

استفاده از آموزش های مینا کیک

بدون پرداخت هزینه ،

شرعا حرام و غیر اخلاقی است.



MINA-CAKE-HOUSE



minacake.com

شیرینی قطاب پسته

مواد لازم

آرد ۱۵۰ گرم

روغن جامد اویلا ۶۵ گرم

ماست سون ۸۵ گرم

مواد میانی

پودر قند ۱۰۰ گرم

هل ۱ قاشق چایخوری

گلاب:مقداری

پودر مغزیجات پسته بادام گردو ۱۰۰ گرم

مواد روکش قطاب .پودر قند و کمی هل مقداری

طرز تهیه

- این دستور نیاز به همزن ندارد .
- تمام مواد هم دمای محیط باشد
- قطاب بی نظیره واقعا خوشمزه هست .
- اگر روغن جامد مارک دیگری در دسترس بود میتوانید استفاده کنید .
- حتما جامد باشد
- روغن را آب کرده اصلا گرم نباشد .
- ماست و آرد را اضافه کرده و فقط در حد مخلوط شدن با نوک انگشت هم میزنیم تا خمیر جمع شود .
- اصلا ورز ندهید.
- ۳۰ دقیقه در محیط اشپزخونه در کیسه فریزر گذاشته و استراحت میدهیم.

طرز تهیه مواد میانی

- پودر قند و پودر پسته و هل را مخلوط کرده گلاب را کم کم میریزیم تا حالت خمیری سفت و منسجم شود که قابلیت گلوله شدن داشته باشد .
- خمیر استراحت داده شده را گلوله کوچک برداشته برای هم اندازه شدن قطاب آن را وزن کنید گلوله های ۱۵ الی ۲۰ گرمی و در دست کمی باز کرده و گلوله های مغزیجات را وسط آن قرار داده و گرد میکنیم .
- اصلا ورز ندهید چون باعث به روغن افتادن خمیر می شود و در روغن باز میشود .
- قطابهای آماده را در روغن جامد اگر نبود روغن سرخ کردنی با حرارت ملایم سرخ میکنیم .
- روغن جامد باعث ترد شدن قطاب میشود .
- روغن باید با حرارت ملایم داغ شود حرارت را اصلا زیاد نکنید .
- بعد از سرد شدن حداقل ۸ تا ۲۴ ساعت بگذارید بعد آنها را در پودر قند و هل بغلتانید و نوش جان کنید .
- وزن قطابهای آماده شده حدودا ۳۵۰ گرم هست .
- تعدا قطابها با وزن ۲۰ گرم حدودا ۱۵ عدد می باشد.

نکته ها

- تمام آردهای موجود در دستور باید الک شود .
- دمای فرها با هم متفاوت هست دمایی که برای کیکها استفاده میکنین مناسب هستن برای این شیرینی ها |
- ورق نسوز در لوازم قنادیها موجود هست به رنگ قهوه ایی و سفید که کاغذی نیست و پاره نمیشود و قابل استفاده چندین باره هست تا زمانی که پاره نشود قابل شستشو هست.
- نکته خیلی مهم برای درست کردن شیرینی ها حتما ترازو دیجیتال که گرم را نشان دهد داشته باشد
- پودر کاکائو تیره باشد ما از پودر کاکائو ترک استفاده کرده ایم
- شیر در دستورها پر چرب استفاده شود
- پودر قند یا پودر شکر تفاوتی با هم ندارد فقط اینکه زبر نباشد آن را الک کنید* .
- مدت نگهداری بیشتر شیرینیها زیاد هست در فریزر حدودا یک تا سه ماه قابل نگهداری هست در ظرف دربسته و سلفون کشیده

- وانیل دو مدل هست پودری و مایع وانیل پودر شکری داریم و خالص ما در این دستورها از وانیل پودری خالص استفاده کرده ایم.
- وانیل پودری چون خالص هست همیشه مقدار آن کمتر هست . چون زیاد بودن وانیل خالص کیک و شیرینی را تلخ میکند.
- تخم مرغ های دستور باید درشت و سالم باشد .
- وزن نرمال یک تخم مرغ کامل با پوست ۶۰ الی ۶۵ گرم هست * .
- شکر قهوه ایی در دستور قابل حذف نیست ولی میتوان به جای آن شکر سفید بریزید .
- رنگ شیرینیا هم کمی تغییر میکند اگر شکر سفید بریزید
- شکر در هر دستوری باید حتما دانه ریز باشد اگر دانه درشت بود آن را الک کنید .
- به هیچ عنوان از روغن مایع برای جایگزین کره استفاده نکنید.
- کره حیوانی یا کره گیاهی طبق سلیقه و ذائقه خود و مشتری انتخاب کنید.
- روغن جامد حتما جامد باشد . مارک اولیا مناسب بود حالا اگر مارک دیگری دارید که جامد هست میتوانید استفاده کنید .
- روغن اصیل هم اگر دسترس باشد واقعا عالی هست.