

بسم

الله

الرحمن

الرحيم

هست

کلید

در گنج

حکیم

کیک تولد



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

خروج

کالری کیک

مواد لازم



Pmdirin.com

مواد لازم برای تهیه کیک تولد



با این مقدار مواد لازم به اندازه یک سینی بزرگ (۲۰ در ۳۰ سانت) از "کیک تولد" خواهیم داشت. این کیک حدوداً برای سی نفر کافی می باشد.

یک بسته
پودر ژله آلوئه ورا
نمایش تصویر

چهار قاشق غذاخوری
پودر کاکائو
نمایش تصویر

۲۴۰ گرم
آرد گندم
نمایش تصویر

سه چهارم قاشق
مرباخوری
وانیل
نمایش تصویر

۵۰۰ گرم
خامه
نمایش تصویر

دو قاشق مرباخوری
بکینگ پودر
نمایش تصویر

هشت عدد
تخم مرغ
نمایش تصویر

صد گرم
شکلات تخته ای
نمایش تصویر

۴۰۰ گرم
پودر شکر
نمایش تصویر

۵۰ گرم
گردو
نمایش تصویر

شش عدد **موز و**
دو عدد **پرتقال**
نمایش تصویر

۴۰ گرم
کره
نمایش تصویر

وسایل لازم
نمایش تصویر

طرز تهیه

کالری کیک

تصویر قبلی

خروج



مواد لازم برای تهیه کیک تولد



دو بسته خامه پاستوریزه ۲۵۰ گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه کیک تولد



۴۰ گرم کره

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه کیک تولد

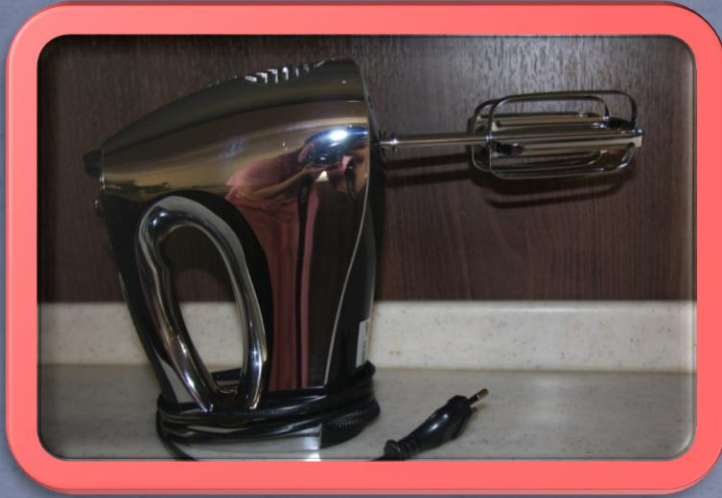


چهار عدد موز برای وسط کیک
دو عدد موز و دو عدد پرتقال برای روی کیک

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای تهیه کیک تولد



همزن برقی و
گاز فردار



قالب تفلون کیک
۲۷ در ۳۷ سانت

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه کیک تولد



چهار قاشق غذاخوری پودر کاکائو
معادل ۳۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه کیک تولد



۶ قاشق غذاخوری (حدود ۱۰۰ گرم) پودر شکر برای تهیه خامه فرم گرفته
۱۴ قاشق غذاخوری (۳۰۰ گرم) پودر شکر برای تهیه کیک کاکائویی
جمعاً معادل ۴۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه کیک تولد



سه چهارم قاشق مرباخوری وانیل
یک چهارم قاشق مرباخوری برای تهیه خامه فرم گرفته و
نصف قاشق مرباخوری برای تهیه کیک کاکائویی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه کیک تولد



دو قاشق مربا خوری بکینگ پودر
حدود ۱۶ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه کیک تولد



پنجاه گرم گردو خرد شده

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه کیک تولد



صد گرم شکلات تخته ای ۶۰ الی ۷۰ درصد

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه کیک تولد



۲۴۰ گرم آرد گندم
حدود ۱۲ قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه کیک تولد



هشت عدد تخم مرغ برای تهیه کیک

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه کیک تولد



یک بسته پودر
ژله آلوئه ورا
معادل ۱۰۰ گرم



خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کیک تولد



برای تهیه یک لایه از کیک کاکائویی:

چهار عدد تخم مرغ را با یک چهارم قاشق مرباخوری وانیل و ۷ قاشق غذاخوری پودر شکر (۱۵۰ گرم) مخلوط کرده، با همزن برقی می‌زنیم تا غلیظ شده، حجم آن دو برابر شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک تولد



شش قاشق غذاخوری آرد گندم (۱۲۰ گرم)، دو قاشق غذاخوری پودر کاکائو و یک قاشق مرباخوری بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده، آن را با یک الک کم کم به تخم مرغهای زده شده اضافه می کنیم و با لیسک یا یک قاشق هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک تولد



