

**استفاده از آموزش های مینا کیک
بدون پرداخت هزینه ،
شرعا حرام و غیر اخلاقی است.**



MINA-CAKE-HOUSE



minacake.com

طرز تهیه شیره درباری

مواد لازم:

شکر: ۳۸۰ گرم

آب: ۵۰۰ گرم

گلوکز: ۵۰ گرم

جوهر لیمو: ۱ پنس



طرز تهیه:

شکر و آب را روی حرارت گذاشته تا بجوشد و شکر حل شود حدودا ۵ الی ۷ دقیقه. در آخر گلوکز و جوهر لیمو اضافه کرده و از روی حرارت برداشته تا سرد شود.

نکته شیره درباری

• گلوکز دستور قابل حذف هست. (گلوکز برای براق شدن باقلوا هست و اگر در دسترس نبود میتوان

حذف کرد)

• جوهر لیمو را با اب لیمو تازه میتوان جایگزین کرد ۳قطره اب لیمو.

• شیره را میتوان از قبل درست کرد ماندگاری دارد به دلیل وجود جوهر لیمو در ان شکرک نمیزند و

ماندگاری دارد.

دوغاب گیری کره

مواد لازم:

کره حیوانی، یا گیاهی یا محلی هرمارک و هرمدلی: ۵۰۰ گرم



نان سنگک یا لواس: دو کف دست

طرز تهیه:

کره را در قابلمه ریخته روی حرارت تا بجوشد، به جوش که آمد نان را در آن ریخته، ابتدا روغن مات هست، کم کم که جوشید روغن شفاف میشود، حدودا برای این مقدار کره، ۱۰ دقیقه زمان می برد تا شفاف شود، ظرفی که برای روغن انتخاب میکنید، بزرگ باشد چون کره که جوش آمد احتمال سر رفتنش هست. کره زود می سوزد خیلی با دقت و با حواس جمع این کار را انجام دهید، اگر حرارت زیاد باشد نان در روغن می سوزد و روغن شما سیاه می شود. اگر طعم کره را دوست ندارید، می توانید نصف کره و نصف روغن مخصوص سرخ کردنی استفاده کنید. یا کلا از روغن اصیل یا کلا روغن سرخ کردنی بریزید.

(در صورتی که طعم کره را دوست ندارین از روغن سرخ کردنی و یا روغن اصیل استفاده کنید در این صورت دیگه به

مرحله دوغاب گیری نیاز نیست.)

کنافه برشته درباری

مواد لازم:

کنافه تر هر مارکی زرد یا سفید فرقی ندارد: ۱۵۰ گرم

کره دوغاب گرفته: ۸۰ گرم

طرز تهیه:

کنافه را به کره آغشته کرده در سینی فر ریخته، در فر ۱۸۰ درجه گذاشته تا زمانی که کنافه ها طلایی و برشته شود، وسط پخت چند بار آن را بیرون آورده و با چنگال آن را زیر و رو میکنیم تا همه جای کنافه خوب برشته و طلایی شود.

کرم چیز تنوری

پنیر ماسکارپونه: ۴۵۰ گرم

شکر دانه ریز: $\frac{3}{4}$ پیمانه

تخم مرغ کامل: ۱ عدد

زرده تخم مرغ: ۱ عدد

شیر پاستوریزه پرچرب: $\frac{1}{4}$ پیمانه

آرد سفید قنادی: $\frac{1}{4}$ پیمانه

وانیل پودری: $\frac{1}{2}$ قاشق چای خوری



طرز تهیه:

- شکر و پنیر را با همزن میزنیم تا ترکیب شود، تخم مرغ و زرده را اضافه کرده؛ در حد ترکیب شدن هم میزنیم، آرد و شیر را به ترتیب اضافه می کنیم.
- اگر پنیر از مارک دیگر استفاده کنید، مواد کرم چیز رقیق تر و شوری آن بیشتر می شود.
- کرم چیز را میتوان حداکثر ۳ ساعت قبل آماده کرد و وسط باقلوا ریخت. (بیشتر از این تایم نگذارید بهتر هست).

مونتاژ باقلوا درباری

- ابتدا دو لایه خمیر ما بین کار روغن اسپری میکنیم، مغز پسته یا گردو با کنافه برشته شده ریخته ، دوباره دو لایه خمیر مابین کار روغن اسپری میکنیم، مغز پسته یا گردو با کنافه برشته شده، دوباره دو لایه خمیر، باز بین هر لایه روغن، یک لایه مغز پسته، مواد چیز کیک تنوری ریخته روی چیز کیک دوباره پسته ریخته ، لایه های آویز شده از رینگ را لایه لایه برمی گردانیم و هر سری اسپری روغن میکنیم تا لایه ها تمام شود، روی سطح کار را با هر مدل از باقلوا که میخواهیم آن را پر میکنیم، ما مدل هاویج زدیم.



- اسپری روغن مابین کار خیلی مهم است.
- از خمیر های خیلی کوچک استفاده نکنید که تعداد لایه های روی هم قرار گرفته زیاد شود چون باعث خمیری شدن درباری شود.
- روغن گرم باشد ، در اسپری آب پاش میریزیم تا روغن در همه جا پخش شود. در آخر یک و نیم پیمانه روغن روی باقلوا درباری میریزیم.
- باقلوا را در فر میگذاریم.

نگهداری و مدت زمان پخت باقلوا درباری

- بعد از پخت و سرد شدن ۵ ساعت در دمای محیط خنک نگهداری شود و بعد سرو شود.
- مدت زمان نگهداری ۵ روز در یخچال می باشد.
- دمای فر برقی ۱۶۵ درجه ، ۱ ساعت و ۵۰ دقیقه.
- دمای فر گازی ۱۷۰ درجه حدودا ۱ ساعت و نیم تا زمانی که برشته و طلایی شود.



نکته ها

کنافه در بازار دو مدل هست یکی مدل خشک که تو جعبه های مقوایی هست و یک مدل دیگه همین که در فیلم میبینی مدل تر آن هست و برای این دستور باید حتما مدل تر باشد.

مدل خشک در این دستور کاربردی ندارد و قابل استفاده نیست.

کنافه تر در فریز نگهداری میشود.

بعد از برشته شدن در یخچال یا فریزر تا مدتها قابل نگهداری هست .



ما اینجا از کنافه مارک هومینا (کنافه تر) استفاده کردیم.

چون در دسترس هست و و الان همه جا پیدا میشود.

کنافه را هم میتوان از قبل آماده کرد.

برای پخت در فر گازی شعله پایین و در طبقه وسط فر روی سینی فر گذاشته تا برشته شود.

کنافه را میتوان در هر قالبی ریخت و ان را برشته کرد.

کره که برای کنافه استفاده می شود از همان کره دوغاب گیری شده هست وزن کرده و استفاده میکنیم.

کنافه اگر در دسترس نبود میتوان بدون کنافه درست کرد باز هم خوشمزه هست.

نکته ها

باقلوا درباری با خمیر دستساز کیفیت بهتری دارد.

طعم آن با خمیر یوفکا تفاوت چندانی ندارد و این امر باعث شده ما آن را جز آموزش بگذاریم.

پس با هر دو مدل میتوان درست کرد و نتیجه عالی داشته باشین.  ina Cake

باقلوا درباری بعد از خروج از فر و شیره دادن ارتفاع آن کم میشود و این طبیعی هست.

خمیر یوفکا باقلوا درباری

ما از مارک هومینا سائز 50×38 و وزن 500 گرم استفاده کردیم و کامل استفاده شد.

اگر خمیرهای کوچکتر در دسترس بود به وزن دقت کنین و اگر نیاز بود دو بسته بگیرید.

لایه های رویی مثلثی شکل برای یوفکا آماده حدودا 10 عدد کافی هست.

برای باقلوا دستساز حدودا 20 عدد نیاز هست.

باقلوا درباری با خمیر یوفکا زودتر طلایی میشود و لایه ها زودتر پُر پُر میشود.

باقلوا درباری را در سینی فر طبقه وسط شعله پایین فر گازی قرار میدهیم. بعد از تایم پخت که درباری خود را از دیواره رینگ جدا کرد، اگر روی آن طلایی نشده است شعله بالا گریل را روشن کرده و کنار فر بمانید حتما در حد چند دقیقه چون سریع میسوزد.  ina Cake

درباری مثل کیک حساس نیست مابین پخت میتوان در فر را باز کرد و ان را چک کرد که برشته شده یا نه.