مقدمه

علم تغذیه ریشه در روزگاران قدیم دارد و از گذشته های بسیار دور مورد توجه مردم قرار داشته است. انسانها در سرزمین های مختلف جهان از دیرباز به موضوع خورد وخوراک و تغذیه خود توجه داشته اند و از همین رو علم تغذیه یکی از مهم ترین شاخه های علم پزشکی محسوب می شود. خردمندان وکارشناسان در اقصی نقاط جهان همواره به موضوع تغذیه و بهداشت اندیشیده اند و حکما و دانشمندان سرزمین ما، ایران ، نیز در این زمینه گام های موثری را برداشته اند.

از سالها پیش اصول مهم بهداشت تغذیه مورد توجه مردم فهیم قرار گرفته است و مترجمان و نویسندگان با ترجمه و نگارش آثار ارزشمندی در زمینه آشپزی وتغذیه، مطالب مهمی را در ارتباط با فواید و مضرات تغذیه سنتی به ما یادآور شده اند وهمچنین جدیدترین اطلاعات مربوط به تغذیه صحیح و بهداشتی را در اختیار ما قرار داده اند.

اکنون می دانیم که نان های سبوس دارخیلی بهتر از سایر نان ها هستند ویا مصرف زیاده از حد مواد سرخ کرده بهداشتی نیست. اما دانستن این توصیه های غذایی یک وجه قضیه است، موضوع مهم تر بکارگیری آنها وکنار گذاشتن عادت های نامناسب قدیمی است. باید تلاش کنیم که به طبیعت نزدیک شویم و از مواهب آن لذت ببریم. باید دانش خود را در زمینه خواص مواد خوراکی و نحوه مصرف صحیح آنها افزایش دهیم و به دنبال غذاهای سالم و بهداشتی باشیم تا زندگی شادابتری داشته باشیم. کتابی که پیش رودارید با همین هدف تنظیم یافته است که شما را در راه رسیدن به بدنی سالم و تندرست یاری کند. بیسکویت هایی که در این کتاب ارائه شده است همگی با رعایت اصول بهداشتی تنظیم و طراحی شده اند.

کارشناسان و طراحان این بیسکویت ها بیش از ۵۰ سال است که در زمینه تغذیه و آشپزی فعالیت و تحقیق می کنند و موفقیت آنها در عمل به اثبات رسیده است.همه این دستورالعمل ها در آزمایشگاه های مجهز آشپزی مورد آزمایش قرار گرفته است و میزان خواص و انرژی تک تک آنها محاسبه شده است. این بیسکویت ها علاوه بر بهداشتی و سالم بودن واقعا خوشمزه و خوش طعم هستند و همه افراد به آسانی می توانند آنها را درست کنند.

بنابراین امیدواریم با درست کردن بیسکویت های مندرج در این کتاب علاوه بر ایجاد تنوع در برنامه آشپزی خود، از طعم و مزه آنها نیز لذت ببرید وما نیز توانسته باشیم گامی اگر چه کوتاه در راه شادابی و تندرستی بیشتر شما برداشته باشیم.

www.takbook.com

www.takbook.com

بیسکویت بادامی- شکلاتی

مواد لازم

کره / ۶۰ گرم

بادام خردشده / (۱۲۵ گرم) ۱ پیمانه

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ۲/۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

آرد معمولی / ۲ قاشق غذاخوری

شکلات سیاه آب شده / ۱۰۰ گرم

روغن نباتی/ ۱ قاشق چایخوری

مواد لازم برای رویه بیسکویت

کره ریز شده/ ۶۰ گرم

پودر شکر/ (۷۵ گرم)۳/۱ پیمانه

شربت قند/ (۸۰ میلی لیتر) ۳/۱ پیمانه

بادام ورق شده / (۱۲۰ گرم)۱ ۳/۱ پیمانه

آب / ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

کره،بادام و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود،تخم مرغ ها را اضافه می کنیم آنقدر هم می زنیم که فقط مخلوط شوند. آرد الک شده را با این مواد مخلوط می کنیم و در یک قالب چرب شده۳۲× ۲۶ سانتی متری می ریزیم، قالب را حدود ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت قهوه ای روشن شود،قالب را از فر بیرون آورده می گذاریم ۵ دقیقه سرد شود. مخلفات روی بیسکویت را روی آن می ریزیم و مجددا ۱۰ دقیقه دیگر در فر با همان درجه قرار می دهیم تا رویه مخلفات قهوه ای روشن شود. بیسکویت ها را در حالی که گرم است می بریم، آنها را روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند. سپس آنها را درون مخلوط روغن و شکلات فرو می کنیم وروی طبقه مشبک فر می چینیم تا خنک شوند و خودشان را بگیرند.

www.takbook.com

www.takbook.com

طرز تهیه مخلفات رویه بیسکویت

کلیه مواد لازم را در تابه متوسطی مخلوط می کنیم روی حرارت گذاشته وهم می زنیم تا بدون آن که بجوشد شکر حل شود. آن گاه می گذاریم مخلوط جوش آید،سپس به مدت ۴ دقیقه وبدون هم زدن آرام آرام بجوشد تا کمی غلیظ شود.

بیسکویت بادامی- تمشکی

مواد لازم

کره / ۱۲۵ گرم

رنده پوست لیمو/ ۱ قاشق چایخوری

خاکه قند/ (۸۰ گرم) ۲/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

مربای تمشک / (۸۰میلی لیتر) ۳/۱ پیمانه

مواد لازم برای رویه بیسکویت

بادام خردشده/ (۲۵۰گرم)۲ پیمانه

پودرشکر/ ۲ قاشق غذاخوری

تخم مرغ کمی زده شده/ ۲ عدد

شربت تمشک/ ۱ ۲/۱ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

کره،رنده پوست لیموو خاک قند را در ظرف کوچکی باهمزن برقی می زنیم تا نرم ویکدست شود. آرد الک شده رادر آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. مخلوط را به آرامی روی سطح آغشته به آرد، ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را روی کاغذ شیرینی پزی به شکل یک مربع ۲۳سانتی مترپهن می کنیم ،سپس آ را در سینی چرب شده فر می گذاریم، با یک چنگال به آرامی آنرا سوراخ می کنیم. حدود ۱۰ دقیقه آنرا در فر با درجه نسبتا داغ قرار می دهیم تا زمانیکه قهوه ای روشن شود سینی را از فر خارج می کنیم و در حالیکه بیسکویت هنوز داغ است مربا را به آرامی روی آن پخش می کنیم. با قاشق مخلفات رویه بیسکویت را در قیفی که لوله سر آن بزرگ ودندانه دار باشد، می ریزیم. سپس رویه را به صورت خطوطی صاف با فاصله های ۱

www.takbook.com

www.takbook.com

سانتی متر بر روی مربا میزنیم.سینی را به مدت ۱۰ دقیقه مجدد در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا رویه بیسکویت کمی برشته شود. زمانیکه بیسکویت هنوز گرم است آنرا برش می دهیم ودرون همان سینی فر می گذاریم تا خنک شود.

طرز تهیه رویه بیسکویت

کلیه مواد جهت تهیه رویه را در ظرفی می ریزیم وخوب مخلوط می کنیم.

بیسکویت بادامی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد بیسکویت

آرد معمولی / (۱۱۰ گرم)۴/۳ پیمانه

بادام خردشده / (۳۰ گرم)۴/۱ پیمانه

پودر شکر/ (۵۵ گرم)۴/۱ پیمانه

کره ریزشده / ۶۰ گرم

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

شربت آلبالو / ۲ قاشق چایخوری

بادام بوداده خردشده / (۳۵ گرم)۴/۱ پیمانه

کرم آلبالو

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

شربت آلبالو / ۲ قاشق چایخوری

آب داغ بطور تقریبی/ ۲ قاشق چایخوری

طرز تهیه

آرد الک شده را با بادام خرد شده و شکر در ظرف متوسطی مخلوط کرده وکره را درون آن مالش می دهیم. زرده تخم مرغ و شربت آلبالو را آنقدر می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی بر روی سطحی آغشته به آرد، آنقدر ورز می دهیم تا یکدست شود، سپس روی آنرا می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. خمیر را بر روی کاغذهای شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر پهن می کنیم، خمیر را با قالبهای گرد ۶ سانتی متری برش می زنیم آنها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در

www.takbook.com

www.takbook.com

سینی چرب شده فر قرار می دهیم. سینی را در فر با درجه حرارت متوسط به مدت ۱۰ دقیقه، تا زمانی که بیسکویت ها کمی برشته شوند قرار می دهیم آنها را روی طبقه مشبک فر می چینیم تا خنک شوند. بر روی بیسکویت ها کرم آلبالو و بادام خردشده می پاشیم.

طرز تهیه کرم آلبالو

خاکه قند را در ظرف کوچک نسوزی الک می کنیم شربت آلبالو و آب لازم را در آن ظرف می ریزیم، هم می زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را بر روی یک ظرف آب داغ آنقدر هم می زنیم تا کرم مانند شود.

نوع دیگر بیسکویت بادامی

مناسب ترین کیک برای خرده کیک لازم این بیسکویت کیک ساده یا کره ای است.

کره / ۴۰ گرم

پودر شکر / ۲ قاشق غذاخوری

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

آرد معمولی / (۱۰۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

آرد مخمردار / ۱ قاشق غذاخوری

شکلات سیاه آب شده / ۲۰۰ گرم

روغن نباتی / ۲ قاشق غذاخوری

مواد لایه وسط

تخم مرغ(زرده و سفیده جدا شود)/ ۲ عدد

پودرشکر / (۵۵ گرم)۴/۱ پیمانه

آبلیمو / ۱ قاشق غذاخوری

عسل / ۱ قاشق غذاخوری

کره آب شده / ۶۰ گرم

www.takbook.com

www.takbook.com

بادام خرد شده / (۹۰ گرم)۴/۳ پیمانه

خرده کیک ساده / (۱۰۰ گرم) ۱ پیمانه

مواد لازم برای رویه بیسکویت

کره ریز شده / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

خامه / ۲ قاشق غذاخوری

بادام ورق شده / (۱۲۰ گرم) یک و ½ پیمانه

کشمش پلویی درشت خردشده / (۵۵ گرم)۳/۱ پیمانه

گیلاس شکرپوش درشت خردشده / ۲ قاشق غذاخوری

Aryapdf.com

کره، شکر و زرده تخم مرغ را درظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده را طی دو نوبت در این مخلوط می ریزیم و مخلوط می کنیم. مخلوط را در یک تابه مستطیل شکل۲۹ ۱۹ سانتی متری می ریزیم ومواد لایه وسط را روی آن می ریزیم. تابه را به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا مایه سفت و قهوه ای روشن شود. سپس روی آن مخلفات رویه بیسکویت را می ریزیم، می گذاریم خنک شود. آنرا در یخچال گذاشته تا مخلفات رویه خودش را بگیرد، سپس آنرا برش می دهیم. انتهای بیسکویت و چهارضلع مستطیل را در مخلوط روغن وشکلات فرو می کنیم، سپس آنها را در سینی مشبک می چینیم تا شکلات خودش را بگیرد.

تهیه مواد لایه وسط بیسکویت

زرده های تخم مرغ و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم با همزن برقی می زنیم تا کاملا غلیظ و کرم مانند شود. آبلیمو و عسل را اضافه می کنیم، مجددا می زنیم. کره، بادام و کیک خرد شده را نیز اضافه می کنیم و هم می زنیم. سفیده های تخم مرغ را در ظرف دیگری با همزن برقی می زنیم تا پف کنند. در این موقع سفیده های تخم مرغ را با مخلوط بادامی قاطی می کنیم.

تهیه رویه بیسکویت

کره و شکر را در یک تابه متوسط مخلوط می کنیم، تابه را روی حرارت می گذاریم و هم می زنیم تا بدون آنکه بجوشد شکر حل شود، آنگاه می گذاریم مخلوط بجوشد و بدون گذاردن درب تابه حدود ۵ دقیقه روی حرارت بماند تا کمی سرخ شود، گهگاه آن را هم می زنیم. ظرف را از روی حرارت برمی داریم، خامه و بقیه مواد را در آن میریزیم و مخلوط می کنیم.

www.takbook.com

www.takbook.com

بیسکویت زردآلو و بادام

کره / ۹۰ گرم

شکر / (۵۵ گرم)۴/۱ پیمانه

آرد سبوس دار / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

آب بطور تقریبی / ۲ قاشق چایخوری

بادام ورقه شده / (۴۰ گرم)۲/۱ پیمانه

مواد لازم برای لایه وسط

برگه زردآلو(زردآلوی خشک شده) / (۱۵۰گرم) ۱ پیمانه

آب / (۱۲۵ میلی لیتر)۲/۱ پیمانه

مواد لازم برای تهیه رویه بیسکویت

سفیده تخم مرغ / ۲ عدد

شکر خام / (۱۵۰ گرم)۳/۲ پیمانه

کره و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آرد الک شده و آب را به آن اضافه می کنیم هم میزنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را در یک تابه مستطیل ۲۶۱۹ x سانتی متری می ریزیم و صاف می کنیم. ظرف را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم. سپس بیرون آورده و مایه لایه وسط و بعد مخلفات رویه و بادام های ورقه شده راروی آن میریزیم. مجددا آن را به مدت ۲۰ دقیقه دیگر باهمان درجه در فر قرار میدهیم تاکمی برشته شود.

تهیه مواد وسط

برگه زردآلو و آب را در ظرفی می ریزیم و درب آنرا می گذاریم تا آرام آرام بپزد و زردآلوها نرم شوند و آب را به خود بگیرند بعد آنها را به همزن برقی یا دستی به شکل پوره در می آوریم.

تهیه رویه

سفیده های تخم مرغ را با همزن برقی آنقدر می زنیم تا پف کند. بتدریج شکر را اضافه می کنیم و به مدت ۵ دقیقه با سرعت زیاد می زنیم. شکر نباید حل شود.

www.takbook.com

www.takbook.com

بیسکویت زردآلو

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

در این دستور العمل می توان از خمیر بادام یا مارزی پن (شیرینی که با خمیر آرد بادام و شکر درست می شود)استفاده کرد.

خمیر بادام / ۱۰۰گرم

کره / ۹۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۵۵ گرم)۴/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم)۱ پیمانه

تخم مرغ (زرده و سفیده جدا شود) / ۱ عدد

آب / ۱ قاشق چایخوری

بادام ورقه شده / (۴۰ گرم)۲/۱ پیمانه

مربای زردآلوی گرم، آبکش شده / (۱۲۵ میلی لیتر)۲/۱ پیمانه

خمیربادام، کره،رنده پوست لیمو، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خوب مخلوط شوند. سپس آرد الک شده را در آن مخلوط می کنیم. خمیر را بر روی سطحی که آغشته به آرد است ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را بر روی کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر پهن می کنیم. سپس آنرا به صورت دایره، با قالب ۵ سانتی متری برش می زنیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر قرار می دهیم. سفیده تخم مرغ و آب را مخلوط می کنیم و با قلم مو از این مخلوط روی خمیرهای بریده شده می مالیم، سپس بادام های ورقه شده را روی آن می پاشیم. سینی را حدود ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس از فر بیرون آورده، مربای زردآلو را روی آن می مالیم و دوباره به مدت ۵ دقیقه دیگر آن را در فر با همان درجه قرار می دهیم. بیسکویت ها را بیرون آورده روی طبقه مشبک فر قرار می دهیم تا خنک شوند.

بیسکویت زردآلو با بادام زمینی

موادلازم

آردمعمولی / (۱۱۰ گرم)۴/۳ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

آرد مخمردار / (۳۵ گرم)۴/۱ پیمانه

پودرشکر / ۱ قاشق چایخوری

کره / ۹۰ گرم

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

مربای زردآلو / (۸۰ میلی لیتر) ۳/۱ پیمانه

مواد لازم برای رویه بیسکویت

سفیده تخم مرغ / ۱ عدد

پودر شکر / (۷۵ گرم)۳/۱ پیمانه

کاکائو / ۲ قاشق چایخوری

پودر نارگیل / (۳۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

بادام زمینی بوداده بی نمک / (۱۸۵ گرم)۱ ¼ پیمانه

آردهای الک شده و شکر را در ظرف متوسطی می ریزیم و کره را اضافه می کنیم، زرده تخم مرغ را هم اضافه می کنیم خوب می زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را در یک تابه مستطیل شکل به ابعاد ۱۹۲۹ x سانتی متر که از قبل چرب شده، پهن و روی آن را صاف می کنیم. ظرف را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم سپس مربا را به آرامی روی آن می ریزیم و بعد هم مخلفات رویه را روی آن پخش می کنیم. مجددا به مدت ۲۰ دقیقه در فر می گذاریم تا خودش را بگیرد. سپس ظرف را از فر خارج می کنیم و می گذاریم تا بیسکویت ها خنک شوند.

تهیه رویه

کلیه مواد را در ظرفی می ریزیم و خوب مخلوط می کنیم.

بیسکویت سبوس دار

مواد لازم

سبوس گندم عمل نیامده (خردنشده) / (۱۲۰گرم) ۲ پیمانه

آرد سبوس دار / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

شکر خام / ۲ قاشق غذاخوری

کره ریز شده / ۱۲۵ گرم

تخم مرغ (کمی زده شده) / ۲ عدد

مرحله اول

سبوس گندم، آرد الک شده و شکر را در ظرف متوسطی می ریزیم و سپس کره را در آن می غلتانیم و تخم مرغ ها را اضافه می کنیم و آنقدر مخلوط می کنیم تاخمیر نرمی بدست آید.

مرحله دوم

خمیر را به آرامی بر روی سطحی آغشته به آرد آنقدر ورز می دهیم تا یکدست شود. آن را دو قسمت می کنیم.

مرحله سوم

هر قسمت را در یک تابه ۳۲ ۲۶سانتی متری که از قبل چرب شده پهن و صاف می کنیم.

مرحله چهارم

خمیر را به شکل مربع های یکسان تقسیم می کنیم، با چنگال سوراخهایی در هر مربع ایجاد می کنیم. تابه را حدود ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا کمی برشته شود. سپس آن را از قسمتهای علامتگذاری شده به شکل مربع می بریم. بیسکویت ها را روی طبقه فلزی و مشبک فر می چینیم تا خنک شوند.

بیسکویت کره ای سبوس دار

موادلازم

آردسبوس دار / (۸۰ گرم)۲/۱ پیمانه

بیکینگ پودر / ۲ قاشق چایخوری

شکرخام / ۱ قاشق چایخوری

سبوس گندم عمل نیامده / (۳۰ گرم) ½ پیمانه

کره ریز شده / ۶۰ گرم

www.takbook.com

www.takbook.com

آب / ۲ قاشق غذاخوری

سبوس گندم عمل نیامده اضافی / ۱ ½ قاشق غذاخوری

آرد الک شده و بیکینگ پودر را در ظرف متوسطی می ریزیم شکر و سبوس گندم را هم داخل آن ریخته به هم می زنیم و کره را داخل آن می غلتانیم. آب به مقدار لازم را به آن اضافه می کنیم ومخلوط می کنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی در سطحی آغشته به آرد، آنقدر ورز می دهیم تا نرم ویکدست شود. خمیر را بر روی کاغذهای شیرینی پزی به ضخامت ۲ میلیمتر پهن می کنیم و با قالب دایره های ۵ سانتی متری درمی آوریم. سپس آنها را در سینی چرب شده فر به فاصله ۳ سانتی متر از هم قرارمی دهیم، سبوس گندم اضافی را روی آن می پاشیم و به مدت ۱۲ دقیقه یا تا زمانی که بیسکویت ها کمی برشته شوند در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم سپس همان طور در سینی می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت ژامبون دار

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۰ عدد بیسکویت

ورقه های نازک ژامبون (کاملا ریز شده): ۲عدد

کره : ۶۰گرم

زرده تخم مرغ: ۱ عدد

پنیر چدار رنده شده : (۶۰ گرم) یک دوم پیمانه

آرد معمولی: (۱۰۰گرم) دو سوم پیمانه

پنیر چدار رنده شده اضافی: (۶۰ گرم) یک دوم پیمانه

ورقه های نازک ژامبون ریزشده را درتابه می ریزیم، روی حرارت می گذاریم تا خوب بپزد وبرشته شود. سپس آنها را روی کاغذ خشک کن می ریزیم، می گذاریم تا خنک شود.کره، زرده تخم مرغ، پنیر وآرد الک شده را در ظرف کوچکی می ریزیم وبا همزن برقی می زنیم تا خوب مخلوط شوند، سپس آنرا روی سطحی که آغشته به آرد است ورز می دهیم تا نرم ویکدست شود. خمیر را روی همان سطح به ضخامت ۳ میلی متر باز می کنیم. باقالب دایره ای شکل ۴ سانتی مترخمیر را می بریم وبه فاصله ۴ سانتی متر ازهم درسینی چرب شده فر می چینیم. پنیر اضافی و ژامبون را روی آنها می پاشیم ودرفر با همان درجه متوسط قرار می دهیم تا کمی برشته شوند.سپس می گذاریم خنک شود.

بیسکویت پنیر با سس بادام زمینی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ بیسکویت

www.takbook.com

www.takbook.com

پنیر چدارزنده شده / (۱۲۵ گرم)۱ پیمانه

کره / ۱۲۵ گرم

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم)۱ پیمانه

سس ساتای / ۱ قاشق غذاخوری

پودر نارگیل / (۲۰ گرم)۴/۱ پیمانه

پنیر، کره، آردالک شده و سس ساتای را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خوب مخلوط شوند. گلوله هایی از مخلوط به اندازه قاشق چایخوری درست می کنیم و در پودر نارگیل می غلتانیم.گلوله ها را به فاصله ۴ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم، با یک چنگال روی آن را صاف می کنیم و به مدت ۱۲ دقیقه سینی را با درجه حرارت متوسط در فر قرار می دهیم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت پیچ پیچی کاری دار

مواد لازم برای تهیه حدود ۷۵ عدد بیسکویت

چیپس سیب زمینی / ۲۵۰ گرم

خمیر شیرینی ورقه ای آماده / ۳ عدد

کره آب شده / ۱۵۰ گرم

پودر کاری / ۲ قاشق چایخوری

چیپس را به خوبی خرد می کنیم. خمیر را به صورت نوارهای ۱ سانتی متری برش می زنیم. کره و پودر کاری را مخلوط کرده و با قلم مو هر دو طرف این نوارها را از این مخلوط می مالیم. سپس هر خمیر نواری شکل را در پودر چیپس (چیپس خردشده) می زنیم. نوارها را بهم می پیچانیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر قرار می دهیم. بقیه چیپس را روی آنها می پاشیم سینی را حدود ۱۰ دقیقه در فر کاملا داغ می گذاریم یا بیسکویت ها کمی برشته شوند. سپس می گذاریم خنک شوند.

بیسکویت پنیر مارپیچی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۸ عدد

خمیر شیرینی ورقه ای آماده / ۴ عدد

سفیده تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

www.takbook.com

www.takbook.com

پنیرچدار رنده شده / (۱۸۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

پنیر پارمزان (پنیرماکارانی)رنده شده / (۸۰ گرم) ۱ پیمانه

فلفل شیرین (پاپریکا) / ۳ قاشق چایخوری

مرحله اول

ابتدا خمیرهای شیرینی را به صورت نوارهای ۲ سانتی متری می بریم و با قلم مو سفید تخم مرغ را روی آنها می مالیم.

مرحله دوم

نوارهای خمیر را دوتا دو تا به هم می پیچیم، کلیه نوارها را به این صورت در می آوریم و به فاصله ۳ سانتی متر ازهم در سینی چرب شده فر قرار می دهیم.

مرحله سوم

پنیرها را با هم مخلوط می کنیم و با الک روی آنها می پاشیم سپس فلفل را روی پنیر ها الک می کنیم، سینی را به مدت ۱۵ دقیقه در فر کاملا داغ قرار می دهیم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند. همان طور در درون سینی می گذاریم خنک شوند.

بیسکویت پنیر چدار

مواد لازم برای تهیه حدود ۷۰ عدد بیسکویت

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد مخمردار / ۲ قاشق غذاخوری

فلفل قرمز / ¼ قاشق چایخوری

کره ریز شده / ۱۲۵ گرم

پنیر پارمزان رنده شده / ۲ قاشق غذاخوری

پنیر چدار رنده شده / (۱۲۵ گرم) ۱ پیمانه

آب / ۱ قاشق غذاخوری(تقریبا)

www.takbook.com

www.takbook.com

موادخشک را در یک ظرف متوسط الک می کنیم و کره را در آن مالش می دهیم. پنیرها و آب لازم را در آن می ریزیم هم می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطح آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را به شکل یک سوسیس ۳۸ سانتی متری در می آوریم و محکم در کاغذ آلومینیومی (فویل) می پیچیم، یک ساعت در یخچال می گذاریم. سپس خمیر را به صورت حلقه هایی به ضخامت ۵ میلیمتر می بریم و در سینی چرب شده فر به فاصله ۳ سانتی متر از هم می چینیم. سینی را به مدت ۲۰ دقیقه یا تا زمانی که بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند، درون فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت کاری هندی

مواد لازم برای تهیه ۴۰ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

پنیرخامه ای / ۶۰ گرم

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

پودر کاری / ۱ قاشق چایخوری

فلفل قرمز / یک نوک انگشت(به مقدارکم)

شیر / تقریبا ۲ قاشق غذاخوری

پنیرچدار رنده شده / ۶۰ گرم ½ پیمانه

کره،پنیرخامه ای، آرد الک شده، پودر کاری و فلفل را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا کاملا مخلوط شوند. شیر را دراین مخلوط می ریزیم تا خمیر سفتی بدست آید. سپس خمیر را روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را به ضخامت ۲ میلیمتر باز می کنیم و با قالب دایره ای شکل ۵ سانتی متری آن را می بریم. بیسکویت ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم، با قلم مو مقدار کمی از شیر اضافه را روی بیسکویت ها می مالیم و روی آن پنیر می پاشیم. سینی را حدود ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. درون همان سینی فر می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت ترد پنیری

مواد لازم برای تهیه ۴۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

www.takbook.com

www.takbook.com

پنیرچداررنده شده / (۹۰ گرم)۴/۳ پیمانه

فلفل قرمز / یک نوک انگشت(به مقدار کم)

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم)۱ پیمانه

کورن فلکس خردشده / (۸۰ گرم) ۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

شیر / به مقدار کافی

کره، پنیر و فلفل را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. سپس آرد الک شده را در آن می ریزیم، کورن فلکس و تخم مرغ راهم اضافه و مخلوط می کنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری برمیداریم و به فاصله ۳ سانتی متر ازهم در سینی چرب شده فر می چینیم. گلوله های خمیر را با یک چنگال صاف می کنیم شیر را با قلم مو روی آن می مالیم. سینی فر را حدود ۱۵ دقیقه در فر با دمای متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت بادام و گیلاس

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۹۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۷۵ گرم)۳/۱ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم)۱ پیمانه

بادام پوست گرفته / (۵۵ گرم)۳/۱ پیمانه

گیلاس شکرپوش /(۷۰ گرم)۳/۱ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۲۵۰ گرم

روغن نباتی / ۲ قاشق چایخوری

www.takbook.com

www.takbook.com

کره، رنده پوست لیمو، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا یکدست شوند. آرد الک شده، بادام و گیلاس ها را اضافه می کنیم، هم می زنیم سپس دستهایمان را آغشته به آرد می کنیم و خمیر را به شکل یک لوله ۲۰ ۴ سانتی متری در می آوریم، آن را در فویل می پیچیم و به مدت ۱ ساعت در یخچال می گذاریم تا سفت شود. سپس آنرا به قطعات ۵ میلی متری تقسیم می کنیم (می توان از چاقوی اره ای برای برش آن استفاده کرد). در سینی فر کاغذ شیرینی پزی می کشیم و قطعات بیسکویت را روی کاغذ به فاصله ۳ سانتی متر ازهم می چینیم. سینی را حدود ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند، می گذاریم تا خنک شوند. سپس هر بیسکویت را تا نیمه در مخلوط روغن و شکلات فرو می کنیم و بعد روی طبقه های مشبک فر می چینیم تا خودشان را بگیرند.

بیسکویت فندقی با گیلاس

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

فندق (یا بادام یاپسته)خردشده / (۱۸۵ گرم)۱ ¼ پیمانه

گیلاس نصف شده شکرپوش / ۱۵ عدد

کره، وانیل، شکر و تخم مرغ را در ظرفی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آرد الک شده را هم در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. گلوله هایی از مخلوط به اندازه یک قاشق چایخوری بر می داریم، آنها را درون فندق می غلتانیم تا فندق همه طرف گلوله های خمیر را بپوشاند. گلوله ها را در سینی چرب شده فر به فاصله ۴ سانتی متر از هم می چینیم روی هر کدام را یک نصفه گیلاس می گذاریم. سینی فر را حدود ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس آنها را در آورده روی طبقه های مشبک فر می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت های عروسکی و قلبی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

www.takbook.com

www.takbook.com

وانیل / ½ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۴۰ گرم) ¼ پیمانه

تخم مرغ (زرده و سفیده جدا شود) /۱ عدد

آرد معمولی / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

آردمخمردار / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

شیر / تقریبا ۲ قاشق چایخوری

آب نبات و نقلهای رنگی و متنوع / به میزان لازم

کره، وانیل و خاکه قند و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده و شیر لازم را در این مخلوط می ریزیم و خوب می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را بر روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا یکدست شود، روی خمیر را می پوشانیم و به مدت ۲۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. خمیر را به ضخامت ۳ میلی متر بر روی کاغذ شیرینی پزی باز می کنیم. با قالب دایره ای شکل ۶ سانتی متری برش می زنیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم آنها را با آب نبات، نقل و آجیل ومواد شیرین رنگارنگ تزیین می کنیم، برای اینکه این مواد به خمیر بچسبد روی بیسکویت ها را ابتدا سفیده تخم مرغ می مالیم و سپس تزیین می کنیم. سینی را در فر به مدت ۱۲ دقیقه یا تا زمانی که بیسکویت ها کمی برشته شوند، در فر با درجه حرارت متوسط قرار میدهیم سپس می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت های قلبی

بیسکویت هایی که به شکل قلب بریده شوند و با خامه تزیین شوند (همان طور که در بیسکویت عسلی صفحه ۷۲ استفاده شده است) نوع رمانتیک این دستورالعمل می باشد. این بیسکویت ها برای مراسمی مانند روز مادر مهمانی نامزدی یا روز عشاق (والنتین) مناسب است.

بیسکویت بزرگ

مواد لازم برای تهیه حدود ۶ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

رنده پوست پرتقال / ۱ قاشق چایخوری

شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

آرد سبوسدار مخمردار / (۱۰۰ گرم)۳/۲ پیمانه

بادام زمینی بی نمک بوداده، خردشده / (۷۵ گرم)۲/۱ پیمانه

کشمش پلویی / (۵۵ گرم)۳/۱ پیمانه

آب پرتقال / ۲ قاشق غذاخوری

پودرنارگیل / (۳۰ گرم)۳/۱ پیمانه

جو دوسر خردشده / (۳۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره، شکر و رنده پوست پرتقال را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آرد الک شده و سایر مواد را در داخل مخلوط می ریزیم و هم می زنیم. مخلوط را ۶ قسمت می کنیم، هر قسمت را گرد و گلوله مانند می کنیم و در سینی چرب شده فر به فاصله ۱۰ سانتی متر از هم می چینیم، دستمان را آغشته به آرد می کنیم و گلوله ها را کاملا صاف می کنیم تا یک دایره حدودا ۱۰ سانتی متری درست شود. سینی را حدود ۲۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند، سپس می گذاریم خنک شوند.

Aryapdf.com

اشکال متنوع مرنگ مخصوص جشنهای کودکان

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۶ عدد مرنگ

سفیده تخم مرغ / ۴ عدد

پودر شکر / (۲۲۰ گرم) ۱ پیمانه

بادام خلال شده / به مقدار لازم

آب نبات، نقل های رنگی و انواع مغزهای خوراکی

مرحله اول

سفیده های تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا پف کند. بتدریج شکر را اضافه می کنیم، همچنان هم می زنیم تا شکر حل شود. ۳/۱ از مخلوط مرنگ را با قاشق در قیفی که لوله سر آن متوسط باشد، می ریزیم. یک کاغذ شیرینی پزی داخل سینی فر می کشیم، مرنگ را با قیف به شکل جوجه تیغی و به فاصله ۳ سانتی متر از هم می ریزیم.

www.takbook.com

www.takbook.com

مرحله دوم

نیمی از مرنگ باقیمانده را در یک قیف بزرگ که قطر لوله سر آن ۵/۱ سانتی متر است، می ریزیم. سپس آن را به شکل حلزون در سینی که با کاغذ شیرینی پزی پوشیده شده است به فاصله ۳ سانتی متر از هم می زنیم. باقیمانده مخلوط مرنگ را در یک قیف بزرگ که سر لوله آن ۱ سانتی متر باشد، به فاصله ۳ سانتی متر از هم می زنیم.

مرحله سوم

مرنگ ها را با بادام و آب نبات های رنگی تزیین می کنیم. سینی را حدود ۴۵ دقیقه در فر با درجه خیلی کم می گذاریم تا مرنگ ها خشک و ترد شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

نان زنجبیلی آدمکی

برای تهیه این بیسکوئیت، می توانید الگوهای آماده این بیسکوئیت ها را از مغازه هایی که لوازم آشپزی می فروشند بخرید یا اینکه با استفاده از همین عکسها بر روی مقوا طرح کلی آنها را بکشید، ببرید و به عنوان الگوی راهنما استفاده کنید. برای تزیین و رنگ کردن آدمکها، می توانید از شیر عسلی یا شیرخشک های رنگی، به دلخواه استفاده کنید. از قلم موهای نقاشی خوب استفاده کنید تا کارتان بهتر شود.

کره / ۱۲۵ گرم

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم)۲/۱ پیمانه

زرده تخم مرغ/۱عدد

آرد معمولی / (۳۷۵ گرم)۲ ½ پیمانه

جوش شیرین / ۱ قاشق غذاخوری

زنجبیل / ۳ قاشق غذاخوری

شربت طلایی / (۱۲۵ میلی لیتر) ½ پیمانه

کرم تزیین:

سفیده تخم مرغ / ۱ عدد

خاکه قند / (۲۴۰ گرم) ۱ ½ پیمانه

رنگهای خوراکی

www.takbook.com

www.takbook.com

تهیه کرم تزیین

سفیده تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا پف کند، بتدریج خاکه قند الک شده را به آن اضافه می کنیم همچنان می زنیم تا مخلوطی سفت و غلیظ بدست آید و بتوانیم آنرا در قیف بریزیم. سپس به رنگ دلخواه آن را رنگ می کنیم این کرم تزیین را با پارچه ای نم دار می پوشانیم تا خشک نشود.

مرحله اول

کره، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آرد الک شده و بقیه مواد خشک و شربت طلایی را هم اضافه می کنیم، خوب مخلوط می کنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را بر روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا یکدست شود. خمیر را به ضخامت ۳ میلیمتر روی کاغذهای شیرینی پزی پهن می کنیم.

مرحله دوم

خمیر را به شکل آدمکهای دلخواه می بریم.

مرحله سوم

آدمکها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم، در سینی چرب شده فر می چینیم و به مدت ۱۰ دقیقه سینی را در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند. سینی را بیرون آورده، می گذاریم تا خنک شود. کرم آماده شده را با قاشق در قیف بزرگی که لوله سر آن کوچک و ساده است می ریزیم، آنگونه که دوست داریم تزیین می کنیم.

بیسکویت مغزدار شکلاتی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

وانیل / ½ قاشق چایخوری

پودر شکر / ۱ قاشق غذاخوری

زرده تخم مرغ/۱عدد

آرد معمولی / (۱۱۰ گرم)۴/۳ پیمانه

کاکائو / اقاشق غذاخوری

بادام زمینی(بی نمک و بوداده، خردشده) / ۲ قاشق غذاخوری

www.takbook.com

www.takbook.com

پودر نارگیل / ۲ قاشق غذاخوری

شکلات سیاه آب شده / ۶۰ گرم

مواد لازم برای مخلفات رویه

تخم مرغ / ۲ عدد

شکرقهوه ای / (۲۰۰گرم)۱ پیمانه

آرد مخمردار / (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

بادام زمینی بی نمک بوداده، خردشده / (۷۵ گرم)۲/۱ پیمانه

پودرنارگیل / (۹۰گرم) ۱ پیمانه

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

کره، وانیل، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود.آرد الک شده و کاکائو را به آن اضافه و مخلوط می کنیم. مخلوط را در یک تابه مستطیل شکل۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلا چرب شده است پهن می کنیم. مخلفات رویه را روی آن می ریزیم سپس مخلوط بادام زمینی و پودر نارگیل را روی آن می پاشیم و تابه را به مدت ۳۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت کمی برشته شود. با استفاده از یک کارد اره ای، آنرا به قطعات دلخواه می بریم. شکلات آب شده را بصورت خطوط باریک روی آن می ریزیم.

تهیه مخلفات رویه

تخم مرغ ها را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا غلیظ شود، شکر را به تدریج اضافه می کنیم و همچنان می زنیم تا مخلوط شوند. آرد الک شده، بادام زمینی، پودر نارگیل و وانیل را در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم.

بیسکویت گندم با شکلات

مواد لازم برای تهیه جدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۹۰ گرم

شکرقهوه ای / (۱۰۰گرم)۲/۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده/ ۱ عدد

www.takbook.com

www.takbook.com

پودر نارگیل / (۲۰گرم)۴/۱ پیمانه

جوانه گندم / (۲۵ گرم)۴/۱ پیمانه

آردسبوس دار / (۱۲۰ گرم)۴/۳ پیمانه

آرد مخمردار سفید / (۷۵ گرم)۲/۱ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۱۵۰ گرم

روغن نباتی مایع / ۱ ½ قاشق چایخوری

کره، شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. تخم مرغ ها را اضافه کرده، می زنیم تا خوب مخلوط شوند. پودر نارگیل و جوانه گندم و آردهای الک شده را هم به مخلوط اضافه و کاملا مخلوط می کنیم. گلوله هایی از مخلوط به اندازه قاشق چایخوری برمیداریم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم، با چنگال گلوله ها را پهن می کنیم، طوری که نقش چنگال روی آنها بیفتد. سینی را به مدت ۱۲ دقیقه در فر متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند. می گذاریم تا خنک شوند. سپس هر بیسکویت را تا نیمه در مخلوط روغن و شکلات می زنیم، روی طبقه مشبک فر می چینیم تا خودشان را بگیرند.

بیسکویت شکلاتی با نارگیل

موادلازم

کره آب شده / ۱۲۵ گرم

شکر قهوه ای / (۱۰۰گرم)۲/۱ پیمانه

پودر نارگیل / (۹۰گرم) ۱پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

آرد معمولی / (۷۵ گرم)۲/۱ پیمانه

آرد مخمردار / (۵۰ گرم)۳/۱ پیمانه

کاکائو / ۱ قاشق غذاخوری

پودر نارگیل اضافی / ۱ قاشق غذاخوری

www.takbook.com

www.takbook.com

مواد لازم برای تهیه کرم شکلاتی

خاکه قند / (۱۶۰ گرم)۱ پیمانه

کاکائو / ۱ قاشق غذاخوری

کره نرم شده / ۱ قاشق چایخوری

شیر / تقریبا ½ قاشق غذاخوری

کره، شکر، پودر نارگیل، تخم مرغ، آردهای الک شده و کاکائو را در ظرف متوسطی میریزیم و با همزن برقی می زنیم تا مخلوط شوند. مخلوط را در یک قالب مستطیل ۲۹۱۹ x سانتی متری چرب شده، به طور یکدست و مساوی پهن می کنیم. قالب را به مدت ۲۰ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط سفت شود در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم سپس کرم را به شکل یکنواخت روی بیسکویت داغ می ریزیم پودر نارگیل اضافی را هم روی کرم می ریزیم. درون همان قالب می گذاریم تا خنک شود.

تهیه کرم

خاکه قند الک شده و کاکائو را در ظرفی می ریزیم، کره و شیر را (به مقدار لازم) هم به آن اضافه می کنیم هم می زنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت شکلاتی با مربا

مواد لازم برای حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

شربت طلایی / (۱۶۰ میلی لیتر) ۳/۲ پیمانه

آرد معمولی / (۲۶۰ گرم) ۱ ۴/۳ پیمانه

جوش شیرین / ۱ قاشق چایخوری

زنجبیل آسیاب شده / ½ قاشق چایخوری

هل آسیاب شده / ½ قاشق چایخوری

دارچین آسیاب شده / ½ قاشق چایخوری

عنچه خشک شده گل قرنفل آسیاب شده(یک نوع رنگ قهوه ای روشن) / ½ قاشق چایخوری

www.takbook.com

www.takbook.com

کاکائو / ½ قاشق چایخوری

پوست مرکبات (کاملا ریزشده) / (۴۰ گرم) ۴/۱ پیمانه

شیر / ۱ قاشق غذاخوری

مربای تمشک / ۲ قاشق غذاخوری

شکلات سیاه آب شده / ۱۸۵ گرم

روغن نباتی مایع ۲ قاشق چایخوری

مرحله اول

کره و شربت طلایی را در ظرف بزرگی می ریزیم و روی حرارت می گذاریم همین طور هم می زنیم تا کره آب شود و مخلوط به جوش آید، سپس ظرف را از روی حرارت برمی داریم و ۱۰ دقیقه بعد، آرد الک شده و کلیه مواد خشک، شیر و پوست مرکبات را اضافه می کنیم، روی آن را می پوشانیم و می گذاریم ۱ ½ ساعت بماند. خمیر را روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا چسبندگی اش را از دست بدهد.

مرحله دوم

خمیر را بر روی سطحی آغشته به آرد به ضخامت ۸ میلیمتر باز می کنیم. سپس آن را به صورت قلبهای ۵ سانتی متری قالب می زنیم و می بریم، به فاصله ۳ سانتی متر ازهم در سینی چرب شده فر می چینیم.

مرحله سوم

درمرکز قلب ها یک فرورفتگی حدوداً ۲ سانتی متری با استفاده از دسته قاشق چوبی ایجاد می کنیم. این فرورفتگی را با ¼ قاشق چایخوری مربا پر می کنیم. سینی را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند، می گذاریم تا خنک شوند.

مرحله چهارم

در این مرحله بیسکویت ها را از قسمت پشت یعنی قسمت بدون فرو رفتگی در مخلوط شکلات و روغن مایع می زنیم اضافه شکلات را می گیریم و صاف می کنیم، سپس آنها را از طرفی که فرورفتگی دارد در سینی که با فویل پوشیده شده است، می چینیم تا خودشان را بگیرند.

www.takbook.com

www.takbook.com

شیرینی گردویی

مواد لازم برای تهیه ۶۰ عدد شیرینی گردویی

کره / ۱۲۵ گرم

وانیل / ½ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۱۱۰گرم) ½ پیمانه

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم)۲/۱ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

آرد مخمردار / (۲۶۰ گرم)۱ ¾ پیمانه

شکلات تکه ای / (۱۳۰ گرم)۳/۲ پیمانه

گردوی خردشده / (۶۰گرم) ½ پیمانه

کره،وانیل و شکرها را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. تخم مرغ را اضافه کرده و خوب می زنیم تا مخلوط شوند. آرد الک شده و بقیه مواد را داخل آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. گلوله هایی از مخلوط به اندازه قاشق چایخوری بر می داریم و به فاصله ۴ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم .سینی را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا شیرینی ها قهوه ای روشن شوند. سینی را بیرون آورده می گذاریم تا شیرینی ها خنک شوند.

بیسکویت کرم دار

مواد لازم برای تهیه حدود ۱۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

وانیل / ½ قاشق چایخوری

پودر شکر/ (۴۰گرم)۴/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم)۱پیمانه

آرد ذرت / (۳۵ گرم)۴/۱ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

مربای تمشک / تقریبا ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای کرم وانیلی

ژلاتین / ¼ قاشق چایخوری

آب / ۱ قاشق غذاخوری

پودر شکر / (۵۵ گرم)۴/۱ پیمانه

شیر / ۱ قاشق غذاخوری

کره / ۹۰ گرم

وانیل / ½ قاشق چایخوری

مواد لازم برای کرم شکلاتی

خاکه قند / (۱۶۰گرم) ۱ پیمانه

وانیل / ½ قاشق چایخوری

شیر / ۱ قاشق غذاخوری

کاکائو / ۱ قاشق غذاخوری

شیر اضافی / ۱ قاشق چایخوری

کره، وانیل و شکر الک شده را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده را هم داخل آن می ریزیم، می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را بر روی سطحی آغشته به آرد به آرامی ورز می دهیم تا یکدست شود. خمیر را بر روی کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلیمتر باز می کنیم. دایره های ۵ سانتی متری قالب می زنیم و می بریم. دایره ها را در سینی چرب شده فر به فاصله ۳ سانتی متر از هم می چینیم و به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم خنک شوند. بیسکویت ها را دو تا دو تا با مربا و کرم وانیلی ساندویچ می کنیم. روی نیمی از هر بیسکویت کرم وانیلی می ریزیم، می گذاریم خودش را بگیرد. روی نیمه دیگر کرم شکلاتی می ریزیم، مجددا می گذاریم خودش را بگیرد.

www.takbook.com

www.takbook.com

تهیه کرم وانیلی

ژلاتین، آب شکر و شیر را در ظرف کوچکی می ریزیم روی حرارت می گذاریم، آنقدر می زنیم تا شکر حل شود. می گذاریم تا خنک شود. کره و وانیل را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا اسفنجی شود، بتدریج شیر را اضافه می کنیم و همچنان با همزن میزنیم تا خوب مخلوط شوند.

تهیه کرم شکلاتی

خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی می ریزیم، وانیل و شیر را در آن اضافه می کنیم، مخلوط می کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را به دو قسمت می کنیم. هر قسمت را در یک ظرف نسوز می ریزیم. کاکائو الک شده و شیر اضافی را به یکی از ظرف ها اضافه می کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. هردو کرم را روی آب داغ می گذاریم، هم می زنیم تا نرم و یکدست شوند.

بیسکویت نارگیلی - پرتقالی

مواد لازم برای تهیه حدود ۷۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

رنده پوست پرتقال / ۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۲۲۰ گرم) ۱ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

پودرنارگیل / (۹۰ گرم)۱ پیمانه

آرد مخمردار / (۳۰۰ گرم)۲ پیمانه

آب پرتقال / ۲ قاشق غذاخوری

پوست مرکبات ریزشده / (۸۵ گرم) ½ پیمانه

کره، رنده پوست پرتقال، شکر و تخم مرغ را در ظرف متوسطی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. نارگیل، آرد الک شده و آب پرتقال را نیز با آن مخلوط می کنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری برمی داریم و یک طرف آنرا به آرامی در پوست مرکبات ریز شده می زنیم. گلوله ها را به گونه ای که پوست رو باشد، در سینی چرب شده فر به فاصله ۴ سانتی متر از هم می چینیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم تا خنک شوند.

www.takbook.com

www.takbook.com

کیک نارگیلی- لیمویی

کره / ۶۰ گرم

پودر شکر / ۲ قاشق غذاخوری

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم)۱ پیمانه

آرد مخمردار / ۲ قاشق غذاخوری

کره لیمویی / (۱۲۵ میلی لیتر) ½ پیمانه

مواد لازم برای لایه رویه کیک

تخم مرغ / ۱ عدد

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره نرم شده / ۶۰ گرم

پودر نارگیل / (۳۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

خامه / (۶۰ میلی لیتر)۴/۱ پیمانه

کره، شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، تخم مرغ ها را اضافه می کنیم، می زنیم تا مخلوط شوند، سپس آرد های الک شده را در آن ریخته، مخلوط می کنیم. مخلوط را در یک سینی چرب شده فر بشکل مستطیل می ریزیم، با یک چنگال آن را سوراخ سوراخ می کنیم. ابتدا کره لیمویی و بعد مواد لایه را روی کیک پخش می کنیم و به مدت ۳۰ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا کمی برشته شود. سینی را بیرون آورده، می گذاریم تا خنک شود. سپس آن را به قطعات دلخواه می بریم و در صورت تمایل روی آن خاکه قند می پاشیم.

تهیه لایه روی کیک

تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا سفید و غلیظ شود، شکر و کره را به آن اضافه می کنیم و مجددا می زنیم. نارگیل و خامه را در آن می ریزیم، خوب مخلوط می کنیم.

www.takbook.com

www.takbook.com

شیرینی نارگیلی

کره / ۹۰ گرم

وانیل / ½ قاشق چایخوری

پودرشکر / (۵۵ گرم)۴/۱ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم)۱ پیمانه

آرد ذرت /(۳۵ گرم)۴/۱ پیمانه

پودر نارگیل / ۱ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای لایه وسط کیک

پودر نارگیل / (۱۸۰ گرم) ۲ پیمانه

پودر شکر / (۲۲۰ گرم) ۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

گیلاس شکرپوش خردشده / (۱۲۵ گرم) ½ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

کره نرم شده / ۲۰ گرم

شیر / تقریبا ۱ قاشق غذاخوری

قالبی به ابعاد ۲۹ ۱۹ سانتی متر را چرب می کنیم وداخل آن را با کاغذ شیرینی پزی طوری می پوشانیم که دیواره های قالب را هم در برگیرد. کره،وانیل، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آردهای الک شده را هم باآنهامخلوط می کنیم خمیر را روی سطحی آغشته به آرد، به آرامی ورمی دهیم تا نرم ویکدست شود. نیمی از خمیر را در قالب آماده شده پهن می کنیم و روی آن را با مواد لایه وسط کیک می پوشانیم. باقیمانده خمیر را روی کاغذ شیرینی پزی باز می کنیم تا حدی که روی لایه وسطی را بپوشاند. سپس خمیر را روی لایه وسط می گذاریم، لبه های آن را

www.takbook.com

www.takbook.com

مرتب می کنیم و قالب را مدت ۳۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا برشته شود. سپس بیرون آورده می گذاریم خنک شود. روی آن را با کرم می پوشانیم و بعد پودر نارگیل را روی آن می پاشیم.

تهیه لایه وسط

کلیه مواد را داخل ظرف متوسطی می ریزیم و با همزن خوب هم می زنیم.

تهیه کرم

خاکه قند الک شده را در ظرف نسوزی می ریزیم و کره و شیر لازم را اضافه می کنیم، خوب مخلوط می کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. چنانچه دوست دارید می توانید رنگ خوراکی به آن بزنید. ظرف را روی قابلمه محتوی آب داغ می گذاریم، هم می زنیم تا کرم مانند شود.

منبع مجله انواع بیسکویت

بیسکویت نارگیلی ترد

Aryapdf.com

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

پودرشکر / (۲۲۰ گرم) ۱ پیمانه

تخم مرغ / ۲ عدد

آرد مخمردار / (۳۰۰گرم)۲ پیمانه

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

پودر شکر اضافی / (۵۵گرم) ¼ پیمانه

کره و شکر را در ظرف متوسطی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. سپس تخم مرغ ها را اضافه کرده خوب می زنیم تا مخلوط شوند. آرد الک شده و پودر نارگیل را در دو نوبت به آن اضافه می کنیم و هم می زنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق غذاخوری بر می داریم و یک طرف آنها را در شکر اضافی می زنیم طوری که گلوله های خمیر تخت شوند و سطح آنها از شکر پوشیده شود. سپس آنها را به فاصله ۴ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم و به مدت ۱۲ دقیقه در فر نسبتا داغ می گذاریم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند و تا زمانیکه گرم هستند آنها را جدا می کنیم و می گذاریم خنک شوند.

www.takbook.com

www.takbook.com

بیسکویت نارگیلی توپی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد بیسکویت

پودر نارگیل / (۲۲۵ گرم)۲ ½ پیمانه

پودر شکر / (۱۶۵ گرم) ¼ پیمانه

آردمخمردار / ۲ قاشق غذاخوری

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

شیر / (۶۰ میلی لیتر)۴/۱ پیمانه

وانیل / ½ قاشق چایخوری

پودر نارگیل، شکر و آرد الک شده را در ظرف متوسطی می ریزیم و مخلوط می کنیم. تخم مرغ، شیر و وانیل را اضافه ومخلوط می کنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه یک قاشق غذاخوری بر می داریم و در سینی چرب شده فر به فاصله ۲ سانتی متر از هم می چینیم. سینی را به مدت ۲۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. بیرون آورده و می گذاریم تا خنک شوند.

کیک نارگیلی به کشمش

کره : ۱۲۵ گرم

وانیل: ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر: (۵۵گرم) یک چهارم پیمانه

تخم مرغ: ۱ عدد

آرد معمولی: (۱۱۰ گرم) سه چهارم پیمانه

آرد مخمر دار: (۱۱۰گرم) سه چهارم پیمانه

شیر: (۶۰ میلی لیتر) یک چهارم پیمانه

مربای تمشک: (۱۲۵ میلی لیتر) یک دوم پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

کشمش: (۱۵۰ گرم) یک پیمانه

مواد لازم برای تهیه رویه

کره : ۶۰گرم

پودر شکر: (۵۵گرم) یک چهارم پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده: ۱ عدد

آرد مخمردار: ۲قاشق غذاخوری

پودر نارگیل: (۱۳۵ میلی لیتر) یک ویک دوم پیمانه

کره، وانیل، شکر وتخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزم وبا همزن برقی می زنیم تا یکدست شود. آردهای الک شده وشیر را اضافه می کنیم ومخلوط می کنیم. مخلوط را دریک تابه چرب شده ۳۲ ۲۶ سانتی متری پهن می کنیم و مربا را روی آن می ریزیم. سپس کشمش ها راروی مربا پخش می کنیم. مخلفات رویه را هم روی کشمش ها می ریزیم به طوریکه کشمش ها را بپوشاند.تا به را به مدت ۱۰ دقیقه درون فر با درجه نسبتا داغ می گذاریم، سپس حرارت فر را تا حد متوسط پایین می آوریم و۱۵ دقیقه دیگر می گذاریم تا کیک ها برشته شوند. می گذاریم خنک شوند.

تهیه رویه کیک

کره وشکر رادرظرف کوچکی می ریزیم وبا همزن برقی می زنیم تا نرم ویکدست شوند. تخم مرغ ها را اضافه میکنیم ومیزینم. سپس آرد الک شده وپودر نارگیل را در آن می ریزیم ومخلوط می کنیم.

شیرینی نارگیلی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

تخم مرغ (سفیده و زرده جدا شده)/ ۲ عدد

پودر شکر / (۱۶۵ گرم)۴/۳ پیمانه

پودرنارگیل / (۲۷۰ گرم)۳ پیمانه

سفیده های تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا پف کنند. زرده های تخم مرغ را هم دانه دانه اضافه کرده وهم می زنیم. بتدریج شکر را اضافه می کنیم و همچنان می زنیم تا شکر حل شود. پودر نارگیل را هم در مخلوط می ریزیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق غذاخوری بر می داریم و در سینی فر که قبلا آن را با کاغذ شیرینی پزی پوشانده ایم،

www.takbook.com

www.takbook.com

به فاصله ۳ سانتی متر از هم می چینیم. سینی را به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه حرارت ملایم می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت نارگیلی با کرم لیمویی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد بیسکویت

کره / ۹۰ گرم

وانیل / ½ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم)۱ پیمانه

آب / تقریبا ۲ قاشق چایخوری

سفیده تخم مرغ / ۱عدد

پودر نارگیل / ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای تهیه مایه پرکننده

آب / (۸۰ میلی لیتر) ۳/۱ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

پودر شکر / ۱ قاشق غذاخوری

کره نرم شده / ۲۰ گرم

آرد ذرت / ۳ قاشق چایخوری

آب لیمو / ۱ قاشق غذاخوری

کره، وانیل و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آرد الک شده و آب لازم را می ریزیم و مجددا می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطح آغشته به آرد ورز می دهیم تا کاملا یکدست شود، آنرا می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. خمیر را روی کاغذهای شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلیمتر باز می کنیم، سپس ۲۰ دایره ۵ سانتی متری قالب می زنیم. وسط این دایره ه را از مرکز به اندازه یک دایره کوچک حدوداً۵/۲

www.takbook.com

www.takbook.com

سانتیمتر می بریم تا سوراخی در وسط آن ایجاد شود. مجددا با بقیه خمیر ۲۰ دایره ۵ سانتی متری قالب می زنیم. همه دایره ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم روی دایره هایی که مرکز آنها سوراخ است را با قلم مو سفیده تخم مرغ می مالیم و نارگیل می پاشیم و به مدت ۱۰ دقیقه سینی را در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. بیسکویت ها را بیرون می آوریم و پس از سرد شدن آنها را دوتا دوتا روی هم قرار می دهیم طوری که یک دایره کامل و یک دایره که مرکز آن سوراخ است روی هم قرار گرفته و مواد پر کننده بین آنها قرار گیرد.

طرز تهیه مایه پرکننده

آب، زرده تخم مرغ، شکر و کره را در ظرف کوچکی می ریزیم آبلیمو و آرد ذرت را نیز اضافه می کنیم. روی حرارت می گذاریم، همچنان هم می زنیم تا مخلوط به جوش آید و کاملا غلیظ شود، روی آن را می پوشانیم و می گذاریم تا خنک شود.

کیک نارگیلی با تمشک

کره / ۹۰ گرم

پودر شکر / (۱۱۰ گرم)۱ پیمانه

تخم مرغ / ۱عدد

آرد مخمردار / (۵۰گرم)۳/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۰۰گرم)۳/۲ پیمانه

مربای تمشک / (۱۲۵ میلی لیتر)۲/۱ پیمانه

مواد لازم برای رویه

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

پودر شکر / (۷۵ گرم)۳/۱ پیمانه

پودر نارگیل / (۱۸۰گرم) ۲ پیمانه

کره، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا کاملا مخلوط شوند، آردهای الک شده را هم در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. مخلوط نهایی را در تابه مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم و به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم. سپس قالب را بیرون آورده و در حالی که کیک گرم است، مربا و سپس مواد رویه را روی آن پخش می کنیم و ۳۰ دقیقه دیگر در فر با همان درجه میگذاریم تا برشته شود.میگذاریم تاخنک شود.

www.takbook.com

www.takbook.com

تهیه مواد و مخلفات رویه

کلیه مواد را در ظرف متوسطی می ریزیم و با همزن خوب می زنیم.

بیسکویت میوه

کره / ۹۰ گرم

شکر قهوه ای / (۶۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

مواد و مخلفات رویه

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

وانیل/ ۱ قاشق چایخوری

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم)۲/۱ پیمانه

آرد معمولی / ۱ قاشق غذاخوری

بیکینگ پودر / ۱ قاشق چایخوری

پودرنارگیل / (۱۳۵ گرم)۱ ½ پیمانه

میوه ریزشده / (۲۵۰ گرم) ۱ پیمانه

کره و شکر را در ظرفی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، آرد الک شده را هم با آن مخلوط می کنیم. سپس مخلوط را در یک تابه مستطیل شکل ۲۹ ۱۹سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم و به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم، سپس تابه را بیرون آورده همانطور که گرم است مواد رویه را می ریزیم و مجددا ۳۰ دقیقه در فر می گذاریم تا کاملا سفت شود. می گذاریم تا خنک شود. چنانچه مایل باشیم خاکه قند الک شده روی آن می پاشیم.

تهیه مواد ومخلفات رویه

تخم مرغ ها، وانیل و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا غلیظ و خامه مانند شود. آرد الک شده و بیکینگ پودر را هم می ریزیم، سپس پودر نارگیل و میوه های خردشده راهم در مخلوط می ریزیم.

www.takbook.com

www.takbook.com

بیسکویت گردویی هلالی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

آرد معمولی / (۱۸۵گرم) ۱ ¼ پیمانه

پودرشکر / ۲ قاشق غذاخوری

کره ریزشده / ۱۲۵ گرم

گردوی خردشده / (۶۰ گرم) ½ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱عدد

نسکافه / ۲ قاشق چایخوری

آب داغ / ۲ قاشق چایخوری

پودر شکر اضافی / (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

آرد الک شده و شکر را در ظرف متوسطی می ریزیم، کره را هم در آن می غلتانیم. گردوی خردشده، زرده تخم مرغ و مخلوط نسکافه و آب را هم داخل آن می ریزیم و خوب مخلوط می کنیم. با قاشق مخلوط را به صورت نوارهای ۵ سانتی متری می ریزیم و به آن شکل هلالی می دهیم، به فاصله ۲ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. سینی را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها برشته و خشک شوند. می گذاریم ۵ دقیقه بیرون فر بمانند و بعد به آرامی آنها را در شکر اضافی می غلتانیم و روی طبقه مشبک فر می چینیم تا خنک شوند.

بیسکویت قهوه و گردو

مواد لازم برای تهیه حدود ۱۵ عدد بیسکویت

آرد معمولی / (۲۵۰ گرم) ۱ ۳/۲ پیمانه

کره ریزشده / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

تخم مرغ، کمی زده شده / ۱ عدد

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

www.takbook.com

www.takbook.com

گردو / (۳۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

مواد لازم برای لایه وسط

کره / ۶۰ گرم

خاکه قند / (۴۰ گرم) ¼ پیمانه

گردوی خردشده / (۱۲۰ گرم) ۱ پیمانه

شیر / ۱ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای کرم قهوه

خاکه قند / (۲۴۰ گرم) ۱ ½ پیمانه

کره نرم شده / ۱ قاشق چایخوری

نسکافه / ۳ قاشق چایخوری

آب داغ / ۱ قاشق غذاخوری

آرد الک شده را به همراه کره در ظرف متوسطی می ریزیم و کره را در آن مالش می دهیم. شکر، تخم مرغ و وانیل را در آن می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید خمیر را به آرامی بر روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. سپس آن را بر روی کاغذهای شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر پهن می کنیم و به شکل دایره های ۶ سانتی متری قالب میزنیم. دایره ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر میچینیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار میدهیم تا بیسکویت هاقهوه ای روشن شوند.در سینیهای مشبک میچینیم تاخنک شوند.سپس بیسکویت ها را دوتا دو تا با لایه وسط روی هم قرار میدهیم، روی آنها کرم قهوه میریزیم، روی کرم قهوه هم یک تکه گردو می گذاریم.

تهیه لایه وسط

کره و خاکه قند را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا کاملا مخلوط شوند. بقیه مواد را هم در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم.

تهیه کرم قهوه

خاکه قند را در ظرف کوچک نسوزی الک می کنیم، کره و مخلوط نسکافه و آب را هم در آن می ریزیم، هم می زنیم تا خمیر سفتی به دست آید.ظرف را روی آب داغ می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا کرم مانند شود.

www.takbook.com

www.takbook.com

بیسکویت قهوه و فندق

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / (۷۵ گرم)۳/۱ پیمانه

فندق خردشده / (۱۱۰ گرم)۱پیمانه

آرد معمولی / (۲۰۰ گرم)۱ ۳/۱ پیمانه

آب / تقریبا ۲ قاشق چایخوری

فندق بوداده نصف شده / تقریبا ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای تهیه کرم

خاکه قند / (۲۴۰ گرم)۱ ½ پیمانه

کره نرم شده / ۱ قاشق چایخوری

نسکافه / ۱ قاشق غذاخوری

آب داغ / ۱ قاشق غذاخوری

کره و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. سپس فندق خردشده آرد الک شده و آب لازم را اضافه می کنیم. با همزن می زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را روی کاغذهای شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر باز می کنیم و با قالب دایره ای ۶ سانتی متری می بریم، دایره ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. سینی را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم بیسکویت ها خنک شوند، سپس کرم قهوه را روی آنها می ریزیم و با فندق های نصف شده تزیین می کنیم (یک فندق نصف شده روی هر بیسکویت می گذاریم)

تهیه کرم قهوه

خاکه قند الک شده را در ظرف کوچک نسوزی می ریزیم کره را هم در آن می ریزیم و هم می زنیم، مخلوط نسکافه و آب داغ را اضافه می کنیم، مخلوط می کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. ظرف را روی آب داغ میگذاریم، مرتب هم میزنیم تا کرم مانند شود.

www.takbook.com

www.takbook.com

بیسکویت شیرعسل و قهوه

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر/ (۵۵ گرم)۴/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم)۱پیمانه

آرد مخمردار / (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

مواد لازم برای لایه وسط

شیرعسل / ۴۰۰ گرم

کره / ۳۰ گرم

شربت طلایی/ ۲ قاشق غذاخوری

نسکافه / ۳ قاشق چایخوری

گردوی ریزشده / (۳۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

مواد لازم برای مخلفات رویه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم)۱ پیمانه

دارچین / ۲ قاشق چایخوری

شکر قهوه ای / (۶۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره ریزشده / ۱۲۵ گرم

کره و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده را در آن می ریزیم مخلوط را در یک قالب مستطیل ۳۲ ۲۶ سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم. بیرون آورده مواد لایه وسط را روی آن می ریزیم و به مدت ۱۰ دقیقه می گذاریم خنک شود. مخلفات رویه را روی لایه وسط رنده می کنیم و ۲۰ دقیقه دیگر در فر با همان درجه حرارت می گذاریم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند. می گذاریم سرد شود.

www.takbook.com

www.takbook.com

تهیه لایه وسط

شیر، کره، شربت طلایی و نسکافه را در تابه متوسطی که کف آن ضخیم باشد می ریزیم. تابه را روی حرارت می گذاریم، همین طور هم می زنیم تا مخلوط به مدت ۳ دقیقه به آرامی بجوشد و غلیظ شود. سپس گردو را هم در آن می ریزیم.

تهیه مخلفات رویه

آرد الک شده و دارچین را در ظرف کوچکی می ریزیم شکر و کره را هم اضافه می کنیم، با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. سپس آن را در فویل می پیچیم و حدود ۳۰ دقیقه در فریزر می گذاریم تا کاملا سفت شود.

بیسکویت قهوه

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۸۵ گرم

پودر شکر / (۵۵ گرم)۴/۱ پیمانه

آب داغ / ۱ قاشق چایخوری

نسکافه / ۱ قاشق چایخوری

فندق بوداده، کاملا خرد شده / (۷۵ گرم)۲/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۳۰۰ گرم) ۲ پیمانه

شکلات سیاه خرد شده / ۶۰ گرم

کوفا / ۲۰ گرم

مواد لازم برای کرم قهوه

کره / ۱۲۵ گرم

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

شیر / ۲ قاشق چایخوری

www.takbook.com

www.takbook.com

نسکافه / ۲ قاشق چایخوری

آب داغ / ۲ قاشق چایخوری

مرحله اول

کره و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. سپس نسکافه و آب مخلوط شده را اضافه کرده، می زنیم. فندق و آرد الک شده راهم داخل مخلوط می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی بر روی سطح آغشته به آرد ورز می دهیم تا کاملا یکدست شود، خمیر را می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. سپس خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی باز می کنیم تا ضخامت آن به ۲ میلیمتر برسد. خمیر را با قالبهای دایره ای ۵/۳ و ۵ سانتی متری قالب می زنیم. مقدار این دایره ها باید برابر باشد.

مرحله دوم

دایره ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند. می گذاریم بیسکویت ها سرد شوند. کرم قهوه را با قاشق داخل قیفی که سر لوله آن کوچک باشد می ریزیم و دور بیسکویت ها ومرکز آنها را با قیف از این کرم می زنیم.

مرحله سوم

شکلات و کوفا را در ظرف نسوز کوچکی مخلوط می کنیم و روی ظرفی حاوی آب داغ می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا نرم و یکدست شود. یک طرف بیسکویت های کوچک (۵/۳ سانتی متری) را در مخلوط شکلات می زنیم سپس آنها را از طرفی که شکلات ندارند، روی سینی های مشبک می چینیم تا شکلات خودش را بگیرد. بیسکویت های کوچک شکلاتی را در وسط و روی بیسکویت های بزرگ (۵ سانتی متری) قرار می دهیم.

تهیه کرم قهوه

کره و وانیل را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا کاملا سبک و اسفنجی شود. سپس خاکه قند الک شده، شیر و مخلوط نسکافه و آب را می ریزیم و هم می زنیم.

بیسکویت قهوه با مغز گردو

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ½ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

تخم مرغ / ۱ عدد

نسکافه / ۲ قاشق غذاخوری

آب داغ / ۱ قاشق غذاخوری

آرد معمولی / (۱۸۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

آرد مخمردار / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

گردو / (۱۰۰ گرم) ۱ پیمانه

خاکه قند / ۱ قاشق غذاخوری

نسکافه اضافی / ۱ قاشق چایخوری

شکلات سیاه آب شده / ۲۵۰ گرم

روغن نباتی مایع / ۲ قاشق چایخوری

کره، شکر قهوه ای و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. مخلوط نسکافه و آب را که خنک شده باشد، اضافه می کنیم سپس آردهای الک شده را در دو نوبت مخلوط می کنیم، با همزن می زنیم تا خمیری شکل شود. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا کاملا یکدست شود. آنرا بین کاغذهای شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر باز می کنیم. با قالب دایره ای شکل ۵ سانتی متری خمیر را می بریم و به فاصله ۴ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم، روی آنها تکه گردو می گذاریم. سینی را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس بیرون آورده روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شود. پس از خنک شدن، روی بیسکویت ها مخلوط خاک قند و قهوه اضافی را می پاشیم. هر بیسکویت را تا نیمه در مخلوط روغن و شکلات فرو می بریم و روی سینی های مشبک می چینیم تا خودشان را بگیرند.

بیسکویت ترد

کره / ۱۸۵ گرم

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۱۶۵ گرم) ¾ پیمانه

تخم مرغ، کمی زده شده / ۲ عدد

www.takbook.com

www.takbook.com

آرد مخمردار / (۲۶۰ گرم) ۱ ¾ پیمانه

جوش شیرین / ¼ قاشق چایخوری

شیر / ۲ قاشق غذاخوری

گردوی خردشده / (۶۰ گرم)۲/۱ پیمانه

خرمای ریز شده / (۱۲۰ گرم) ¾ پیمانه

گیلاس ریزشده شکرپوش / (۶۰ گرم)۴/۱ پیمانه

کورن فلکس / (۱۵۰ گرم) ۵ پیمانه

کره ، شکر و وانیل را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، تخم مرغ ها را دانه دانه اضافه می کنیم و می زنیم تا فقط مخلوط شوند. آرد الک شده، جوش شیرین، شیر، گردو، خرما و گیلاس ها را اضافه می کنیم، هم می زنیم. هر بار به اندازه یک قاشق غذاخوری از مخلوط بر می داریم و در کورن فلکس به آرامی می غلتانیم، سپس آنها را به فاصله ۵ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم و کمی روی آنها را تخت می کنیم. سینی ها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم، تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند، سپس بیرون آورده، می گذاریم تا سرد شوند.

بیسکویت ترد جو

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / (۱۶۵ گرم)۴/۳ پیمانه

تخم مرغ / ۲ عدد

آرد مخمردار / (۱۱۰ گرم) ¾ پیمانه

جودوسر خردشده / (۹۰ گرم) ۳ پیمانه

بادام ورقه شده / (۷۰ گرم) ½ پیمانه

کورن فلکس / (۳۰ گرم) ۱ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

کره، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خوب مخلوط شوند. سپس سایر مواد را اضافه کرده، هم می زنیم. با قاشق غذاخوری از مخلوط بر می داریم و به فاصله ۴ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می ریزیم، به مدت ۱۵ دقیقه سینی را در فر می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس بیسکویت ها را از سینی جدا می کنیم، می گذاریم خنک شوند.

بیسکویت کاراملی با کورن فلکس

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره ریزشده / ۱۲۵ گرم

شکر قهوه ای / (۵۰ گرم) ¼ پیمانه

پودر شکر / (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

آرد مخمردار / (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

آرد ساده / (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

پودرنارگیل / (۴۵ گرم) ½ پیمانه

کورن فلکس / (۹۰ گرم) ۳ پیمانه

بادام زمینی بی نمک بوداده، خرد شده / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

کره و شکر را در تابه متوسطی مخلوط می کنیم، روی حرارت گذاشته هم می زنیم تا کره آب شود. سپس آردها و بقیه مواد را در آن ریخته هم می زنیم تا خوب مخلوط شوند. با قاشق چایخوری از مخلوط بر می داریم و به فاصله ۳ سانتی متری از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم، سعی می کنیم آنها دایره ای شکل باشند. سینی ها را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا شیرینی ها قهوه ای روشن شوند. شیرینی ها را از سینی جدا می کنیم، می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت کشمشی با کورن فلکس

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

کشمش پلویی / (۱۱۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

کورن فلکس خردشده / (۱۲۰ گرم) ۱ ½ پیمانه

کره و شکر رادر ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، تخم مرغ ها را اضافه کرده، میزنیم تا مخلوط شوند، کشمش و آرد الک شده را داخل آن می ریزیم و خوب قاطی می کنیم. از مخلوط به اندازه قاشق چایخوری بر می داریم و در کورن فلکس می غلتانیم، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم و به آرامی روی آنها را تخت می کنیم. سینی را به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. بیرون آورده می گذاریم تا خنک شوند.

کیک فلورانس

شکلات سیاه آب شده / ۱۸۵ گرم

کشمش پلویی / (۱۲۰ گرم) ¾ پیمانه

کورن فلکس خردشده / (۱۶۰ گرم) ۲ پیمانه

بادام زمینی بی نمک برشته / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

گیلاس شکرپوش خردشده / (۶۰ گرم) ¼ پیمانه

شیرعسل /(۱۶۰ میلی لیتر) ۳/۲ پیمانه

قالب مستطیلی شکلی به اندازه۲۹ ۱۹ سانتی متری را چرب می کنیم، با کاغذ شیرینی پزی آنرا می پوشانیم به گونه ای که دیواره های آن را هم بپوشاند. شکلات سیاه آب شده را کف قالب کاغذ پوش شده می ریزیم و در یخچال می گذاریم تا خودش را بگیرد. کلیه مواد رادر ظرف متوسطی می ریزیم و خوب مخلوط می کنیم. سپس آنها را روی شکلات بسته شده قالب می ریزیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا سفت شود. قالب را بیرون آورده، می گذاریم خنک شود و بعد در یخچال می گذاریم تا خودش را بگیرد.

کلوچه میوه ای با کورن فلکس

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

www.takbook.com

www.takbook.com

کورن فلکس خردشده / (۱۵۰ گرم) ۵ پیمانه

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ½ پیمانه

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ½ پیمانه

کشمش پلویی ریزشده / (۱۶۰ گرم)۱ پیمانه

خرمای کاملا ریزشده / (۱۷۰ گرم)۱ پیمانه

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

کره آب شده / ۱۸۵ گرم

تخم مرغ، کمی زده شده / ۲ عدد

کورن فلکس، پودر نارگیل، شکر، کشمش پلویی خرما و آرد الک شده را در ظرف بزرگی می ریزیم و مخلوط می کنیم، کره و تخم مرغ ها را داخل آن می ریزیم و هم می زنیم تا مخلوط شوند. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق غذاخوری بر می داریم و آنها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم، به آرامی روی آنها را صاف می کنیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا کلوچه ها قهوه ای روشن شوند،بیرون آورده روی سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند.

بیسکویت زنجبیلی

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۵ عدد بیسکویت

آرد معمولی / (۳۰۰ گرم) ۲ پیمانه

جوش شیرین / ½ قاشق چایخوری

دارچین / ۱ قاشق چایخوری

زنجبیل / ۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۲۲۰ گرم) ۱ پیمانه

کره ریزشده / ۱۲۵ گرم

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

www.takbook.com

www.takbook.com

شربت طلایی (به جای آن می توانید از شیره افرا یا عسل هم استفاده کنید) / ۱ قاشق چایخوری

موادخشک را در ظرف متوسطی می ریزیم، هم می زنیم شکر را داخل آن می ریزیم، کره را هم در آن مالش می دهیم. تخم مرغ و شربت طلایی را اضافه می کنیم و با همزن خوب هم می زنیم. گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری بر می داریم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم به آرامی روی آنها را صاف می کنیم و به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه کم می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سینی را بیرون آورده می گذاریم تا بیسکویت ها خنک شوند.

بیسکویت زنجبیلی نارگیلی

کره ریزشده / ۶۰ گرم

شربت طلایی / ۱ قاشق غذاخوری

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

زنجبیل / ½ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ½ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

مواد لازم برای تهیه کرم لیمو

خاکه قند / (۲۴۰ گرم) ۱ ½ پیمانه

کره نرم شده / ۴۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

آب لیمو / تقریبا ۱ قاشق غذاخوری

کره و شربت طلایی را در ظرف متوسطی می ریزیم روی حرارت می گذاریم، مرتب هم می زنیم تا کره آب شود. کمی صبر می کنیم و در حالیکه مخلوط هنوز گرم است، مواد خشک الک شده، شکر، پودر نارگیل و تخم مرغ ها را اضافه می کنیم وکاملا مخلوطی می کنیم. مخلوط را در یک تابه مستطیل شکل ۲۹۱۹ x سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم و به مدت ۳۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن و خشک شوند. سپس بیرون آورده، می گذاریم خنک شوند. کرم لیمو را روی آن می ریزیم و می گذاریم تا خودش را بگیرد.

www.takbook.com

www.takbook.com

تهیه کرم لیمو

خاکه قند را در ظرف کوچک نسوزی الک می کنیم،کره، رنده پوست لیمو و آب لیمو را داخل آن می ریزیم با همزن برقی می زنیم تا خوب مخلوط شده وخمیر سفتی بدست آید. تابه راروی ظرفی محتوی آب داغ می گذاریم مرتب میزنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت فندقی با طعم لیمو

آرد معمولی/ (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

پودر شکر/ ۲ قاشق غذاخوری

فندق خردشده/ (۸۰ گرم) ¾ پیمانه

کره ریز شده/ ۱۲۵ گرم

زرده تخم مرغ/ ۱ عدد

آب / تقریبا ۲ قاشق چایخوری

مواد لازم برای تهیه لایه وسط بیسکویت

کره/ ۶۰ گرم

رنده پوست لیمو/ ۱ قاشق چایخوری

شکر پودر شده / (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

آب لیمو/ (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

تخم مرغ/ ۲ عدد

آرد را در ظرف متوسطی الک می کنیم. شکر، فندق و کره را هم اضافه می کنیم، هم می زنیم. زرده تخم مرغ و آب لازم را در آن می ریزیم با همزن می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. نیمی از خمیر را به مدت ۳۰ دقیقه در فریزر می گذاریم تا سفت شود. نیم دیگر خمیر را در یک تابه مستطیلی ۲۹۱۹ X سانتی متری پهن می کنیم. مواد لایه وسط را روی آن می ریزیم، خمیر فریز شده و سرد را روی لایه وسط رنده می کنیم. تابه را به مدت ۳۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا کمی برشته شود. می گذاریم خنک شود و به شکل مربع آن را برش می زنیم.

www.takbook.com

www.takbook.com

تهیه لایه وسط

کره،رنده پوست لیمو و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. بقیه مواد را اضافه می کنیم، می زنیم تا کاملا مخلوط شوند. (در این مرحله حالت بسته شده بخود می گیرد).

شیرینی فندقی

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۰ عدد شیرینی

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ ¼ پیمانه

خاکه قند / (۱۲۰ گرم) ¾ پیمانه

دارچین / ½ قاشق غذاخوری

کره ریزشده / ۱۲۵ گرم

فندق خرد شده / (۱۳۵ گرم) ۱ ¼ پیمانه

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

زرده تخم مرغ / ۱ قاشق چایخوری

شکلات سیاه آب شده / ۱۲۵ گرم

روغن نباتی مایع / ۱ قاشق چایخوری

مواد خشک را در ظرف متوسطی الک می کنیم، کره را در آنها مالش می دهیم. فندق، رنده پوست لیمو و زرده تخم مرغ را در آن می ریزیم و می زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. سپس آن را بین دو ورقه شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر باز می کنیم. با قالب دایره ای شکل ۶ سانتی متری خمیر را قالب می زنیم و دایره ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. سینی را به مدت ۱۲ دقیقه در فر قرار می دهیم تا شیرینی ها قهوه ای روشن شوند. سپس شیرینی ها را بیرون آورده می گذاریم خنک شوند هر شیرینی را تا نیمه در مخلوط شکلات و روغن فرو می بریم و روی سینی مشبک می چینیم تا خودشان را بگیرند.

بیسکویت فندقی ایتالیایی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

www.takbook.com

www.takbook.com

پودر شکر / (۱۶۵ گرم) ¾ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

آردمخمر دار / (۳۵۰ گرم) ۲ ۳/۱ پیمانه

میوه خشک (برگه)کاملا ریزشده / ۲ قاشق غذاخوری

گیلاس کاملا ریزشده / ¼ پیمانه

مرحله اول

کره و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. تخم مرغ ها را اضافه کرده می زنیم تا مخلوط شوند. مخلوط ممکن است ببندد. آرد الک شده را در ان می ریزیم ،خوب با همزن برقی می زنیم تا خمیر سفتی به دست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز میدهیم تا نرم و یکدست شود. و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم.

مرحله دوم

خمیر را دو قسمت می کنیم، هر قسمت را روی سطحی آغشته به آرد به اندازه یک مستطیل ۳۰۲۰ x سانتی متر باز می کنیم. نیمی از مخلوط فندق و میوه را در لبه طولی خمیر می ریزیم و از همان طرف یعنی طول خمیر آنرا لوله می کنیم و به شکل رول در می آوریم. رول ها را در سینی چرب شده فر و در قسمت پایین می گذاریم، حدود ۲۰ دقیقه در فر با درجه بالا قرار می دهیم تا رول ها کمی برشته شوند. سپس بیرون آورده ۱۵ دقیقه می گذاریم تا خنک شوند.

مرحله سوم

انتهای رول ها را می زنیم و به صورت مورب، به ضخامت ۱ سانتی متربرش می زنیم، بیسکویت ها را به گونه ای که مغز بیسکویت بالا باشد، نزدیک به هم در سینی چرب شده فر می چینیم و به مدت ۲۰ دقیقه درون فربا حرارت نسبتا ملایم می گذاریم تا قهوه ای روشن شوند. سپس بیرون آورده می گذاریم سرد شوند

بیسکویت فندق و بادام

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

سفیده تخم مرغ/ ۳ عدد

پودر شکر/ (۱۶۵ گرم) ¾ پیمانه

فندق خرد شده / (۱۶۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

بادام خرد شده / (۱۸۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

آرد معمولی /(۳۵ گرم) ¼ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۱۵۰ گرم

کره / ۳۰ گرم

سفیده های تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا پف کنند،بتدریج شکر را اضافه می کنیم و می زنیم تا شکر حل شود. مخلوط را در ظرف بزرگی می ریزیم فندق و بادام خرد شده و آرد الک شده را اضافه می کنیم، هم می زنیم. مخلوط را با قاشق در قیفی که لوله سر آن ۵/۱ سانتی متر و ساده باشد می ریزیم. مخلوط را با قیف به شکل خمیرهای دراز ۸ سانتی متری طوری که ۴ سانتی متر ازهم فاصله داشته باشند، در سینی های فر که با کاغذ شیرینی پزی پوشیده شده است، می ریزیم. سینی ها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت نسبتا پایین می گذاریم به طوری که وقتی به آنها دست می زنیم خشک شده باشند، بیرون آورده روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند. شکلات و کره را در ظرف کوچک نسوزی می ریزیم و روی ظرفی محتوی آب داغ می گذاریم و مرتب می زنیم تا آب شوند. انتهای هر بیسکویت را در مخلوط شکلاتی فرو می بریم وروی سینی مشبک می چینیم. با قیف خطوط بسیار باریکی از مخلوط شکلاتی روی آن قسمت از بیسکویت که شکلات ندارد می ریزیم، می گذاریم تا خودشان را بگیرند.

بیسکویت فندق چهارگوش

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره / ۲۵۰ گرم

پودر شکر/ (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

آرد معمولی/ (۱۸۵ گرم) ۱ ¼ پیمانه

آرد برنج /(۳۵ گرم) ¼ پیمانه

فندق خرد شده / (۱۳۵ گرم) ۱ ¼ پیمانه

فندق بو داده /(۳۵ گرم) ¼ پیمانه

کره و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده و فندق را در آن می ریزیم، هم می زنیم تا مخلوط شوند. مخلوط را در یک تابه مستطیل ۳۲ ۲۶ سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم، روی آن را به شکل مربع های ۵ سانتی متری علامت می گذاریم ،وسط هر مربع یک فندق برشته می گذاریم .تا به را به مدت ۴۰ دقیقه

www.takbook.com

www.takbook.com

در فر با درجه پایین می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. از جایی که علامت گذاری کرده بودیم به شکل مربع می بریم، می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت کرم دار فندقی

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۰ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

پودر شکر / (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

آرد معمولی / (۱۱۰ گرم) ¾ پیمانه

فندق بو داده / (۵۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم قهوه موکا

کره / ۱۸۵ گرم

خاکه قند / (۱۲۰ گرم) ¾ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۹۰ گرم

نسکافه / ۱ قاشق غذاخوری

آب داغ / ۱ قاشق چایخوری

کره، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آرد الک شده را داخل آن می ریزیم و مجددا می زنیم تا خمیر سفتی به دست آید. خمیر را می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم.خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۲ میلیمتر باز می کنیم. خمیر را با قالب دایره ای شکل ۴ سانتی متری می بریم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم و سینی را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم خنک شوند. کرم قهوه موکا را با قاشق درون قیفی که لوله سر آن متوسط باشد می ریزیم و روی بیسکویت ها را با این کرم می زنیم، روی کرم هم یک فندق می گذاریم، سپس آنها را در یخچال می گذاریم تا سفت شوند.

www.takbook.com

www.takbook.com

تهیه کرم قهوه موکا

کره وخاکه قند را در ظرف کوچکی به همزن برقی می زنیم تا سبک و اسفنجی شوند. شکلات را در آن می ریزیم و می زنیم سپس مخلوط نسکافه و آب را اضافه می کنیم، می زنیم.

بیسکویت نارگیلی عسلی

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گر

پودر شکر/ (۱۱۰گرم) ½ پیمانه

تخم مرغ /۱ عدد

پودر نارگیل/ ۲ قاشق غذاخوری

عسل / ۲ قاشق غذاخوری

آرد مخمردار/ (۲۲۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

پودرنارگیل اضافی/(۹۰ گرم) ۱ پیمانه

کره، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. پودر نارگیل و عسل و آرد الک شده را اضافه می کنیم وهم می زنیم تا مخلوط شوند. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری بر می داریم، در پودر نارگیل اضافی می غلتانیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم، به آرامی روی آنها را تخت می کنیم. سینی ها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت عسلی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۴ عدد بیسکویت

کره ریز شده / ۶۰ گرم

عسل/ (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

پودر شکر/ ۱ قاشق غذاخوری

www.takbook.com

www.takbook.com

کورن فلکس / (۱۲۰گرم) ۴ پیمانه

بادام زمینی بی نمک، بو داده / (۱۰۰ گرم)۳/۲ پیمانه

در یک تابه شرینی پزی دو ردیف ۱۲ تایی قالب های کاغذی شیرینی می چینیم. کره و عسل را در تابه بزرگی مخلوط می کنیم و تابه را روی حرارت می گذاریم، هم می زنیم تا کره آب شود. بقیه مواد را داخل ان می ریزیم،هم می زنیم .مخلوط را با قاشق داخل قالب های کاغذی می ریزیم و به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت جو عسلی

موادلازم

جو دو سر خرد شده / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

کشمش پلویی/ (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد مخمردار سبوس دار/ (۸۰ گرم) ½ پیمانه

شکر / (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ½ پیمانه

کره آب شده / ۱۵۰ گرم

عسل / ۱ قاشق غذاخوری

جو، کشمش پلویی، آرد الک شده، شکر و پودر نارگیل را در ظرف متوسطی می ریزیم و با عسل و کره مخلوط می کنیم. مخلوط را در یک تابه مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم. تابه را به مدت ۳۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا قهوه ای روشن شود. سپس بیرون آورده می گذاریم تا خنک شود. به قطعات دلخواه می بریم.

بیسکویت عسلی با کرم لیمو

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

عسل / (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

آرد مخمردار سبوس دار / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد سفید معمولی / (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

دارچین / ½ قاشق چایخوری

زنجبیل / ½ قاشق چایخوری

سبوس گندم عمل نیامده / (۱۵ گرم) ¼ پیمانه

آب / تقریبا ۱ قاشق چایخوری

مواد لازم برای تهیه کرم

خاکه قند / (۱۱۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

عسل / ۱ قاشق چایخوری

آبلیمو / تقریبا ۲ قاشق چایخوری

کره و عسل را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. مواد خشک و سبوس دار و آب لازم را اضافه می کنیم، مجددا با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا یکدست شود. خمیر را بین دوکاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلیمتر باز می کنیم. با قالب دایره ای شکل ۵ سانتی متری خمیر را قالب می زنیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم، دایره ها را در سینی چرب شده فر می چینیم. سینی را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس بیرون آورده روی سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند. کرم را روی بیسکویت ها می ریزیم و روی سینی های مشبک می چینیم تا خودشان را بگیرند.

تهیه کرم

خاکه قند را در ظرف کوچک نسوزی الک می کنیم، عسل و آبلیمو لازم را هم اضافه می کنیم، هم می زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. ظرف را روی ظرفی محتوی آب داغ می زنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت شیری مالت دار

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / ۲ قاشق چایخوری

www.takbook.com

www.takbook.com

پودر شیرمالت دار / (۴۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد مخمردار / (۱۸۵ گرم) ۱ ¼ پیمانه

شیر عسل / (۶۰ میلی لیتر)۴/۱ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۱۲۵ گرم

پودر نارگیل بو داده / (۶۵ گرم) ¾ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم مالت

خاکه قند / (۲۴۰ گرم) ۱ ½ پیمانه

کره نرم ریز شده / ۱ قاشق چایخوری

پودر شیر مالت دار/ ۱ قاشق غذاخوری

شیر/ تقریبا ۲ قاشق غذاخوری

کره و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. پودر شیر، آرد الک شده شیر عسل و شکلات آب شده را در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری بر می داریم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم روی آنها را به آرامی تخت می کنیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم تا خنک شوند. روی بیسکویت ها کرم مالت می ریزیم و قبل از آنکه کرم خودش را بگیرد، آنها را در پودر نارگیل می زنیم.

تهیه کرم مالت

خاکه قند را در ظرف نسوز کوچکی الک می کنیم، کره، پودر شیر و شیر لا زم را درآن می ریزیم، مخلوط می کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. سپس آنرا روی ظرفی محتوی آب داغ می گذاریم ، مرتب می زنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت مالت

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۵ عدد بیسکویت

کره/۱۲۵ گرم

پودر شکر/ (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

تخم مرغ / ۱ عدد

شربت طلایی/ ۲ قاشق غذاخوری

عصاره مالت/ ۲ قاشق غذاخوری

آرد معمولی/ (۳۷۵ گرم) ۲ ½ پیمانه

جوش شیرین/ ½ قاشق چایخوری

کرم تارتار/ ½ قاشق چایخوری

کره، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم ویکدست شود. شربت طلایی، عصاره مالت و مواد خشک الک شده را در آن می ریزیم و با همزن می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا یکدست شود. آن را می پوشانیم وبه مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. خمیررا بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلیمتر پهن می کنیم و با قالب دایره ای شکل ۵ سانتی متری خمیر را می بریم. دایره ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم و به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه حرارت کم می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

مرنگ با شکر خام

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد مرنگ

شکر خام / (۱۶۵ گرم) ¾ پیمانه

آب / (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

سفیده تخم مرغ / ۱ عدد

سرکه سفید / ۱ قاشق چایخوری

آرد ذرت / ۲ قاشق چایخوری

مخلوط شکر و آب را در تابه کوچکی می ریزیم، روی حرارت متوسط می گذاریم، مرتب هم می زنیم تا بدون آن که بجوشد، شکر حل شود. در این مرحله مایع نباید تبخیر شود. بعد می گذاریم بجوش آید. از روی حرارت بر می داریم. سفید تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا پف کند. همین طور که می زنیم سرکه و آرد ذرت را اضافه می کنیم، سپس شربت داغ را به تدریج در سفیده تخم مرغ می ریزیم. مخلوط را به مدت ۵ دقیقه می زنیم تا شکل بگیرد. مخلوط مرنگ را با قاشق در قیفی که سر لوله آن بزرگ باشد می ریزیم. مرنگ را به شکل ستاره های ۴ سانتی متری به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی هایی

www.takbook.com

www.takbook.com

که با کاغذ شیرینی پزی پوشیده شده است، با قیف می زنیم. سینی را حدود ۱ ساعت در فر با درجه حرارت خیلی کم می گذاریم تا مرنگ ها کاملا خشک شوند. فر را خاموش می کنیم و در آن را نیمه باز می گذاریم تا مرنگ ها خنک شوند.

مرنگ لیمویی

مواد لازم برای تهیه حدود ۱۲ عدد مرنگ

سفیده تخم مرغ / ۲ عدد

آب لیمو/ ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر/ (۱۵۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۱۵۰ گرم

روغن نباتی مایع / ۱½ قاشق چایخوری

سفیده های تخم مرغ، آبلیمو و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی با سرعت متوسط می زنیم، حدود ۱۰ تا ۱۵ دقیقه این کار را ادامه می دهیم تا شکر حل شود و مخلوط فرم گیرد. مخلوط را با قاشق در قیفی که سر لوله آن متوسط باشد می ریزیم. مخلوط را با قیف به شکل دایره های ۵ سانتی متری و به فاصله ۴ سانتی متر از هم ،بر روی سینی هایی که با کاغذ شیرینی پزی پوشیده شده است، می زنیم. مدت ۱ ساعت مرنگ ها را در فر با درجه حرارت خیلی کم می گذاریم تا خشک و شکننده شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند. هر مرنگ را از ته در مخلوط شکلات و روغن فرو می بریم و بعد در سینی هایی که از فویل پوشیده شده اند می چینیم تا خودشان را بگیرند.

میوزلی (برشتوک آجیلی)

کره ریز شده / ۱۸۵ گرم

شربت طلایی / ۲ قاشق غذاخوری

برشتوک آجیلی / (۵۵ گرم) ½ پیمانه

آرد معمولی / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

جو دو سر خرد شده / (۲۰ گرم) ¼ پیمانه

پودر نارگیل / (۲۰ گرم) ¼ پیمانه

برگه زردآلو ریز شده / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

کره و شربت طلایی را در تابه مستطیلی می ریزیم و روی حرارت می گذاریم، مرتب هم می زنیم تا کره آب شود، کمی صبر می کنیم تا خیلی داغ نباشد. بقیه مواد را در داخل مخلوط کره ای می ریزیم و خوب هم می زنیم، سپس آنرا در یک تابه مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم و به مدت ۳۰ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا سفت و قهوه ای روشن شود. بیرون آورده و می گذاریم خنک شود.

میوزلی شکلاتی

کره ریز شده / ۱۲۵ گرم

عسل / (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

وانیل/ ۱ قاشق چایخوری

شیر / ۱ قاشق غذاخوری

میوزلی برشته (برشتوک آجیلی) / (۱۹۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ½ پیمانه

فندق خرد شده / (۵۵ گرم) ½ پیمانه

گردوی خرد شده / (۶۰ گرم) ½ پیمانه

کشمش ریز شده / (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد سبوس دار معمولی / (۵۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

دارچین / ۲/۱قاشق غذاخوری

تخم مرغ کمی زده شده / ۱عدد

شکلات سیاه آب شده / ۱۸۵ گرم

روغن نباتی مایع / ۲ قاشق چایخوری

www.takbook.com

www.takbook.com

کره، عسل، وانیل و شیر را در تابه متوسطی مخلوط می کنیم، روی حرارت می گذاریم، مرتب هم می زنیم تا کره آب شود، کمی صبرمی کنیم تا داغ نباشد. برشتوک آجیلی، نارگیل آجیل، کشمش، مواد خشک الک شده و تخم مرغ را در آن می ریزیم. مخلوط را در یک تابه مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم و به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا قهوه ای روشن شود. سپس می گذاریم خنک شود. مخلوط شکلات و روغن را روی آن می ریزیم. می گذاریم خودش را بگیرد و بشکل مربع برش می زنیم.

میوزلی کنجدی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره آب شده / ۱۸۵ گرم

میوزلی برشته شده (برشتوک آجیلی) / (۱۳۰ گرم) ۱ پیمانه

پودرنارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

جو دو سرخرد شده / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد مخمردار / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

شکر خام / (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

دانه کنجد / (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

عسل / ۱ قاشق غذاخوری

تخم مرغ کمی زده شده / ۱عدد

کلید مواد را در ظرف متوسطی می ریزیم و با همزن برقی خوب می زنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق غذاخوری بر می داریم، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. به آرامی روی آنها را تخت می کنیم. سینی را به مدت ۱۵ دقیقه درفر با درجه متوسط می گذاریم تا آنها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم خنک شوند.

بیسکویت جو

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۵ عدد بیسکویت

کره ریز شده / ۱۲۵ گرم

شربت طلایی / ۲ قاشق غذاخوری

www.takbook.com

www.takbook.com

جوش شیرین / ½ قاشق چایخوری

آب جوش / ۲ قاشق غذاخوری

جو دو سر خرد شده / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

شکر پودر شده / (۲۲۰ گرم) ۱ پیمانه

پودر نارگیل / (۶۵ گرم) ¾ پیمانه

کره و شربت طلایی را در تابه متوسطی می ریزیم، روی حرارت می گذاریم، هم می زنیم تا کره آب شود.جوش شیرین و آب و سپس کلیه مواد را داخل آن می ریزیم و با همزن خوب می زنیم.از مخلوط با قاشق چایخوری برمی داریم و به فاصله ۴ سانتی مترازهم در سینی های چرب شده فر می چینیم، روی انها را به آرامی تخت می کنیم.سینی را به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه حرارت کم می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم تا خنک شوند.

شیرینی سیگارت

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد شیرینی

کره ریز شده / ۹۰ گرم

شربت طلایی / (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

شکر قهوه ای / (۶۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۵۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

زنجبیل/ ۱ قاشق چایخوری

شربت طلایی، کره و شکر رادر تابه کوچکی مخلوط می کنیم، روی حرارت می گذاریم، مرتب هم می زنیم تا کره آب شود و می گذاریم کمی خنک شود. مواد خشک الک شده را درآن می ریزیم و مخلوط می کنیم.ازمخلوط با قاشق چایخوری بر می داریم و به فاصله ۱۰ سانتی متراز هم در سینی های چرب شده فر می ریزیم. برای جابه جایی بهتر آنها در هر سینی ۳ عدد می گذاریم. سینی را به مدت ۵ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا شیرینی قهوه ای روشن شوند. می گذاریم به مدت ۱ دقیقه سرد شوند. شیرینی ها را با یک کارد فلزی از سینی جدا میکنیم و بلافاصله دور دسته یک قاشق چوبی لوله می کنیم یا به شکل رول در می آوریم، می گذاریم خودشان را بگیرند. قبل از سرو کردن با خامه شیرینی آنها را پر می کنیم.

www.takbook.com

www.takbook.com

بیسکویت نقل دار

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

وانیل / ½ قاشق چایخوری

پودر شکر/ (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

شیر/ ۱ قاشق چایخوری

آردمخمردار / (۱۰۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

آرد معمولی / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

شیر اضافی / ۱ قاشق غذاخوری

نقل های ریزرنگی / ۲ قاشق غذاخوری

کره، وانیل و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، تخم مرغ و شیر را اضافه می کنیم فقط آنقدر می زنیم تا مخلوط شوند.آردهای الک شده را داخل آن می ریزیم وبا همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را پوشانده و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. خمیررا بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر پهن می کنیم. با قالب دایره ای شکل ۵ سانتی متری خمیر را می بریم و به فاصله ۳ سانتی متراز هم در سینی های چرب شده فرمی چینیم. روی بیسکویت ها را با قلم مو، از شیر اضافی می مالیم و روی شیر هم نقل می پاشیم. سینی را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها خشک شوند. می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت کرم دار لیمویی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد بیسکویت

کره / ۲۵۰ گرم

خاکه قند / (۵۵ گرم)۳/۱ پیمانه

آرد معمولی /(۲۲۵ گرم) ۱ ۳/۱ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

آرد ذرت / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم لیمو

کره / ۶۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۸۰ گرم) ½ پیمانه

آب لیمو / ۳ قاشق چایخوری

کره و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده را هم به آن اضافه می کنیم. مخلوط را با قاشق داخل قیفی که لوله سر آن بزرگ باشد می ریزیم، با قیف مخلوط را به شکل گل و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می زنیم. سینی را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها خشک شوند.روی سینی های مشبک میچینیم تا خنک شوند.سپس با کرم لیمو آنها را دو تا دوتا ساندویچ می کنیم.

تهیه کرم لیمو

کره، رنده پوست لیمو و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا سبک و اسفنجی شود، آب لیمو را هم اضافه می کنیم و می زنیم.

بیسکویت عسلی

بهتر است این بیسکویت را یک روز قبل از میل کردن تهیه کنید، طی یک شب ماندن رنگ آن تیره تر، طعم آن بهتر و بافت آن نرم تر می شود. چنانچه کرم روی بعضی بیسکویت ها تکه تکه به نظر رسد، نگران نباشید، این مسئله بخاطر آن است که کرم روی بیسکویت، رنگ های درون آن را جذب می کند.

مواد لازم برای تهیه ۴۰ عدد بیسکویت

کره ریز شده / ۶۰ گرم

شربت طلایی /(۱۶۰ میلی لیتر) ۳/۲ پیمانه

آرد معمولی / (۲۶۰ گرم)۱ ¾ پیمانه

جوش شیرین / ۱ قاشق چایخوری

زنجبیل / ۱ قاشق چایخوری

www.takbook.com

www.takbook.com

ادویه مخصوص / ½ قاشق چایخوری

شیر / ۱ قاشق غذاخوری

غنچه خشک گل قرنفل، آسیاب شده (برای تهیه یک نوع رنگ قهوه ای روشن) / ¼ قاشق چایخوری

مواد لازم برای تهیه کرم

سفیده تخم مرغ، کمی زده شده / ۱ عدد

خاکه قند /(۲۴۰ گرم) ۱ ½ پیمانه

آرد معمولی /۲ قاشق چایخوری

آب لیمو / تقریبا ۲ قاشق چایخوری

مرحله اول

کره و شربت طلایی را در تابه متوسطی مخلوط می کنیم و روی شعله می گذاریم، هم می زنیم تا کره آب شود، وقتی بجوش آمد از روی حرارت بر می داریم و ۱۰ دقیقه صبر می کنیم مواد الک شده خشک و شیر را در آن می ریزیم و هم می زنیم آنرا می پوشانیم و می گذاریم ۲ ساعت بماند.

مرحله دوم

مخلوط را به آرامی روی سطح آغشته به آرد ورز می دهیم تا حالت چسبندگی اش را از دست بدهد.

مرحله سوم

¼ از مخلوط را به شکل یک سوسیس که ۵/۱ سانتی متر ضخامت دارد،روی سطحی که آغشته به آرد است، در می آوریم سپس آنرا به قطعات ۶ سانتی متری می بریم. این عمل را با بقیه مخلوط هم انجام می دهیم. قطعات ۶ سانتی متری را در سینی چرب شده فر، به فاصله ۳ سانتی متر از هم می چینیم، انتهای این قطعات را به آرامی با انگشتان دست گرد می کنیم. سینی ها را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا سفت و خشک شوند. سپس می گذاریم بیسکویت ها خنک شوند. کرم را روی بیسکویت ها پخش می کنیم و می گذاریم خودشان را بگیرند.

www.takbook.com

www.takbook.com

مرحله چهارم، تهیه کرم

سفیده تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم، نیمی از خاکه قند الک شده را در آن می ریزیم. بقیه خاکه قند الک شده آرد و آبلیموی لازم را اضافه می کنیم تا کرم غلیظ و چسبنده ای بدست آید. چنانچه مایل باشیم میتوانیم نیمی از کرم را با رنگ های خوراکی رنگ کنیم.

بیسکویت مونت کارلو

مواد لازم برای تهیه ۲۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۸۵ گرم

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم)۲/۱ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

آرد مخمردار / (۱۸۵ گرم) ۱ ¼ پیمانه

آرد معمولی / (۱۱۰ گرم) ¾ پیمانه

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ½ پیمانه

مربای تمشک / (۶۰ میلی لیتر)۴/۱ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم

کره / ۶۰ گرم

وانیل / ½ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۱۲۰ گرم) ¾ پیمانه

شیر/ ۲ قاشق چایخوری

کره، شیر، تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آردهای الک شده و پودر نارگیل را در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. با قاشق از مخلوط بر می داریم و به شکل بیضی در می آوریم، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم. سطح آنرا به آرامی تخت می کنیم. با چنگال روی آن خطوطی ایجاد می کنیم. سینی را به

www.takbook.com

www.takbook.com

مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. آنها را روی سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند. سپس بیسکویت ها را با کرم ساندویچ می کنیم.

تهیه کرم

کره، وانیل و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا سبک واسفنجی شوند، شیر را هم می ریزیم و می زنیم.

بیسکویت پسته ای با طعم لیمو

مواد لازم

آرد معمولی / (۲۲۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

پودر شکر/ ۲ قاشق غذاخوری

کره ریز شده / ۹۰ گرم

زرده تخم مرغ / ۲ عدد

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

پسته خرد شده / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

مواد لازم برای تهیه لایه وسط

کره / ۶۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

تخم مرغ / ۳ عدد

آب لیمو / (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

آرد معمولی / ۱ قاشق غذاخوری

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ½ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

مواد لازم برای تهیه کرم لیمو

خاکه قند / (۲۴۰ گرم) ۱ ½ پیمانه

کره نرم شده / ۱ قاشق چایخوری

آب لیمو / تقریبا ۱ قاشق چایخوری

آرد الک شده را در ظرف متوسطی می ریزیم، شکر را اضافه می کنیم، کره را در آن مالش می دهیم، زرده های تخم مرغ و وانیل را اضافه کرده، با همزن برقی می زنیم تا خمیر سفتی به دست آید. خمیر را در یک تابه مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلاچرب شده باز می کنیم و با چنگال به آرامی درآن سوراخهایی ایجاد می کنیم. تابه را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم، سپس مواد لایه وسط را بلافاصله روی آن می ریزیم و مجددا به مدت ۳۰ دقیقه در فر می گذاریم تا این مواد خودش را بگیرد. ۱۰ دقیقه صبر می کنیم بعد کرم لیمو را روی آن می ریزیم، روی کرم لیمو هم پسته ها را می پاشیم می گذاریم خنک شوند.

تهیه لایه وسط بیسکویت

کره،رنده پوست لیمو و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا یکدست شود. تخم مرغ ها را دانه دانه اضافه می کنیم، هر بار که یک تخم مرغ را اضافه کردیم، می زنیم بعد تخم مرغ دیگر، آنقدر می زنیم تا خوب مخلوط شوند. در این موقع مخلوط بسته می شود و حالت دلمه پیدا می کند. سایر مواد را اضافه می کنیم و خوب می زنیم.

تهیه کرم لیمو

خاکه قند و کره و آب لیمو را در ظرف کوچک نسوزی ریخته مخلوط می کنیم تا خمیر خشکی بدست آید. سپس ظرف را روی ظرفی محتوی آب داغ می گذاریم، هم می زنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت لایه دار

مواد لازم برای تهیه ۱۶ عدد بیسکویت

کره / ۱۸۵ گرم

رنده پوست لیمو / ۲ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۸۰ گرم) ½ پیمانه

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

آرد ذرت / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

شیر/ ۲ قاشق چایخوری

مواد لازم برای تهیه لایه وسط

پنیر خامه ای نرم / ۶۰ گرم

پنیر سفید و تازه / ۲ قاشق غذاخوری

رنده پوست لیمو / ½ پوست لیمو

پودر شکر/ ۲ قاشق غذاخوری

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

کشمش / ۲ قاشق غذاخوری

کره، رنده پوست لیمو و خاکه قند را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده را داخل آن می ریزیم و با همزن می زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را روی سطحی آغشته به آرد به آرامی ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر باز می کنیم. با قالب گرد ۶ سانتی متری خمیر را برش می زنیم. وسط هر کدام به اندازه یک قاشق چایخوری از مواد لایه را می ریزیم. کمی از مخلوط زرده تخم مرغ و شیر را با قلم مو به لبه های بیسکویت می مالیم و یک خمیر گرد دیگر روی آن می گذاریم. هر بیسکویت را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می گذاریم. با قلم مو مقدار دیگری از مخلوط زرده تخم مرغ و شیر را روی آن می مالیم و به مدت ۱۲ دقیقه در فر قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. بیرون آورده روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند. چنانچه مایل باشیم خاکه قند اضافه را روی آن می پاشیم.

تهیه لایه وسط بیسکویت

پنیرها، رنده پوست لیمو، شکر و زرده تخم مرغ را می زنیم تا مخلوط شوند. کشمش را اضافه و خوب مخلوط می کنیم.

بیسکویت ایتالیایی با طعم لیمو

مواد لازم برای تهیه ۱۶ عدد بیسکویت

آرد مخمردار / (۲۲۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

کره ریز شده / ۶۰ گرم

شیر / ۱ ½ قاشق غذاخوری

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

مواد لازم برای تهیه کرم لیمو

خاکه قند / (۱۲۰ گرم) ¾ پیمانه

رنده پوست لیمو / ½ قاشق چایخوری

آب لیمو / ۲ قاشق چایخوری

آرد را در ظرف متوسطی الک می کنیم، کره را در آن مالش می دهیم. مخلوط شیر و شکر را در تابه کوچکی ریخته و بر روی حرارت کم می گذاریم، هم می زنیم تا شکر حل شود، وانیل را هم اضافه می کنیم .۵ دقیقه می گذاریم تا کمی خنک شود مخلوط شیر و تخم مرغ را به آرد اضافه می کنیم، با همزن می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود.

مرحله اول

از خمیر لوله هایی باریک ۱۳ سانتی متری درست می کنیم.

مرحله دوم

لوله های خمیر را با هم می پیچانیم، بعد آن را به صورت حلقه در می آوریم، لبه هایشان را بهم می چسبانیم، به فاصله ۳ سانتی متری از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. سینی را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس بیرون آورده به مدت ۱۰ دقیقه می گذاریم در سینی بماند.

مرحله سوم

بیسکویت ها را از قسمت رودر کرم می زنیم و روی سینی های مشبک می چینیم تا خودشان را بگیرند.

تهیه کرم لیمو

خاکه قند را در ظرف کوچک نسوزی الک می کنیم، رنده پوست لیمو و آب لیمو را داخل آن می ریزیم، مخلوط می کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. ظرف را روی ظرفی محتوی آب داغ می گذاریم، هم می زنیم تا کرم مانند شود.

www.takbook.com

www.takbook.com

بیسکویت وینی با طعم پرتقال

مواد لازم برای تهیه ۲۵ عدد بیسکویت

کره / ۲۲۰ گرم

رنده پوست پرتقال / ۲ قاشق غذاخوری

خاکه قند / (۸۰ گرم) ½ پیمانه

آرد ذرت / ۱ قاشق غذاخوری

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد مخمردار / (۵۷گرم) ½ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم پرتقال

کره / ۶۰ گرم

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

آب پرتقال / ۲ قاشق غذاخوری

مرحله اول

کره، رنده پوست پرتقال و خاکه قند را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آردهای الک شده را داخل ظرف می ریزیم، مخلوط می کنیم.

مرحله دوم

مخلوط را با قاشق درون قیفی که سر لوله آن متوسط باشد می ریزیم، با قیف مخلوط را به شکل ستاره های ۳ سانتی و به فاصله ۳ سانتی متر از یکدیگر، در سینی های چرب شده فر می زنیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند، سپس روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند.

مرحله سوم

بیسکویت ها را دو تا دو تا با کرم پرتقال ساندویچ می کنیم و چنانچه مایل باشیم مقداری خاکه قند اضافی روی آن می پاشیم.

www.takbook.com

www.takbook.com

تهیه کرم پرتقال

کره و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند سپس آب پرتقال را اضافه می کنیم، مجددا می زنیم.

بیسکویت میوه ای

مواد لازم برای تهیه ۵۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۸۵ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۱۲۰ گرم) ¾ پیمانه

گوشت میوه (به دلخواه) / (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

آرد ذرت / (۱۱۰ گرم) ¾ پیمانه

آرد مخمردار / (۱۸۵ گرم) ۱ ¼ پیمانه

مواد لازم برای کرم

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

کره نرم شده / ۲ قاشق چایخوری

گوشت میوه / ۱ قاشق غذاخوری

کره، رنده پوست لیمو و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا یکدست شوند. آردهای الک شده و گوشت میوه را اضافه می کنیم، هم می زنیم تا مخلوط شوند. مخلوط را با قاشق در قیفی که سر لوله آن متوسط باشد، می ریزیم. مخلوط را به اشکال ۵۲ x سانتی متری و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر با قیف می زنیم. سینی ها را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت بالا می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند. نیمی از هر بیسکویت را در کرم می زنیم و روی سینی های مشبک می چینیم تا خودشان را بگیرند.

تهیه کرم

خاکه قند را در ظرف نسوز کوچکی الک می کنیم، کره و گوشت میوه را اضافه می کنیم، خوب مخلوط می کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. سپس روی ظرف محتوی آب داغ می گذاریم هم می زنیم تا کرم مانند شود.

www.takbook.com

www.takbook.com

بیسکویت کرم دار میوه ای

مواد لازم برای تهیه ۲۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۷۵ گرم)۲/۱ پیمانه

شربت طلایی / ۲ قاشق غذاخوری

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد معمولی /(۱۰۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

زنجبیل / ½ قاشق چایخوری

زنجبیل شکرپوش خرد شده / ½ قاشق غذاخوری

گوشت میوه (هر نوع میوه) / ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای تهیه کرم میوه

کره / ۶۰ گرم

خاکه قند / (۱۲۰ گرم) ¾ پیمانه

گوشت میوه / ۱ قاشق غذاخوری

اسانس میوه یا عرق جات به دلخواه ۲ قاشق چایخوری

کره، رنده پوست پرتقال، شکر و شربت طلایی را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا یکدست شوند. مواد خشک، زنجبیل شکرپوش و گوشت میوه را در آن می ریزیم و مجددا با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد، ورز می دهیم تا یکدست شود. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر باز می کنیم. با قالب گرد ۴ سانتی متری خمیر را قالب می زنیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. سینی را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند. بیسکویت ها را دو تا دوتا با کرم میوه ساندویچ می کنیم چنانچه مایل باشیم مقداری خاکه قند اضافی روی آنها می پاشیم.

www.takbook.com

www.takbook.com

تهیه کرم میوه

کره و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا سبک و اسفنجی شود. سپس گوشت میوه و اسانس میوه دلخواه را اضافه و مخلوط می کنیم.

بیسکویت ترد بادام زمینی

مواد لازم برای تهیه ۲۵ عدد بیسکویت

آرد مخمردار / (۱۱۰ گرم) ¾ پیمانه

جوش شیرین / ¼ قاشق چایخوری

دارچین /۲/۱ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۱۶۵ گرم) ¾ پیمانه

جو دو سرخرد شده / (۴۵ گرم) ½ پیمانه

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

پودر نارگیل / (۳۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره بادام زمینی /(۱۲۵ میلی لیتر) ½ پیمانه

شربت طلایی / ۱ قاشق غذاخوری

آب / تقریبا ۲ قاشق غذاخوری

آرد، جوش شیرین و دارچین را در ظرف متوسطی الک می کنیم، شکر، جو دو سر، پودر نارگیل و رنده پوست لیمو را در آن می ریزیم، سپس کره بادام زمینی، شربت طلایی و آب لازم را مخلوط می کنیم و با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی بر روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود، سپس آن را می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. خمیر را به دو قسمت می کنیم، هر قسمت را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر باز می کنیم، با قالب گرد ۶ سانتی متری خمیر را برش میزنیم و به فاصله ۳ سانتی مترازهم در سینی چرب شده فر می چینیم. سینی ها را به مدت ۱۰ دقیقه درفربا درجه متوسط میگذاریم تا قهوه ای روشن شوند.روی سینی مشبک میچینیم تا خنک شوند.

بیسکویت بادام زمینی با کارامل

کره/ ۱۲۵ گرم

www.takbook.com

www.takbook.com

پودر شکر/ (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

زرده تخم مرغ/ ۱ عدد

آرد معمولی/ (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد مخمردار/ (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

پودر کاستر (کارامل)/ ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای مخلفات رویه

شکر قهوه ای / (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

کره ریز شده / ۹۰ گرم

شربت طلایی / ۱ قاشق غذاخوری

بادام زمینی بی نمک بوداده، خرد شده / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

کره، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی ریخته و با همزن برقی می زنیم تا یکدست شود. بقیه مواد خشک الک شده را در داخل ظرف می ریزیم وهم می زنیم. مخلوط را به طور یکدست در یک قالب مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری می ریزیم و به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا قهوه ای روشن شود. می گذاریم ۵ دقیقه بماند و بعد مخلفات رویه را روی آن پخش می کنیم و مجددا آن را به مدت ۵ دقیقه در فر می گذاریم، سپس می گذاریم خنک شود.

تهیه مخلفات رویه

شکر، شربت طلایی و کره را در تابه متوسطی می ریزیم روی حرارت می گذاریم تا کره آب شود و بجوش آید. همین طور هم می زنیم تا آرام آرام بمدت ۳ دقیقه بجوشدومخلوط به آرامی تیره و غلیظ شود.بادام زمینی را هم در آن میریزیم و مخلوط می کنیم.

بیسکویت بادام زمینی

کره / ۱۲۵ گرم

شکر قهوه ای /(۱۰۰ گرم) ½ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

جوش شیرین / ½ قاشق چایخوری

جو دو سر خرد شده / (۴۵ گرم) ½ پیمانه

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ½ پیمانه

بادام زمینی بی نمک بو داده / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

کورن فلکس خرد شده / (۲۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

کورن فلکس خرد شده اضافی / (۲۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا یکدست شود. آرد الک شده، جوش شیرین، جودو سر، پودر نارگیل، بادام زمینی و کورن فلکس را داخل آن می ریزیم، با همزن خوب می زنیم. از مخلوط گلوله هایی با قاشق چایخوری بر می داریم و به فاصله ۳ سانتی متراز هم، در سینی های چرب شده فر می چینیم، روی آنها را به آرامی تخت می کنیم کورن فلکس اضافی را روی آنها می پاشیم. سینی ها را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم تا خنک شوند.

کلوچه های ترد با طعم بادام زمینی

کره / ۱۲۵ گرم

وانیل / ½ قاشق چایخوری

رنده پوست لیمو / ½ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

شکر قهوه ای / (۶۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره بادام زمینی / (۸۰ میلی لیتر) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۸۵ گرم) ۱ ¼ پیمانه

جوش شیرین / ۱ قاشق چایخوری

کره، وانیل، رنده پوست لیمو، شکرها و کره بادام زمینی را در ظرف کوچکی ریخته با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. بقیه مواد الک شده را داخل آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. ازمخلوط گلوله هایی با قاشق چایخوری بر می داریم و به فاصله ۴ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. روی آنها را با پشت چنگال تخت می کنیم طوری که خطوطی متقاطع هم

www.takbook.com

www.takbook.com

بر روی آنها ایجاد شود. سینی ها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکویت قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم خنک شوند.

شیرینی گردویی

آرد معمولی/ (۱۱۰ گرم) ¾ پیمانه

آرد مخمردار/ (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

کره ریز شده / ۹۰ گرم

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

گردو/ (۲۰۰گرم)۲پیمانه

مواد لازم برای تهیه مخلفات رویه

کره آب شده / ۶۰ گرم

شربت طلایی/ (۸۰ میلی لیتر) ۳/۱ پیمانه

شکر قهوه ای/ (۵۰ گرم) ¼ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

آرد مخمردار/ ۲ قاشق غذاخوری

آردهای الک شده را در ظرف متوسطی می ریزیم و کره رادر آن ها مالش می دهیم. تخم مرغ را با آن مخلوط می کنیم مخلوط را در یک قالب مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم، سپس گردوها را به طور یکدست و مساوی روی آن می پاشیم و بعد مخلفات رویه را می ریزیم. مجددا به مدت ۱۵ دقیقه دیگر قالب را در فر با همان درجه قرار می دهیم تا رویه خودش را بگیرد. می گذاریم خنک شود، سپس آن را برش می دهیم.

تهیه مخلفات رویه

کلیه مواد را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی خوب مخلوط می کنیم.

بیسکویت گردویی

مواد لازم برای تهیه حدود ۱۶ عدد بیسکویت

www.takbook.com

www.takbook.com

کره / ۶۰ گرم

وانیل/ ۱ قاشق چایخوری

خاکه قند/ (۴۰ گرم) ¼ پیمانه

آرد معمولی/ (۷۵ گرم) ½ پیمانه

گردوی کاملا خرد شده/ (۳۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

گردو اضافی/ (۷۵ گرم) ¾ پیمانه

کره، وانیل و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود.آرد الک شده و گردوی خرد شده را هم داخل آن می ریزیم، مخلوط می کنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری درست می کنیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. روی هر کدام یک گردوی اضافه می گذاریم. سینی را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم خنک شوند. چنانچه مایل باشیم روی آنها را خاکه قند اضافی می پاشیم.

نان قندی

در این دستور العمل می توان هم از آرد برنج هم از برنج آسیاب شده استفاده کرد. آرد برنج در قیاس با برنج آسیاب شده کیفیت بهتری ارائه می دهد.

آرد برنج/ ۲ قاشق غذاخوری

خاکه قند/ (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی/ (۳۰۰ گرم) ۲ پیمانه

کره ریز شده/ ۲۵۰ گرم

مواد خشک را در ظرف متوسطی الک می کنیم، کره را در آن مالش می دهیم. مواد را کاملا مخلوط می کنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود.

نان قندی را می توان به طرق مختلف پخت

۱- مخلوط را به طور یکدست و مساوی داخل یک قالب مستطیل۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم. به شکل مستطیل یا مربع روی آن علامت گذاری می کنیم، با چنگال به آرامی روی آن را سوراخ می کنیم. تابه را به مدت ۳۵ دقیقه در

www.takbook.com

www.takbook.com

فر با درجه نسبتا کم می گذاریم تا نان خشک شود. سپس بیرون آورده از جائیکه علامت گذاری کردیم می بریم. قبل از آنکه نان ها را روی سینی مشبک بچینیم ۱۰ دقیقه صبر می کنیم.

۲-مخلوط را به دو قسمت می کنیم و در قالب های گرد ۱۷ سانتی متری باز می کنیم، به شکل برش های سه گوش روی آن علامتگذاری می کنیم. با چنگال به آرامی روی آن را سوراخ سورا خ می کنیم. قالب را به مدت ۳۵ دقیقه در فر با درجه نسبتا کم می گذاریم تا نان خشک شوند.نان ها را از آنجایی که علامتگذاری کرده بودیم می بریم قبل از آنکه روی سینی های مشبک بچینیم تا خنک شوند، ۱۰ دقیقه صبر می کنیم.

۳-مخلوط را به شکل دو دایره ۱۸ سانتی متری در می آوریم و در سینی های چرب شده فر می گذاریم، روی آنها را به شکل برش های سه گوش علامتگذاری می کنیم، با چنگال به آرامی روی آنها را سوراخ سوراخ می کنیم. با انگشتان آغشته به آرد لبه های هر دو دایره را شکل می دهیم. سینی را به مدت ۳۵ دقیقه در فر با درجه نسبتا کم می گذاریم تا نان ها خشک شوند. نان ها را از قسمتهای علامت گذاری شده میبریم، ۱۰ دقیقه صبرمیکنیم، سپس آن ها را درسینی مشبک می چینیم تا خنک شوند.

۴-کمی آرد ذرت را در داخل یک قالب چوبی ۱۱ سانتی متری نان قندی می مالیم. قالب را تکان می دهیم تا آرد ذرت اضافی بیرون بریزد. حدود ۶/۱ از مخلوط را در قالب آماده شده باز می کنیم، خمیر اضافی را در می آوریم سپس به ته قالب ضربه می زنیم تا خمیر قالب زده بیرون آید، آن را در سینی چرب شده فر می گذاریم.این عمل را با بقیه خمیر انجام می دهیم سینی فر را به مدت ۲۵ دقیقه در فر با درجه نسبتا کم می گذاریم تا نان قندی ها خشک شوند. ۵ دقیقه صبر می کنیم، سپس آنها را روی سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند.

کلوچه های ترد کره ای

مواد لازم برای تهیه حدود ۶۰ عدد کلوچه

کره / ۲۵۰گرم

رنده پوست لیمو / ۲ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۸۰ گرم) ½ پیمانه

آرد معمولی / (۲۲۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

کره، رنده پوست لیمو را در ظرف متوسطی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود مواد خشک الک شده را اضافه می کنیم و با درجه متوسط همزن ۱۰ دقیقه می زنیم. مخلوط را با قاشق در قیفی که لوله سر آن متوسط باشد می ریزیم و به شکل ستاره های ۴ سانتی متری، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فرمی زنیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا کلوچه ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

www.takbook.com

www.takbook.com

نان قندی با طعم قهوه

مواد لازم برای تهیه ۴۰ عدد نان قندی

کره / ۲۵۰ گرم

نسکافه / ۲ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد ذرت / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آب داغ / ۲ قاشق چایخوری

کاکائو / ۱ قاشق غذاخوری

آب داغ اضافی / ۲ قاشق چایخوری

مواد مایه قهوه

نسکافه / ۱ ½ قاشق چایخوری

شیر داغ / ۳ قاشق چایخوری

کره / ۴۰ گرم

خاکه قند / (۱۲۰ گرم) ¾ پیمانه

کره و خاک قند الک شده را در ظرف متوسطی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، آردهای الک شده را داخل آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. این مخلوط را به دو قسمت می کنیم. به نیمی از این مخلوط نسکافه و آب را اضافه می کنیم و به نیمی دیگر مخلوط کاکائو و آب داغ اضافی را. مخلوط نسکافه دار را با قاشق به دقت در یک طرف قیف که سر لوله آن متوسط باشد و مخلوط کاکائو دار را نیز در طرف دیگر همین قیف می ریزیم. با قیف مخلوط را به درازای ۵ سانتی متر و به فاصله ۳ سانتی متراز هم در سینی های چرب شده فر می زنیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر قرار می دهیم تا نان ها خشک شوند. آنها را روی سینی های مشبک می چینیم تا سرد شوند. نان ها را دو تا دو تا با مایه قهوه، ساندویچ می کنیم. چنانچه مایل باشیم خاکه قند اضافی را روی آنها می پاشیم و سرو می کنیم.

تهیه مایه قهوه

www.takbook.com

www.takbook.com

نسکافه را در شیر حل می کنیم می گذاریم خنک شود. کره، شیرنسکافه و خاکه قند الک شده را در ظرفی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا کم رنگ شود.

بیسکویت سبوس دار

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۵ عدد بیسکویت

کره / ۲۵۰ گرم

شکر پودر شده / (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

آرد معمولی سبوس دار / (۲۰۰ گرم) ۱ ¼ پیمانه

آرد معمولی سفید / (۱۸۵ گرم) ۱ ¼ پیمانه

آرد برنج (۷۵ گرم) ½ پیمانه

آب/ ۲ قاشق غذاخوری

کره و شکر را در ظرف متوسطی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آردهای الک شده و آب را اضافه می کنیم، می زنیم تا خوب مخلوط شوند.خمیر را روی سطحی آغشته به آرد ورزمی دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۱ سانتی متر باز می کنیم. با قالب گرد ۴ سانتی خمیر را قالب می زنیم و به فاصله ۲ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم، روی آنها را با خطی از وسط علامت می گذاریم. سینی ها را به مدت ۲۵ دقیقه در فر با درجه حرارت کم می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم خنک شوند.

بیسکویت ترد کره ای با طعم لیمو

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره/ ۲۵۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

آب لیمو / ۳ قاشق چایخوری

آرد معمولی / (۲۲۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

کره، رنده پوست لیمو و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آب لیمو و آرد الک شده را در آن مخلوط می کنیم. مخلوط را با قاشق در قیفی که سر لوله آن متوسط باشد می ریزیم. مخلوط را به صورت حلقه های پیچی ۴ سانتی متری، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می زنیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها خشک شوند. قبل از آنکه بیسکویت ها رابلند کنیم، ۲ دقیقه صبر می کنیم و بعد آن ها را در سینی های مشبک می چینیم تا سرد شوند.

نان قندی اسکاتلندی

مواد لازم

کره/ ۲۵۰ گرم

پودر شکر/ (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد برنج/ (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

آرد معمولی/ (۳۳۵ گرم)۲ ¼ پیمانه

کره و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده را داخل آن می ریزیم خمیر را مخلوط می کنیم تا فرم گیرد و خمیرسفتی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تایکدست شود. نان قندی اسکاتلندی را می توان به طرق مختلف پخت:

خمیر را در یک قالب مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که چرب شده باز می کنیم، به شکل دلخواه علامتگذاری می کنیم، باچنگال روی آن را سوراخ سوراخ می کنیم. قالب را به مدت ۴۵ دقیقه در فر با درجه کم می گذاریم. سپس بیرون آورده و از محل علامت گذاری شده می بریم. ۱۰ دقیقه صبر می کنیم و بعد نان ها را روی سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند. خمیر را دو قسمت می کنیم و در دو قالب گرد ۱۷ سانتی متری پهن می کنیم. به شکل برش های سه گوش روی آنها را علامتگذاری می کنیم،باچنگال آن را سوراخ سوراخ می کنیم قالب را به مدت ۴۵ دقیقه درفربا درجه حرارت کم می گذاریم سپس از جایی که علامتگذاری کرده بودیم، می بریم، ۱۰ دقیقه صبر می کنیم و بعد نان ها را روی سینی مشبک می چینیم تاخنک شوند. آرد ذرت را داخل یک قالب چوبی ۱۱ سانتی متری نان قندی می مالیم. قالب را خوب تکان می دهیم تا آرد اضافی آن بریزد. خمیر را در قالب آماده شده پهن می کنیم و خمیر اضافی آن را می گیریم، به ته قالب ضربه می زنیم تا خمیر قالب زده بیرون آید و آنرا در سینی چرب شده فر می چینیم. این عمل را با بقیه خمیر هم انجام می دهیم. سینی را حدود ۳۰ دقیقه در فر با درجه کم می گذاریم تا نان ها خشک شوند. ۵ دقیقه صبر می کنیم و بعد نان ها را روی سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند.

بیسکویت های ترد وینی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

www.takbook.com

www.takbook.com

کره/ ۲۵۰گرم

وانیل/ ½ قاشق چایخوری

پودر شکر/ (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

آرد معمولی/ (۲۶۰ گرم) ۱ ¾ پیمانه

آرد برنج/ (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۳۰۰ گرم

روغن نباتی مایع/ ۳ قاشق چایخوری

کره، وانیل و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم ویکدست شود،آردهای الک شده را اضافه می کنیم، آنقدر می زنیم تا مخلوط شوند.با قیف ازمخلوط بیسکویت هایی به ابعاد ۶ ۲سانتی متر و به فاصله ۳ سانتی متر ازهم، در سینی های چرب شده فر می زنیم. سینی ها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند، می گذاریم خنک شوند. انتهای بیسکویت ها را در مخلوط شکلات و روغن مایع می زنیم، روی سینی های مشبک می چینیم تا خودشان را بگیرند.

نان قندی غنی شده

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد نان قندی

کره/ ۲۵۰ گرم

وانیل/ ۱ قاشق چایخوری

خاکه قند/ (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی/ (۱۱۰ گرم) ¾ پیمانه

آرد ذرت / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

کره، وانیل و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده را اضافه می کنیم آنقدر می زنیم تا مخلوط شوند. مخلوط را با قاشق داخل قیفی که سر لوله آن متوسط باشد می ریزیم و به شکل نان قندی هایی به ابعاد ۶۲ X سانتی متر و به فاصله ۳ سانتی متر ازهم در سینی های چرب شده فر می زنیم. سینی ها را

www.takbook.com

www.takbook.com

به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا نان ها قهوه ای روشن شوند. روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند.

نان قندی چهارگوش

مواد لازم

کره آب شده / ۲۵۰ گرم

وانیل/ ½ قاشق چایخوری

پودر شکر/ (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

خاکه قند / (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد ذرت/ (۵۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی/ (۳۵۰ گرم) ۲ ۳/۱ پیمانه

کره خنک شده، وانیل، شکر، خاکه قند و آرد ذرت را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا غلیظ شود. آرد الک شده را داخل آن می ریزیم وهم می زنیم. مخلوط را در یک قالب مستطیل ۲۹ ۱۹ سانتی متری می ریزیم، با یک کارد روی آن را صاف می کنیم، به شکل مربع یا مستطیل روی آن را علامتگذاری می کنیم، با چنگال به آرامی آن را سوراخ سوراخ می کنیم. قالب را به مدت ۲۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا نان خشک شود. سپس از جاهای علامت گذاری شده برش می دهیم و می گذاریم تا خنک شود.

بیسکویت با خامه ترش

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

وانیل/ ½ قاشق چایخوری

پودر شکر/ (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

آرد مخمردار/ (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

جوش شیرین / ¼ قاشق چایخوری

جوز هندی / ¼ قاشق چایخوری

خامه ترش/ ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای کرم مرکبات

خاکه قند/ (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

رنده پوست پرتقال / ½ قاشق چایخوری

آب لیمو/ ۱ قاشق غذاخوری

آب پرتقال/ تقریبا ۲ قاشق چایخوری

کره، وانیل، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم ویکدست شود. بقیه مواد خشک الک شده وخامه را درآن می ریزیم و مخلوط می کنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری بر می داریم به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فرمی چینیم، با چنگال روی آن را تخت می کنیم و به مدت ۸ دقیقه درفر با درجه حرارت زیاد می گذاریم تا شیرینی ها قهوه ای روشن شوند. سپس روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند. روی شیرینی ها را در کرم مرکبات می زنیم، در سینی های مشبک می چینیم تا خودشان را بگیرند.

تهیه کرم مرکبات

خاکه قند الک شده را در ظرف کوچک نسوزی می ریزیم رنده پوست پرتقال، آب لیمو و آب پرتقال را نیز اضافه می کنیم و خوب مخلوط می کنیم تا خمیر سفتی به دست آید. سپس ظرف را روی آب داغ می گذاریم مرتب هم می زنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت کشمشی- نارگیلی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره/ ۶۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۲ قاشق چایخوری

پودر شکر/ (۲۲۰ گرم) ۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

www.takbook.com

www.takbook.com

آرد معمولی/ (۲۰۰ گرم) ۱ ۳/۱ پیمانه

جوش شیرین/ ½ قاشق چایخوری

خامه ترش/ (۱۲۵ میلی لیتر) ½ پیمانه

کشمش پلویی/ (۸۰ گرم) ½ پیمانه

پودر نارگیل/ (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

کره، رنده پوست لیمو و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. تخم مرغ را اضافه می کنیم، می زنیم تا مخلوط شوند. آرد الک شده، جوش شیرین، خامه و کشمش را درآن می ریزیم. از مخلوط گلوله هایی با قاشق چایخوری برمی داریم و در پودر نارگیل می غلتانیم، آنها را به فاصله ۳ سانتی متر ازهم در سینی های چرب شده فر می چینیم، روی آنرا به آرامی تخت می کنیم. سینی ها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند، می گذاریم خنک شوند.

شیرینی سفید میوه ای (مخصوص کریسمس)

مواد لازم

برنج بو داده /(۳۵ گرم) ۱ پیمانه

پودر شیر پرچربی/ (۱۰۰ گرم) ۱ پیمانه

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

گیلاس شکرپوش خرد شده / (۶۰ گرم) ¼ پیمانه

آناناس شکرپوش خرد شده / ۱ حلقه

زردآلوی شکرپوش خرد شده / ۲ عدد

کشمش پلویی / (۴۰ گرم) ¼ پیمانه

کوفا آب شده / ۲۵۰ گرم

www.takbook.com

www.takbook.com

یک قالب مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری را چرب می کنیم و داخل آن را با کاغذ شیرینی پزی می پوشانیم، طوری که دیواره های آن را هم بپوشاند. برنج بو داده، پودر شیر، پودر نارگیل، خاکه قند الک شده، میوه های شکرپوش و کشمش را در ظرف بزرگی می ریزیم، مخلوط می کنیم، کوفای خشک شده را در آن می ریزیم، خوب می زنیم. مخلوط را در قالب آماده شده می ریزیم، آنرا می پوشانیم و در یخچال می گذاریم تا خودش را بگیرد.

شیرینی نارگیلی با کرم لیمو

مواد لازم

بیسکویت ساده/ ۲۵۰ گرم

شیرعسل/ (۱۲۵ میلی لیتر)۲/۱ پیمانه

کره ریز شده/ ۱۲۵ گرم

رنده پوست لیمو/ ۱ قاشق چایخوری

پودر نارگیل/ (۹۰ گرم)۱ پیمانه

پودر نارگیل اضافی/ ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای تهیه کرم لیمو

خاکه قند / (۲۸۰ گرم) ۱ ¾ پیمانه

کره نرم شده / ۱ قاشق چایخوری

آب لیمو/ ۱ قاشق غذاخوری

بیسکویت ها را کاملا خرد می کنیم. شیر وکره را در تابه متوسطی مخلوط می کنیم روی حرارت می گذاریم،هم می زنیم تا کره آب شود مخلوط شیر و کره را مدتی می گذاریم بماند تا دمایش کمی پایین بیاید. سپس بیسکویت خرد شده، رنده پوست لیمو و پودر نارگیل را در آن می ریزیم، با همزن می زنیم. مخلوط را به طور یکدست و مساوی در قالب۲۹ ۱۹ سانتی متری مستطیل شکل می ریزیم، آن را به مدت یک ساعت در یخچال می گذاریم .پس از این مدت کرم لیمو را روی آن می ریزیم و روی کرم هم پودر نارگیل اضافی را می پاشیم.

تهیه کرم لیمو

www.takbook.com

www.takbook.com

خاکه قند را در ظرف کوچک نسوزی الک می کنیم، کره و آب لیمو لازم را در آن می ریزیم و هم میزنیم تا خمیر خشک وسفتی به دست آید. سپس آن را روی ظرفی محتوی آب داغ می گذاریم مرتب می زنیم تا کرم مانند شود.

شیرینی سفید فنجانی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد شیرینی

برنج بو داده / (۳۵ گرم) ۱ پیمانه

پودر شیر پرچربی / (۱۰۰ گرم) ۱ پیمانه

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

گیلاس شکر پوش خرد شده / (۱۲۵ گرم) ½ پیمانه

زنجبیل شکرپوش خرد شده (۱۰۰ گرم) ½ پیمانه

کوفا آب شده / ۲۵۰ گرم

شکلات سفید آب شده / ۱۰۰ گرم

برنج بو داده، پودر شیر، پودر نارگیل، خاکه قند الک شده، گیلاس و زنجبیل را در ظرف بزرگی می ریزیم و مخلوط می کنیم، کوفای خشک شده را در آن می ریزیم و با همزن برقی می زنیم. با قاشق از مخلوط بر می داریم و در ۲۰ عدد قالب های کاغذی کوچک شیرینی می ریزیم، آن ها را در یخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند. شکلات سفید آب شده را به صورت خطوط باریک و ریز روی آنها می ریزیم، مجددا در یخچال می گذاریم تا شکلات ببندد.

کراکل شکلاتی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۶ عدد شیرینی

برنج بو داده / (۱۴۰ گرم) ۴ پیمانه

کشمش پلویی / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

خاکه قند / (۲۴۰ گرم) ۱ ½ پیمانه

www.takbook.com

www.tabbook.com

کاکائو / (۵۰ گرم) ½ پیمانه

کوفای آب شده / ۲۵۰ گرم

برنج بو داده، پودر نارگیل، کشمش پلویی، کاکائو و خاکه قند الک شده را در ظرف بزرگی می ریزیم و مخلوط می کنیم. کوفای خنک شده را در آن می ریزیم، خوب می زنیم. با قاشق، مخلوط را در ۳۶ عدد قالب کاغذی شیرینی می ریزیم در یخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند.

بیسکویت گردویی ایتالیایی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

بادام پوست گرفته / (۲۴۰ گرم) ۱ ½ پیمانه

سفیده تخم مرغ / ۱عدد

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

آرد معمولی / (۱۱۰ گرم) ¾ پیمانه

سفیده تخم مرغ، کمی زده شده اضافی / ۱ عدد

گردوی کاملا خرد شده / (۷۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

بادام ها را بخوبی خرد می کنیم، سفیده تخم مرغ و شکر را اضافه می کنیم، خوب می زنیم تا مخلوط شوند. مخلوط را در ظرف متوسطی می ریزیم، آرد الک شده را اضافه می کنیم، خوب می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر پهن می کنیم و با قالب گرد ۴ سانتی متری برش می زنیم، به فاصله ۳ سانتی متر ازهم در سینی چرب شده فر می چینیم، سفیده تخم مرغ را با قلم مو روی آن می مالیم و گردوها را روی آن می پاشیم و به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه بالا می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند.

شیرینی گردویی کاراملی

مواد لازم

آرد مخمر دار / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

پودر شکر / (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

www.tabbook.com

www.takbook.com

پودرنارگیل / (۴۵ گرم) ½ پیمانه

کره آب شده / ۶۰ گرم

مواد لازم برای مخلفات رویه

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

وانیل / ½ قاشق چایخوری

پودرنارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

گردوی خرد شده / (۹۰ گرم) ¾ پیمانه

شکر قهوه ای / (۳۰۰ گرم) ۱ ½ پیمانه

بیکینگ پودر / ½ قاشق چایخوری

آرد الک شده و بقیه مواد را در ظرف کوچکی می ریزیم و مخلوط می کنیم. مخلوط را در یک قالب مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه بالا می گذاریم. همان طور که داغ است مخلفات رویه را روی آن می ریزیم مجددا ۲۰ دقیقه دیگر در فر می گذاریم تا رویه خودش را بگیرد، می گذاریم خنک شود.

تهیه مخلفات رویه

کلیه مواد را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن خوب می زنیم.

کلوچه های گندمی با زردآلو

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد کلوچه

کره / ۱۲۵ گرم

وانیل/ ½ قاشق چایخوری

شکر قهوه ای/ (۱۵۰ گرم) ¾ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

آرد مخمردار/ (۷۵ گرم) ½ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

جوانه گندم / (۷۵ گرم) ¾ پیمانه

پودرنارگیل / (۳۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

جو دو سر خرد شده / (۳۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

برگه زردآلوی ریز شده / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

کورن فلکس / (۴۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

کره، وانیل، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آرد الک شده و بقیه مواد را درآن می ریزیم و با همزن خوب می زنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق غذاخوری بر می داریم، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم و به آرامی روی آنها را تخت می کنیم. سینی را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا کلوچه هابرشته شوند. سینی ها را بیرون آورده، می گذاریم خنک شوند.

بیسکویت شکری با طعم دارچین

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره/ ۱۲۵ گرم

وانیل/ ½ قاشق چایخوری

شکر خام / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

تخم مرغ/ ۱ عدد

جوانه گندم/ ۲ قاشق غذاخوری

آرد سبوس دار/ (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد سبوس دار مخمر دار/ ۲ قاشق غذاخوری

شکر خام اضافی/ (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

دارچین/ ۱ قاشق چایخوری

کره، وانیل، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. جوانه گندم و آردهای الک شده را در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. گلوله هایی از مخلوط به اندازه قاشق چایخوری بر می داریم و در مخلوط شکر

www.takbook.com

www.takbook.com

اضافی و دارچین می غلتانیم. گلوله ها را به فاصله ۳ سانتی متر ازهم در سینی های چرب شده فر می چینیم روی آنها را با پشت چنگال تخت می کنیم و سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند.

بیسکویت سبوس دار

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر/ ¼ پیمانه

عسل/ ۲ قاشق چایخوری

آرد سبوس دار/ (۱۶۰ گرم)۱ پیمانه

آرد سفید مخمردار/ (۷۵ گرم) ½ پیمانه

آرد سفید معمولی/ (۷۵ گرم) ½ پیمانه

سبوس گندم عمل نیامده / (۱۵ گرم) ½ پیمانه

سبوس گندم عمل نیامده اضافی/ ۲ قاشق غذاخوری

تخم مرغ/ ۱ عدد

کره، شکر، عسل و تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده و سبوس گندم را داخل آن می ریزیم، با همزن می زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا یکدست شود. سپس آن را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر باز می کنیم، با قالب گرد ۶ سانتی متری خمیر را قالب می زنیم و به فاصله ۳ سانتی مترازهم در سینی چرب شده فر می چینیم. سبوس گندم اضافی را روی آنها می پاشیم، با چنگال آن ها را سوراخ سوراخ می کنیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت مربایی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

www.takbook.com

www.takbook.com

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ½ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

آرد سبوس دار / (۲۰۰ گرم) ۱ ½ پیمانه

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ½ پیمانه

مربای زردآلو / (۱۲۵ میلی لیتر) ½ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم بیسکویت

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

ژلاتین / ۳ قاشق چایخوری

آب / (۱۲۵ میلی لیتر) ½ پیمانه

وانیل / ½ قاشق چایخوری

کره، وانیل و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، تخم مرغ را اضافه کرده، می زنیم تا مخلوط شوند. آرد الک شده را داخل آن می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا یکدست شود. خمیر را بین دوکاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر باز می کنیم با قالب دایره ای شکل ۶ سانتی متری آن را قالب می زنیم، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا قهوه ای روشن شوند. می گذاریم بیسکویت ها خنک شوند. روی بیسکویت ها را با قیف از کرم آماده کرده می پوشانیم، در پودر نارگیل می زنیم. سپس با قاشق مقداری مربا وسط بیسکویت ها می ریزیم، در یخچال می گذاریم تا کرم روی بیسکویت خودش را بگیرد.

تهیه کرم بیسکویت

شکر، ژلاتین و آب را در تابه کوچکی می ریزیم روی حرارت ملایم می گذاریم. مرتب هم می زنیم تا شکر حل شود. مخلوط به جوش آید. دیگر هم نمی زنیم و بدون سر پوش می گذاریم به مدت ۵ دقیقه آرام آرام بجوشد. در دمای معمولی می گذاریم تا خنک شود. مخلوط ژلاتین را با وانیل در ظرف کوچکی میریزیم و باهمزن برقی به مدت ۱۰ دقیقه می زنیم تا مخلوط فرم بگیرد.

بیسکویت جو

www.takbook.com

www.takbook.com

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

جو دو سر خرد شده / (۲۷۰ گرم) ۳ پیمانه

آرد سبوس دار معمولی / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

شکر قهوه ای / (۶۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره ریز شده / ۶۰ گرم

شربت طلایی / (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

شیر / (۸۰ میلی لیتر) ۳/۱ پیمانه

جو دو سر خرد شده را با آرد الک شده و شکر در ظرف بزرگی می ریزیم، کره را در آن مالش می دهیم. شربت طلایی و شیر را در تابه کوچکی می ریزیم، روی حرارت می گذاریم هم می زنیم تا گرم شود. مخلوط شیر گرم را در مخلوط جو می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید.خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر باز می کنیم با قالب گرد ۶ سانتی متری خمیر را قالب می زنیم، به فاصله ۲ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم. با چنگال به آرامی روی آنها سوراخ ایجاد می کنیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکوئیت ها برشته شوند. می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت بادام سوخته

این بیسکویت های ترد باید قبل از پذیرایی آماده شوند.

مواد لازم برای تهیه حدود ۱۵ عدد بیسکویت

پودر شکر/ ۲ قاشق غذا خوری

آرد معمولی/ ۲ قاشق غذا خوری

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

شیر / (۱۲۵ میلی لیتر) ½ پیمانه

کره / ۶۰ گرم

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

www.takbook.com

www.takbook.com

خاکه قند / (۴۰ گرم) ¼ پیمانه

مواد لازم برای تهیه خمیر بیسکویت

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

بادام خرد شده / (۹۰ گرم) ¾ پیمانه

کره ریز شده / ۹۰ گرم

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

مواد لازم برای تهیه بادام سوخته

بادام خلال شده / (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

پودر شکر / (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

آب / (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

مرحله اول

پودر شکر و آرد را در تابه کوچکی می ریزیم، شیرو زرده تخم مرغ را با آن مخلوط می کنیم، با کاردکی می زنیم تا یکدست شوند. تابه را روی حرارت می گذاریم هم می زنیم تا مخلوط بجوشد و غلیظ شود. روی مخلوط کرم کاستر را با پلاستیک می پوشانیم، می گذاریم تا خنک شود.

مرحله دوم (خمیر بیسکویت)

آرد را در ظرف متوسطی الک می کنیم، کره و بادام را اضافه میکنیم. زرده تخم مرغ و وانیل را نیز در آن می ریزیم می زنیم تا خمیر سفتی به دست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. روی آن را می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال میگذاریم.

مرحله سوم (بادام سوخته)

بادام ها را در سینی چرب شده فر می ریزیم. شکر و آب را در تابه کوچکی مخلوط می کنیم، روی حرارت می گذاریم مرتب هم می زنیم تا شکر حل شود بدون آنکه بجوشد. همچنان آن را روی حرارت می گذاریم تا آرام آرام بجوشد بدون آن که آن را هم

www.takbook.com

www.takbook.com

بزنیم تا زمانیکه مخلوط طلایی شود. مخلوط شکر طلایی را روی بادام ها می ریزیم، می گذاریم خودش را بگیرد. بادام سوخته را کاملا خرد می کنیم.