دو قاشق غذاخوری آب جوش یا شیر گرم
را به مواد اضافه کرده، هم می زنیم تا مایه
کیک کاکائویی آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک تولد



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط - ۱۸۰ درجه سانتیگراد - روشن کرده، یک کاغذ روغنی ته سینی به ابعاد حدود (۳۰×۴۰ سانت) قرار داده، کاغذ را به روغن آغشته کرده و مایه کیک را روی آن می ریزیم و در طبقه وسط فر برای مدت ۲۰ الی ۲۵ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانی که کیک به چنگال نچسبد). سپس آن را از فر درآورده تا سرد شود. به همین ترتیب لایه دیگر کیک کاکائویی را می پزیم تا دو عدد کیک مستطیلی به دست آوریم.

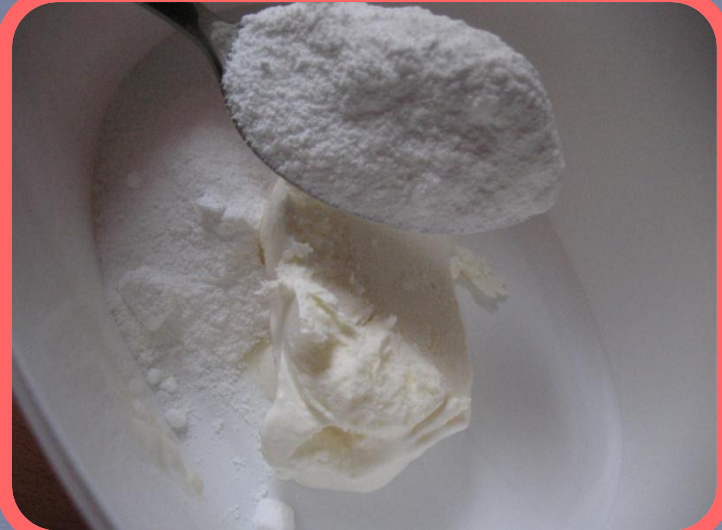
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک تولد



برای تهیه خامه شیرین شده وسط کیک، به خامه پاستوریزه سفت با چربی بالا نیاز داریم، برای این منظور، دو بسته خامه ۲۵۰ گرمی پاستوریزه را دو روز بدون حرکت در یخچال می گذاریم تا مقداری شیر از خامه جدا شود. شیر را دور می ریزیم تا خامه سفت به دست آوریم. سپس خامه پاستوریزه سفت را دو ساعت در فریزر می گذاریم و بعد آن را از فریزر درآورده و با ۶ قاشق غذاخوری پودر شکر و یک چهارم قاشق مرباخوری وانیل مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک تولد



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

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک تولد



یک سوم از خامه فرم گرفته را روی یک ورقه کیک می مالیم و آن را در ظرف پذیرایی قرار می دهیم. روی خامه را با برشهایی از موز پر میکنیم و دوباره روی موزها را یک لایه خامه میریزیم و صاف می کنیم. بعد لایه دوم کیک را روی آن قرار داده و بقیه خامه را ریخته، روی آن را با لیسک صاف می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک تولد



پنجاه گرم شکلات تخته ای را همراه ۲۰ گرم کره در یک ظرفی ریخته، روی کتری در حال جوش قرار می دهیم تا ذوب شود. سپس آن را مطابق شکل کناره های کیک ریخته، در یخچال می گذاریم تا سرد شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک تولد



دوباره پنجاه گرم شکلات تخته ای را همراه ۲۰ گرم کره در یک ظرفی ریخته، روی کتری در حال جوش قرار می دهیم تا ذوب شود. سپس ۵۰ گرم گردو خرد شده را با آن مخلوط می کنیم و آن را وسط کیک ریخته در یخچال می گذاریم. بعد با تکه هایی از پرتقال و موز مطابق شکل، روی کیک را تزیین می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک تولد



یک بسته پودر ژله "آلونه ورا" را در دو لیوان آب حل کرده، در یخچال می گذاریم تا کمی بسته شود. سپس آن را روی تمام قسمتهای کیک ریخته، در یخچال می گذاریم.
برای اینکه میوه ها تازگی خود را از دست ندهند، روی آنها ژله بیرنگ (ژله آلونه ورا) می ریزیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک تولد



شمع های تولد
مبارک را روی
کیک گذاشته تا
آماده پذیرایی
شود.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری کیک

مقدار کالری موجود در کیک



مقدار کالری موجود
در یک تکه کوچک کیک
(صد گرم)
(یک قسمت از سی قسمت)
حدود
۲۳۵ کیلو کالری
می باشد.

مقدار کالری موجود در کل کیک حدود
۷۰۰۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی