

رولت قهوه

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



خروج

کالری رولت

مواد لازم



مواد لازم برای رولت قهوه



با این مقدار مواد لازم به
اندازه یک دیس بزرگ
رولت قهوه خواهیم داشت.
حدود ده تکه



دو عدد

موز

نمایش تصویر

سه و نیم قاشق
غذاخوری

آرد گندم

نمایش تصویر

یک چهارم
قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

صد و پنجاه گرم

خامه

نمایش تصویر

پنج و نیم
قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

یک قاشق غذاخوری

پودر قهوه فوری

یا نسکافه

نمایش تصویر

دو عدد

تخم مرغ

نمایش تصویر

وسایل

مورد نیاز

نمایش تصویر

نصف قاشق مربا خوری

بکینگ پودر

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری رولت

طرز تهیه

وسایل لازم برای رولت قهوه



یک قالب مستطیل به ابعاد ۳۰ در ۴۰ سانت
همزن برقی و فر

خروج

تصویر قبلی



صد و پنجاه گرم خامه پاستوریزه سفت
معادل ۵ قاشق غذاخوری سرپر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت قهوه



پنج و نیم قاشق غذاخوری پودر شکر
معادل ۱۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت قهوه



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت قهوه



نصف قاشق مربا خوری بکینگ پودر
معادل ۴ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت قهوه



یک قاشق غذاخوری سر پر پودر قهوه فوری یا نسکافه
معادل ۸ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت قهوه



سه و نیم قاشق غذاخوری آرد گندم
معادل ۷۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت قهوه



دو عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

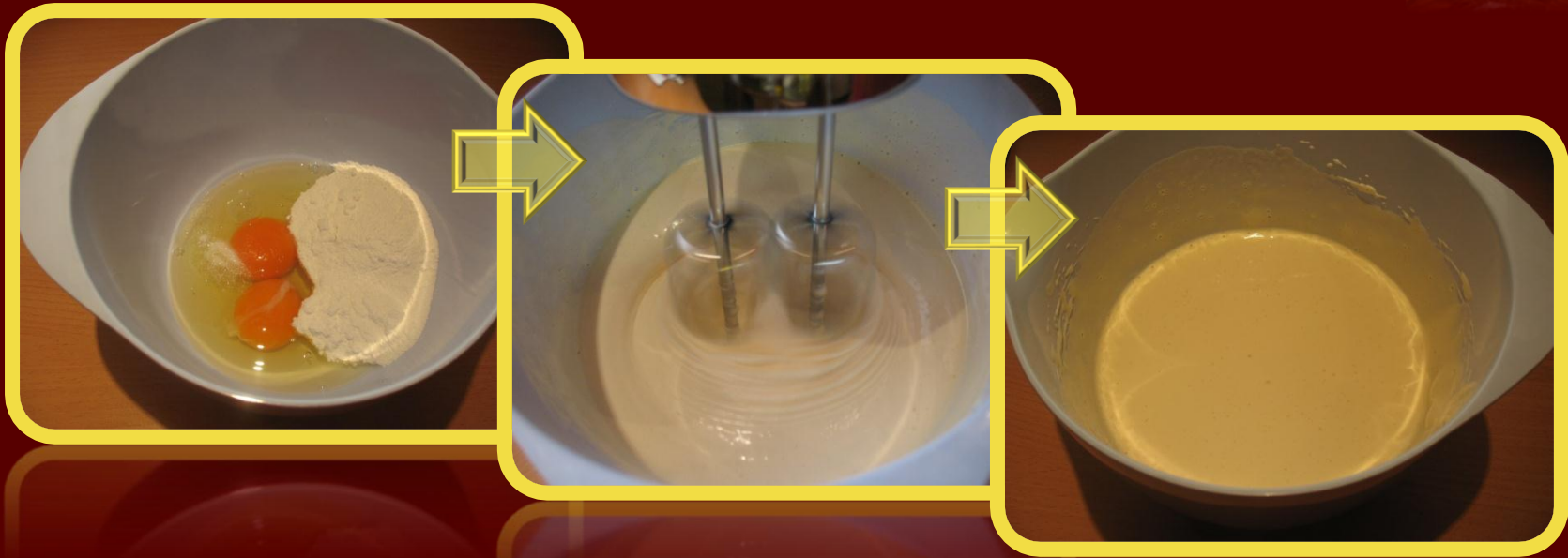
مواد لازم برای رولت قهوه



دو عدد موز درشت
معادل ۳۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی



برای تهیه نان رولت با طعم قهوه :

دو عدد تخم مرغ را با نوک قاشق چایخوری وانیل و سه و نیم قاشق غذاخوری پودر شکر (۷۵ گرم) مخلوط کرده، با همزن برقی می زنیم تا غلیظ شده، حجم آن دو برابر شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت قهوه



سه ونیم قاشق غذاخوری آرد گندم (۷۰ گرم) و نصف 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 رولت قهوه



یک قاشق غذاخوری آب جوش را با یک قاشق
غذاخوری پودر قهوه فوری یا نسکافه مخلوط
می کنیم و به مواد اضافه کرده، هم می زنیم تا
مایه نان رولت با طعم قهوه آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت قهوه



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط (۱۶۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده، یک کاغذ روغنی ته قالب تفلون به شکل مستطیل به ابعاد ۳۰ در ۴۰ سانتیمتر قرار داده، آن را کمی چرب کرده، مواد را روی آن می ریزیم و قالب را در طبقه بالایی فر برای مدت ۱۰ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانی که روی نان رولت چسبناک نباشد). سپس آن را از فر درآورده تا سرد شود. کمی پودر قند روی نان رولت پاشیده، و یک پارچه تمیز روی آن می اندازیم تا نان در حین سرد شدن خشک نشود و بعد کاغذ را از کیک جدا می کنیم و نان رولت را همراه کاغذ و پارچه، لوله کرده، کنار می گذاریم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



صد و پنجاه گرم (۵ قاشق غذاخوری) خامه پاستوریزه سفت را دو ساعت در فریزر می گذاریم سپس آن را از فریزر درآورده و با دو قاشق غذاخوری پودر شکر و نوک قاشق چایخوری وانیل مخلوط می کنیم. آن را با همزن برقی حدود ۵ دقیقه با درجه تند هم می زنیم تا خامه فرم بگیرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت قهوه



خامه فرم گرفته را روی نان رولت سرد شده می مالیم.
دو عدد موز را پوست کنده، صاف روی نان رولت می
گذاریم و نان را لوله می کنیم و کاغذ را دور رولت می
پیچیم. سپس رولت را ۲ الی ۳ ساعت در یخچال می
گذاریم تا سرد و سفت شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت قهوه



سر و ته رولت را جدا کرده، کنار می
گذاریم و روی آن را کمی پودر کافی
میکس یا پودر قند پاشیده، برش می
زنیم تا آماده پذیرایی شود.

نوش جان



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری رولت

کالری موجود در رولت قهوه



مقدار کالری موجود
در کل رولت حدوداً
۱۶۰۰ کیلو کالری
می باشد.

مقدار کالری موجود
در یک برش (یک دهم) رولت
۱۶۰ کیلو کالری
می باشد.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی