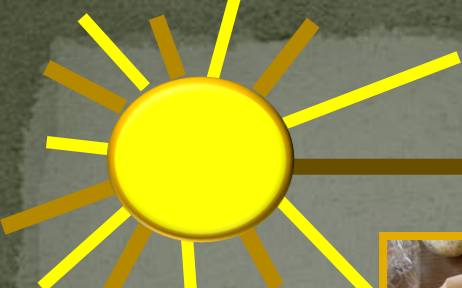
چهار رنگ حلوا سبز، زرد، نارنجی و قرمز را داخل یک کیسه فریزر گذاشته و با یک وردنه آن را خیلی نازک (حدوداً به قطر ۲ میلیمتر) باز می کنیم. سپس حلواها را روی هم قرار داده، لبه های آن را برش زده، کنار می گذاریم و آن را به کمک یک نایلون لوله می کنیم. بعد آن را در یخچال می گذاریم تا سفت شود. بعد از دو ساعت، آن را برش زده تا آماده مصرف شود.



خروج

تصویر قبلی

# تصویرسازی



سه رنگ حلوا زرد، نارنجی و قهوه ای را داخل یک کیسه فریزر گذاشته و با یک وردنه آن را خیلی نازک (حدوداً به قطر ۲ میلیمتر) باز می کنیم. سپس حلواها را روی هم قرار داده، لبه های آن را برش زده، کنار می گذاریم و آن را به کمک یک نایلون لوله می کنیم. بعد آن را در یخچال می گذاریم تا سفت شود. بعد از دو ساعت، آن را برش زده تا آماده مصرف شود.



خروج

تصویر قبلی



# تصویرسازی



دو رنگ حلوا سبز و قرمز را داخل یک کیسه فریزر گذاشته و با یک وردنه آن را (حدوداً به قطر نیم الی یک سانت) باز می کنیم. سپس حلواها را روی هم قرار داده و به کمک قالبهای شیرینی نخودچی آن را قالب می زنیم تا حلوا آماده مصرف شود.



خروج

تصویر قبلی



# تصویر سازی



دو رنگ حلوا سبز و قرمز را داخل یک کیسه فریزر گذاشته و با یک وردنه آن را (حدوداً به قطر نیم الی یک سانت) باز می کنیم. سپس حلواها را روی هم قرار داده و به کمک قالبهای شیرینی نخودچی آن را قالب می زنیم تا حلوا آماده مصرف شود.

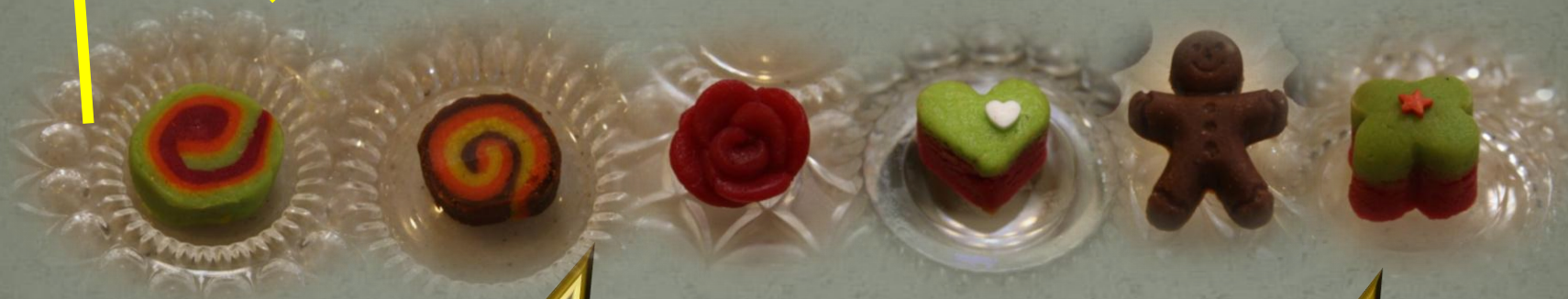


خروج

تصویر قبلی



# کالری موجود در حلوا



کالری موجود در هر تکه حلوا کوچک  
(حدوداً اندازه یک قاشق غذاخوری)  
**۶۰ کیلو کالری** می باشد.

کالری موجود در کل حلوا حدوداً  
**۸۶۶۰ کیلو کالری** می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی