

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ هَسْت کَلِیدِ دَر گَنجِ حَکِیْمِ

# پای آناناس با کرم



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



خروج

کالری پای

مواد لازم



Pmdirin.com

## مواد لازم برای تهیه پای آناناس با کرم



با این مقدار مواد لازم  
به اندازه دو قالب مستطیل  
به طول ۲۶ سانت از "پای  
آناناس با کرم" خواهیم  
داشت.

۲۶۰ گرم

**شیر**

نمایش تصویر

یک قوطی نیم کیلویی

**کمپوت**

**آناناس حلقه ای**

نمایش تصویر

ده گرم

**بکینگ پودر**

نمایش تصویر

۱۶۵ گرم

**کره یا**

**روغن جامد**

نمایش تصویر

۲۶۰ گرم

**پودر شکر**

نمایش تصویر

سه عدد

**تخم مرغ**

نمایش تصویر

نصف

قاشق چایخوری

**وانیل**

نمایش تصویر

چند عدد

**گیلاس**

نمایش تصویر

یک فنجان

**شکلات**

نمایش تصویر

۲۸۵ گرم

**آرد گندم**

نمایش تصویر

**وسایل لازم**

نمایش تصویر

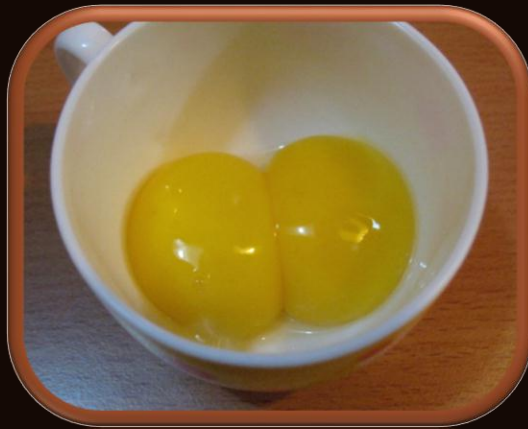
خروج

تصویر قبلی

کالری پای

طرز تهیه

مواد لازم برای تهیه پای آناناس با کرم



یک عدد تخم مرغ کامل و دو عدد زرده تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه پای آناناس با کرم



نصف قاشق چایخوری وانیل

یک چهارم قاشق چایخوری برای تهیه کیک پای و  
یک چهارم قاشق چایخوری برای تهیه کرم پای

خروج

تصویر قبلی

## مواد لازم برای تهیه پای آناناس با کرم



۱۳۰ گرم (حدود شش و نیم  
قاشق غذاخوری سرپر) پودر  
شکر برای تهیه کیک پای  
و ۱۳۰ گرم پودر شکر برای  
تهیه کرم پای



خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه پای آناناس با کرم



ده گرم بکینگ پودر  
حدود یک قاشق مربا خوری سرپر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه پای آناناس با کرم



چند عدد گیللاس  
برای تزئین

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه پای آناناس با کرم



یک فنجان شکلات

برای تزئین

می توان از روی دستور "شکلات" در قسمت  
دسرها آن را تهیه کرد.

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای تهیه پای آناناس با کرم



۱۵۰ گرم کره یا روغن جامد برای تهیه کیک پای و  
۱۵ گرم کره برای تهیه کرم پای

خروج

تصویر قبلی



۲۵۰ گرم آرد گندم  
(حدود ۱۳ قاشق غذاخوری  
سرپر) برای تهیه کیک پای  
۳۵ گرم آرد گندم (حدود دو  
قاشق غذاخوری سرپر) برای  
تهیه کرم پای



خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه پای آناناس با کرم



۸۰ گرم شیر برای تهیه  
کیک پای و  
۱۸۰ گرم شیر برای تهیه  
کرم پای



خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه پای آناناس با کرم



یک قوطی نیم  
کیلویی کمپوت  
آناناس حلقه ای



خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای تهیه پای آناناس با کرم



دو قالب تفلون مستطیل به طول ۲۶ سانت  
یا دو قالب غیر تفلون و کاغذ روغنی  
همزن برقی و گاز فردار



خروج

تصویر قبلی

## طرز تهیه پای آناناس با کرم



۱۵۰ گرم کره یا روغن جامد را با ۱۳۰ گرم پودر شکر مخلوط کرده، هم می زنیم تا کرم مانند شود. سپس یک عدد تخم مرغ و یک چهارم قاشق چایخوری وانیل را اضافه کرده، با همزن برقی به همزدن ادامه می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

# طرز تهیه پای آناناس با کرم



دو عدد زرده تخم مرغ را یکی یکی اضافه کرده، و پس از اضافه کردن هر زرده، سی ثانیه با همزن برقی هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه پای آناناس با کرم



۲۵۰ گرم آرد و ۱۰ گرم بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده، از صافی رد می کنیم سپس نصف آن را به مواد اضافه کرده، هم می زنیم. ۸۰ گرم شیر را اضافه کرده و به هم زدن ادامه می دهیم و در آخر بقیه آرد و بکینگ پودر را اضافه کرده، سی ثانیه با همزن برقی هم می زنیم تا مواد صاف و یکدست شود و مایه پای آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



# طرز تهیه پای آناناس با کرم



مایه پای را در دو قالب تفلون مستطیل شکل به طول حدود ۲۶ سانت می ریزیم. اگر قالب تفلون نداشته باشیم می توان از کاغذ روغنی ته قالب استفاده کرد. برای این منظور، روی کاغذ روغنی به اندازه دور قالب علامت می گذاریم و مطابق شکل آن را تا می زنیم تا کاغذ روغنی به راحتی در قالب جا بگیرد. بعد ته قالب کمی آرد می پاشیم و مایه را تا نصفه در آن می ریزیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه پای گلابی نرماندی



فر را از نیم ساعت قبل با حرارت متوسط (۱۶۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده، قالبها را در طبقه وسط فر برای مدت ۴۰ الی ۴۵ دقیقه قرار می دهیم تا بپزد، به طوری که اگر چنگال تمییزی را در وسط پای فرو کنیم، چیزی از مایه به چنگال نچسبد. در این موقع قالب را از فر درآورده، بعد از نیم ساعت سرد شدن، کیک را از کاغذ جدا می کنیم (و یا از قالب تفلون در می آوریم).

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه پای گلابی نرماندی



برای تهیه کرم پای، سی و پنج گرم  
آرد را با ۱۳۰ گرم شکر یا پودر شکر  
در یک قابلمه ریخته، مخلوط می  
کنیم. بعد ۱۸۰ گرم شیر سرد را  
اضافه کرده، هم می زنیم. مواد را روی  
حرارت گذاشته، مرتب هم می زنیم تا  
به جوش آید و غلیظ شود. در این  
موقع شعله را خاموش می کنیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه پای گلابی نرماندی



در صورت دلخواه، برای به دست آوردن رنگ زرد، یک قاشق زعفران آب کرده اضافه می کنیم و بعد ۱۵ گرم کره و یک چهارم قاشق چایخوری وانیل اضافه کرده، می گذاریم سرد شود. کرم را تا سرد شدن کامل، گاهی هم می زنیم تا رویه نبندد.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه پای آناناس با کرم



کرم سرد شده را روی کیک سرد شده ریخته، روی آن را صاف می کنیم. در آخر برشهایی از کمپوت آناناس و چند عدد گیلاس روی کرم قرار می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه پای آناناس با کرم



می توان روی کمپوت آناناس، شکلات و بعد پودر پسته ریخت.  
شکلات را می توان از روی دستور “شکلات” قسمت دسرها درست کرد.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه پای آناناس با کرم



پای را دو ساعت در  
یخچال گذاشته تا آماده  
پذیرایی شود.

نوش جان



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری پای

## کالری موجود در پای آناناس با کرم



مقدار کالری موجود  
در کل پای حدود  
**۴۷۰۰ کیلوکالری**  
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی