

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

کاسه 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

مواد لازم



Pmdirin.com

مواد لازم برای کاسه شکلات



با این مقدار مواد لازم
حدوداً به اندازه بیست
”کاسه کوچک شکلات“
خواهیم داشت.

یک و نیم
قاشق غذاخوری
پودر شکر
نمایش تصویر

صد گرم
خامه
نمایش تصویر

صد و پنجاه گرم
شکلات تخته ای
نمایش تصویر

بیست عدد
**شیرینی حاج
بابا یا گیلان**
نمایش تصویر

یک چهارم
قاشق چایخوری
وانیل
نمایش تصویر

یک قاشق غذاخوری
پودر پسته
برای تزئین
نمایش تصویر

وسایل لازم
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری

طرز تهیه

مواد لازم برای کاسه شکلات



یک و نیم بسته شکلات تلخ (تخته ای) با ۷۰ الی ۸۰ درصد خلوص

جمعاً حدود صد و پنجاه گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کاسه شکلات



نصف بسته خامه پاستوریزه ۲۰۰ گرمی

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای کاسه شکلات



پیست تا کاغذ کوچک شیرینی

همزن برقی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کاسه شکلات



پگ و نیم قاشق غذاخوری پودر شکر
جمعاً معادل ۳۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کاسه شکلات



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کاسه شکلات



پیست عسل شیرینی حاج بابا یا پیست تا گیلان

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کاسه شکلات



یک قاشق غذاخوری پودر پسته

برای تزئین

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کاسه شکلات



یک و نیم بسته شکلات تخته ای (۱۵۰ گرم) را خرد کرده، در مایکروویو یا روی کتری در حال جوش قرار می دهیم تا ذوب شود. (شکلات ذوب شده نباید داغ و شل باشد، بلکه ولرم بوده و قوام داشته باشد) سپس داخل کاسه های کاغذی شیرینی را به شکلات آغشته کرده، یکی دو ساعت در فریزر می گذاریم تا سفت شود.

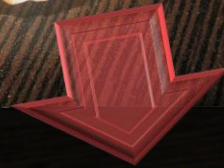


خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کاسه شکلات



کاغذ شکلات های سفت شده را
جدا کرده، داخل هر کاسه شکلات
یک شیرینی حاج بابا یا گیلان
می گذاریم.

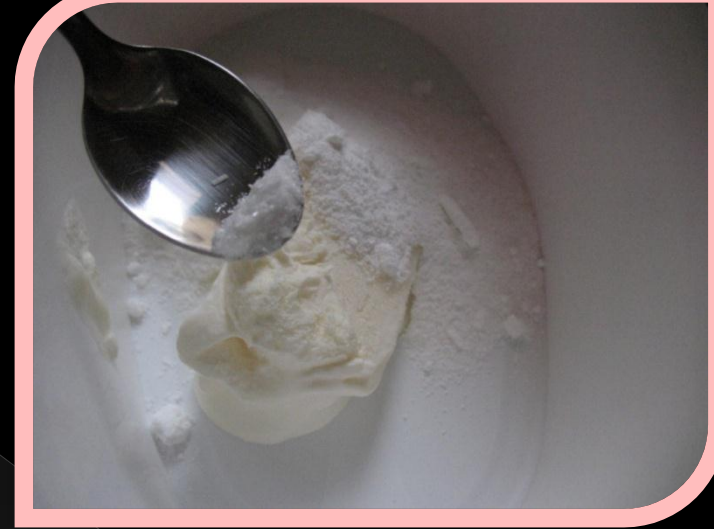
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کاسه شکلات



نصف یک بسته خامه سفت پاستوریزه دویست گرمی را دو ساعت در فریزر می گذاریم (اگر کنار خامه کمی از آب آن جدا شده است حتماً آن را دور بریزید تا خامه بهتر فرم بگیرد) سپس آن را از فریزر درآورده و با یک و نیم قاشق غذاخوری پودر شکر و یک چهارم قاشق چایخوری وانیل مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کاسه شکلات



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

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کاسه شکلات



داخل کاسه های شکلات را با خامه
فرم گرفته پر می کنیم و روی آن
کمی پودر پسته می پاشیم.
(شیرینی حاج بابا یا گیلان را می
توان روی خامه یا زیر آن قرار داد)

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کاسه شکلات



شیرینی آماده
پذیرایی می باشد.
نوش جان



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری

کالری موجود در کاسه شکلات



مقدار کالری موجود در کل
شیرینی حدود

۱۵۰۰ کیلو کالری
می باشد.

مقدار کالری موجود در یک کاسه
کوچک شکلات حدود

۷۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی