

**استفاده از آموزش های مینا کیک**

**بدون پرداخت هزینه ،**

**شرعا حرام و غیر اخلاقی است.**



**MINA-CAKE-HOUSE**



**minacake.com**

## توپک شکلاتی با نوتلا

مواد لازم: آرد ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم

سفیده تخم مرغ ۱ عدد

شیر پر چرب ۲ قاشق غذاخوری

کره حیوانی با گیاهی ۱۰۰ گرم

پودر کاکائو تیره ترک ۳۰ گرم

پودر شکر ۱۰۰ گرم

تخم مرغ درشت ۱ عدد

وانیل پودری یک دوم (۱/۲) قاشق چایخوری

گردو خورد شده یا نارگیل برای تزیین ۱۰۰ گرم

فندق برای تزیین. به مقدار لازم دلخواهی

نوتلا یا هر شکلاتی که در دسترس باشد یا کارامل دست ساز یا هر کرمی که در دسترس باشد به مقدار لازم

## طرز تهیه

- تمام مواد هم دمای محیط باشد
- این شیرینی فوق العاده خوشمزه هست .
- پودر شکر را با کره میزنیم تا سبک و سفید شود
- تخم مرغ و وانیل را اضافه کرده هم میزنیم .
- پودر کاکائو را میریزیم سپس شیر و در اخر آرد الک شده میریزیم تا خمیر جمع شود و خمیر نرم و لطیفی بدست آید .
- نباید خمیر سفت باشد .
- خمیر را در کیسه فریزر گذاشته ۱ ساعت در یخچالاستراحت می دهیم
- بعد از استراحت گلوله های کوچکی از خمیر برداشته برای هم اندازه شدن وزن کنید .

- سفیده تخم مرغ را با چنگال کمی میزنیم تا از حالت لختگی درآید گلوله ها را در سفیده انداخته و سپس در پودر نارگیل یا پودر گردو میغلطانیم و در سینی فر که کاغذ روغنی انداخته میگذاریم .
- کاغذ روغنی نیاز به چرب کردن ندارد .وسط شیرینی را کمی گود میکنیم تا بعد از پخت با نوتلا آن را پر کنیم .
- قالب را روی توری نگذارید حتما روی خود سینی باشد
- در فر از قبل گرم شده در طبقه وسط فر با دمای فر ۱۷۵ درجه به مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه میگذاریم پخته شود .
- بعد از خارج کردن از فر و سرد شدن وسط آن را با نوتلا یا هر کرمی که دوست داشتین پر میکنیم و در صورت دلخواه فندق میگذاریم .
- ماندگاری این شیرینی در محیط اشپزخونه و یخچال ۱۰ روز هست در ظرف دربسته و برای تازه تر ماندن شیرینی ها تا یک ماه در فریزر در ظرف دربسته قابل نگهداری هست .
- تعداد شیرینی ها حدودا ۳۰ عدد شیرینی با وزن ۱۵ الی ۲۰ گرم وزن شیرینی ها حدودا ۶۰۰ گرم هست .

## 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