مرحله چهارم

خمیر بیسکویت را بین دوکاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر باز می کنیم، با قالب گرد ۶ سانتی متری آن را قالب می زنیم و به فاصله ۳ سانتی متر ازهم در سینی های چرب شده فر می چینیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند. می گذاریم بیسکوئیت ها خنک شوند.

مرحله پنجم (تکمیل مایه کاستر)

کره و وانیل را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا هر چه بیشتر سفید شود. خاکه قند را در آن می ریزیم، مجددا می زنیم تا کاملا یکدست شود.

مرحله ششم (تکمیل بیسکویت ها)

بیسکویت ها را با مایع کاستر ساندویچ می کنیم، اطراف بیسکویت های ساندویچ شده را کمی مایه می مالیم و لبه های آن را بادام سوخته می غلتانیم. چنانچه مایل باشیم، کمی خاکه قند اضافی روی آن می پاشیم.

نان میوه ای گردویی

مواد لازم برای تهیه ۴۰ عدد نان

سفیده تخم مرغ / ۳ عدد

پودر شکر / (۱۱۰ گرم)۲/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

گردو / (۱۲۵ گرم) ۱ ¼ پیمانه

زنجبیل شکرپوش خرد شده / (۶۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

گیلاس شکر پوش خرد شده / (۱۲۵ گرم) ½ پیمانه

آناناس شکرپوش خرد شده / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

سفیده های تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا پف کنند. بتدریج شکر را اضافه می کنیم، همچنان می زنیم تا حل شود. مخلوط را در ظرف بزرگی می ریزیم، آرد الک شده، گردو و میوه های شکر پوش را داخل آن می ریزیم. مخلوط را در

www.takbook.com

www.takbook.com

یک قالب باریک و بلند ۲۶ ۸ سانتی متری می ریزیم و به مدت ۴۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا خشک و سفت شود. سپس آن را روی سینی مشبک می گذاریم تا خنک شود. آنرا در فویل می پیچیم و می گذاریم یک شب بماند. نان را با کارد اره ای، به صورت ورقه های نازک می بریم و درون سینی های فر که کاغذ شیرینی پزی روی آنها کشیده شده است به صورت یک لایه نازک می چینیم. سینی را در فر با درجه کم به مدت ۲۵ دقیقه می گذاریم تا نان ها خنک شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

ریس فندق و گیلاس

مواد لازم برای تهیه ۲۵ عدد ریس

گیلاس شکر پوش / (۱۰۵ گرم) ½ پیمانه

خاکه قند / (۸۰ گرم) ½ پیمانه

فندق خرد شده / (۱۹۰ گرم) ۱ ¾ پیمانه

سفیده تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

خامه / (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

شکلات سفید آب شده / ۳۸۰ گرم

شکلات سیاه آب شده / ۳۰۰ گرم

روغن مایع / ۳ قاشق چایخوری

شکلات سفید آب شده اضافی / ۶۰ گرم

اسانس میوه یا عرقیجات یا شربت / ۲ قاشق غذا خوری

گیلاس ها و اسانس میوه را در ظرفی میریزیم، مخلوط می کنیم می گذاریم ۱ ساعت بماند. آب گیلاس ها را می گیریم و مایع را کنار نگه می داریم. فندق و خاکه قند را در ظرف متوسطی مخلوط می کنیم، سفیده تخم مرغ وخامه و شکلات سفید وآب گیلاس را در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. مخلوط را به مدت یک ساعت در یخچال می گذاریم و گاه گاهی هم می زنیم. به اندازه قاشق غذاخوری از مخلوط بر میداریم و روی گیلاس ها می ریزیم و در سینی فر که قبلا روی آن را فویل کشیده ایم می چینیم، سینی را در یخچال می گذاریم تا ریس ها خودشان را بگیرند و سفت شوند. ریس ها را در مخلوط شکلات سیاه و روغن می زنیم و مجددا در یخچال می گذاریم. شکلات سفید اضافی را به صورت خطوطی نازک و باریک روی آن می ریزیم، مجددا در یخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند.

www.takbook.com

www.takbook.com

قندیل کره ای بادامی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد

بیسکویت / ۲۵۰ گرم

کره ریز شده / ۹۰ گرم

شربت طلایی / (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

خلال بادام بو داده / (۱۰۰ گرم) ۱ ¼ پیمانه

پودر نارگیل / (۲۰ گرم) ¼ پیمانه

زنجبیل شکر پوش خرد شده / (۶۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۱۰۰ گرم

روغن نباتی مایع / ۱ قاشق چایخوری

خلال بادام بو داده اضافی / ۱ قاشق غذا خوری

بیسکویت ها را کاملا خرد می کنیم. کره و شربت طلایی را در تابه متوسطی می ریزیم. روی حرارت می گذاریم، هم می زنیم تا کره آب شود. بیسکویت ها، خلال بادام ، پودر نارگیل و زنجبیل را در آن می ریزیم، کاملا مخلوط می کنیم. به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم تا سفت شود. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق بر می داریم، روی آنها را در مخلوط شکلات و روغن فرو می کنیم، روی آنها را بادام خلال شده می گذاریم، سپس در یخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند.

شیرینی فلورانسی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد شیرینی

کره / ۶۰ گرم

شکر قهوه ای / (۶۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی / ۲ قاشق غذاخوری

گردوی کاملا خرد شده / (۲۵ گرم) ¼ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

گیلاس شکرپوش کاملا ریز شده / ۱ قاشق غذاخوری

خلال بادام کاملا خرد شده / (۲۰ گرم) ¼ پیمانه

مخلوط پوست میوه کاملا ریز شده / ۲ قاشق غذا خوری

شکلات سیاه آب شده / ۲۰۰ گرم

روغن نباتی مایع / ۲ قاشق چایخوری

کره و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا یکدست شود. آرد الک شده، خلال بادام، گردو و میوه را داخل آن می ریزیم، خوب می زنیم. مخلوط را با قاشق در سینی های چرب شده فر می ریزیم، سطح آنرا تخت می کنیم تا یک دایره ۵ سانتی متری شود. در هر سینی حدود ۴ عدد می چینیم. سینی ها را به مدت ۶ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا شیرینی ها کمی برشته شوند. سپس بیرون آورده می گذاریم تا خنک شوند. مخلوط شکلات و روغن را با استفاده از یک چنگال روی شیرینی ها می ریزیم تا حالت موج پیدا کنند. شیرینی ها را از طرفی که شکلات رو باشد روی سینی مشبک می چینیم تا خودشان را بگیرند.

Aryapdf.com

شیرینی های شکلاتی

(مخصوص مهمانی های مجلل)

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد

کره/ ۹۰ گرم

وانیل/ ½ قاشق چایخوری

پودر شکر/ (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

زرده تخم مرغ/ ۲ عدد

نسکافه/ ۱½ قاشق چایخوری

آب داغ/ ۱ قاشق چایخوری

آرد معمولی/ (۲۵۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

مواد لازم برای رویه

www.takbook.com

www.takbook.com

سفیده تخم مرغ/ ۲ عدد

پودر شکر/ (۱۶۵ گرم) ¾ پیمانه

وانیل/ ۱ قاشق چایخوری

پودر نارگیل/ (۱۲۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

فندق بو داده، کاملا خرد شده / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

مربای زردآلو (۸۰ میلی لیتر) ۳/۱ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۲۰۰ گرم

روغن نباتی مایع / ۲ قاشق چایخوری

مرحله اول

کره و وانیل و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. زرده تخم مرغ را در آن می ریزیم، می زنیم، مخلوط نسکافه و آب را نیز در آن می ریزیم. آرد الک شده را اضافه می کنیم، خوب می زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا یکدست شود. خمیر را بین دوکاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر باز می کنیم، با قالب گرد ۵ سانتی متری آن را قالب می زنیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم.

مرحله دوم

سفیده های تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا پف کنند. بتدریج شکر را اضافه می کنیم، می زنیم تا شکر حل شود. وانیل، پودر نارگیل و فندق را در آن می ریزیم خوب می زنیم. مخلوط را با قاشق در قیفی که سر لوله آن ۱ سانتی متر باشد می ریزیم. مخلوط را با قیف، دور تا دور لبه های شیرینی می ریزیم. به اندازه ½ قاشق چایخوری مربا در وسط دایره ها می ریزیم. سینی ها را به مدت ۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم، سپس درجه فر را کم می کنیم و مجددا ۱۲ دقیقه دیگر در فر می گذاریم تا رویه آنها سفت شود. سپس روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند.

مرحله سوم

شیرینی ها را از قسمت رویه در مخلوط شکلات و روغن می زنیم، روی سینی های مشبک می چینیم تا خودشان را بگیرند.

www.takbook.com

www.takbook.com

گل بادامی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۴ عدد شیرینی

کره / ۱۸۵ گرم

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

خمیر بادام (آرد بادام خمیر شده) / ۶۰ گرم

زرده تخم مرغ / ۲ عدد

شربت توت فرنگی / ۲ قاشق چایخوری

آرد معمولی / (۲۶۰ گرم) ۱ ¾ پیمانه

مربای توت فرنگی / ۲ قاشق غذا خوری

کره لیمو / ۲ قاشق غذاخوری

خاکه قند

Aryapdf.com

مرحله اول

کره، شکر و پوره بادام را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. زرده های تخم مرغ و شربت توت فرنگی را اضافه و مخلوط می کنیم آرد الک شده را نیز در آن ریخته هم می زنیم تا مخلوط شوند.

مرحله دوم

مخلوط را با قاشق در قیفی که لوله سر آن متوسط باشد می ریزیم. دو سینی را که دارای ۱۲ حفره گرد می باشند آماده می کنیم، (سینی هایی که مخصوص تهیه پای است) مخلوط را با قیف در این سینی ها می زنیم.

مرحله سوم

مخلوط را با یک کارد صاف می کنیم.

مرحله چهارم

مجددا با قیف، مخلوط را دور تا دور لبه های مخلوط صاف شده، می زنیم.

www.takbook.com

www.takbook.com

مرحله پنجم

سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه نسبتا بالا می گذاریم تا شیرینی ها کمی برشته شوند. روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند. خاکه قند الک شده را روی آن می پاشیم. با قاشق کره لیمو و مربا در وسط آنها می گذاریم.

ویفر شکلاتی با کارامل

مواد لازم

شکلات سیاه آب شده / ۱۸۵ گرم

کره آب شده / ۲۰ گرم

نان بستنی یا ورقه ویفر آماده / ۲۲ عدد

کره اضافی / ۲۰ گرم

شیر عسل / (۱۸۰ میلی لیتر)۴/۳ پیمانه

شربت طلایی / ½۲۱ قاشق غذاخوری

کره بادام زمینی /۳ قاشق چایخوری

مرحله اول

یک قالب مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری را که چرب شده است با فویل می پوشانیم، به طوریکه دیواره های آن را هم بگیرد. نیمی از شکلات و کره آب شده را در قالب می ریزیم.

مرحله دوم

نیمی از ویفرها را روی شکلات کف قالب می گذاریم، به مدت ۱۰ دقیقه در یخچال می گذاریم.

مرحله سوم

کره اضافی، شیرعسل و شربت طلایی را در قالب متوسط می ریزیم، مخلوط می کنیم، روی حرارت می گذاریم تا به مدت ۳ دقیقه آرام آرام جوش آید،مداوم هم می زنیم تا کارامل طلایی رنگ شود. کره بادام زمینی را هم در آن می ریزیم وهم می زنیم کارامل داغ را روی ویفرها می ریزیم و بقیه ویفرها را روی کارامل می چینیم، مرتب می کنیم تا روی آنها را کاملا بگیرد.

www.takbook.com

www.takbook.com

مرحله چهارم

بقیه شکلات را روی ویفرها می ریزیم، به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم تا خودش را بگیرد. سپس با یک کارد دندانه دار به شکل سه گوش آن را تکه تکه می کنیم.

ریس شکلاتی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد ریس

شکلات سیاه آب شده / ۱۸۵ گرم

خامه ترش / (۱۲۵ میلی لیتر) ½ پیمانه

بیسکویت ساده شیرین / ۲۵۰ گرم

اسانس میوه دلخواه / (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

بادام زمینی بی نمک بوداده کاملاخرد شده / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

کره آب شده / ۱۸۵ گرم

کاکائو / (۲۵ گرم) ¼ پیمانه

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

شکلات سیاه آب شده اضافی / ۱۲۵ گرم

کره آب شده اضافی / ۳۰ گرم

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

مرحله اول

مخلوط شکلات وخامه را در ظرف کوچکی می ریزیم روی آن را می پوشانیم وبه مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم تا سفت شود. سپس از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری درست می کنیم و در سینی هایی که با فویل پوشانده شده اند، می گذاریم. سینی ها را در یخچال می گذاریم تا گلوله های شکلاتی سفت شوند.

مرحله دوم

www.takbook.com

www.takbook.com

بیسکویت ها را کاملا خرد می کنیم و با اسانس دلخواه بادام زمینی، کره، کاکائو و خاکه قند الک شده خوب مخلوط می کنیم.

مرحله سوم

از این مخلوط به اندازه قاشق چایخوری بر می داریم و گلوله های شکلاتی را با آن می پوشانیم، مجددا در سینی ها می گذاریم. به مدت ۱ ساعت یا تا وقتی که سفت شوند در یخچال قرار می دهیم.

مرحله چهارم

گلوله ها را در مخلوط شکلات اضافی، کره اضافی و پودر نارگیل می غلتانیم، داخل سینی ها بر می گردانیم، در یخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند.

ویفر با کرم شکلات

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد ویفر

کره / ۵۰ گرم

شربت طلایی / ۱ ½ قاشق غذاخوری

شکر قهوه ای / ۲ قاشق غذاخوری

آرد معمولی / ۲ قاشق غذاخوری

بادام خرد شده / ۲ قاشق غذاخوری

شکلات سیاه آب شده / ۱۲۵ گرم

روغن نباتی / ۱ قاشق چایخوری

مواد لازم برای تهیه کرم شکلات

خامه / (۸۰ میلی لیتر) ۳/۱ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۱۲۵ گرم

اسانس میوه / ۱ قاشق غذاخوری

کره / ۶۰ گرم

www.takbook.com

www.takbook.com

مرحله اول

کره، شربت طلایی و شکر را در تابه کوچکی مخلوط می کنیم، روی حرارت می گذاریم تا کره آب شود. آرد الک شده و بادام ها را در آن می ریزیم، مخلوط می کنیم. به اندازه ½ قاشق چایخوری از مخلوط بر می داریم و به فاصله ۵ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم. سینی ها را به مدت ۵ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا کمی برشته شوند. از فر بیرون می آوریم، می گذاریم یک دقیقه بماند تا کمی خنک شوند. ویفرها را با کارد فلزی از سینی بر می داریم و روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند.

مرحله دوم

روی نیمی از ویفرها از مخلوط شکلات و روغن می ریزیم ویفرها را طوری که شکلات رو به بالا باشد. در سینی ها می چینیم، می گذاریم خودشان را بگیرند.

مرحله سوم

کرم شکلات رادر قیفی که سر لوله آن کوچک باشد، می ریزیم و روی بقیه ویفرها (ویفرهای ساده بدون شکلات) می زنیم، روی آنها یک ویفر شکلاتی که در مرحله اول تهیه شده و در مرحله دوم شکلات مالیدیم می گذاریم.

تهیه کرم شکلات

خامه را در تابه کوچکی می ریزیم، روی حرارت می گذاریم هم می زنیم تا داغ شود. کرم را از ری حرارت بر می داریم و فورا شکلات و سپس اسانس میوه را در آن می ریزیم، مخلوط می کنیم و به مدت ۱۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. کره و مخلوط شکلات را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا سبک و اسفنجی شود.

بیسکویت بادامی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد

سفیده تخم مرغ / ۱ عدد

عسل / ½ قاشق چایخوری

بادام خرد شده / (۱۸۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

پودر شکر / (۱۶۵ گرم) ¾ پیمانه

خاکه قند / (۴۰ گرم) ¼ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

بادام ورقه شده / (۲۰ گرم) ¼ پیمانه

سفیده تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا پف کند. عسل را اضافه می کنیم، می زنیم تا مخلوط شوند. بادام خرد شده و شکر را داخل آن می ریزیم، مخلوط می کنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری درست می کنیم و در خاکه قند الک شده می غلتانیم، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم، با انگشت روی آنها فشار می دهیم تا تخت شوند. روی آنها بادام ورقه شده می گذاریم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه نسبتا ملایم می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم خنک شوند.

شکلات فنجانی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد شکلات

شکلات سیاه آب شده / ۱۲۵ گرم

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

خاکه قند / (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره / ۶۰ گرم

شکلات سیاه آب شده اضافی / ۱۲۵ گرم

نسکافه / ۱ قاشق چایخوری

آب داغ / ۱ قاشق چایخوری

مرحله اول

شکلات را به طور مساوی ۲۵ قالب از جنس فویل می ریزیم در یخچال میگذاریم تا خودشان را بگیرند.

مرحله دوم

زرده تخم مرغ وخاکه قند را در ظرف نسوز متوسطی می ریزیم، روی ظرف محتوی آبی که در حال جوشیدن است می گذاریم، هم می زنیم تا آرام آرام غلیظ شود،می گذاریم خنک شود. کره را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم شود. مخلوط تخم مرغ، شکلات اضافی خنک شده و مخلوط آب و نسکافه را اضافه می کنیم، می زنیم تا خوب مخلوط شوند. به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم تا سفت شود.

www.takbook.com

www.takbook.com

مرحله سوم

این مخلوط را با قاشق در قیفی که لوله سر آن کوچک باشد می ریزیم، با قیف در قالبهایی که شکلات ریخته بودیم می زنیم به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. قبل از سرو آنها را از فویل در می آوریم.

گل فندقی

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۰ عدد شیرینی

کره / ۲۵۰ گرم

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

فندق خرد شده / (۵۵ گرم) ½ پیمانه

آرد معمولی / (۲۵۰ گرم) ۱ ۳/۲ پیمانه

تکه های شکلات/ ۱ قاشق غذا خوری

کره و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. فندق را اضافه می کنیم می زنیم تا مخلوط شوند. آرد الک شده را داخل آن می ریزیم. مخلوط می کنیم. مخلوط را با قاشق در قیفی که لوله سر آن بزرگ باشد می ریزیم، به صورت ستاره هایی کوچک، در قالبهایی کاغذی می ریزیم. روی آن ها یک تکه شکلات کوچک می گذاریم سپس قالب ها را در سینی فر می چینیم و به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا شیرینی ها قهوه ای روشن شوند. بیرون آورده می گذاریم در قالبها خنک شوند.

شکلات زنجبیلی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد شکلات

زنجبیل شکر پوش (۷۵گرم) یک چهارم پیمانه

خامه : (۱۲۵میلی لیتر) یک دوم پیمانه

پودرشکر : (۱۱۰گرم) یک دوم پیمانه

گل ختمی سفید، خرد شده : ۵۰گرم

شکلات سیاه خرد شده : ۱۲۵ گرم

www.takbook.com

www.takbook.com

شکلات سیاه آب شده اضافی: ۱۰۰گرم

روغن نباتی مایع:۲قاشق چایخوری

زنجبیل را به قطعات ۵ میلی متری ریز می کنیم، خامه وشکر را در تابه متوسطی می ریزیم روی حرارت می گذاریم، مرتب هم می زنیم تا بدون آنکه بجوشد، شکر حل شود.به مدت ۴ دقیقه مخلوط را روی حرارت می گذاریم تا آرام آرام به جوش آید ، به طور مداوم هم می زنیم تا مخلوط غلیظ وکمی تیره شود.سپس از روی حرارت برمی داریم. شکلات وگل ختمی را در آن می ریزیم هم می زنیم تا یکدست شوند. می گذاریم کمی بماند تا زیاد داغ نباشد. به اندازه قاشق چایخوری از مخلوط برمی داریم ودور تا دور قطعات زنجبیل را با آن می پوشانیم وگلوله مانند می کنیم. درسینی های فر می چینیم، دریخچال می گذاریم تا سفت شوند.گلوله ها را در مخلوط شکلات اضافی وروغن می زنیم ودر سینی هایی که با کاغذ شیرینی پزی پوشیده شده اند، قرار می دهیم، در یخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند.

شکلات شاه بلوط

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد شکلات

پنیر خامه ای : ۶۰گرم

کره شاه بلوط: (۱۶۰ میلی لیتر) سه چهارم پیمانه

خرده کیک ساده: (۱۷۵ گرم) یک و سه چهارم پیمانه

بادام خرد شده بوداده: (۶۰ گرم) یک دوم پیمانه

شکلات سیاه آب شده: ۱۰۰گرم

روغنت نباتی مایع: ۲ قاشق چایخوری

بادام ورقه شده بوداده: ۲ قاشق غذاخوری

پنیرخامه ای وکرم شاه بلوط را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تانرم ویکدست شود.خرده کیک ها و بادام خرد شده را در آن می ریزیم ومخلوط می کنیم.مخلوط را یک ساعت دریخچال می گذاریم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری برمی داریم. درمخلوط روغن وشکلات می زنیم ودر سینی هایی که با کاغذ شیرینی پزی پوشیده شده است می چینیم، روی آن ها بادام خرد شده می ریزیم، دریخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند.

بیسکویت بادامی ایتالیایی

مواد لازم برای تهیه حدود۳۰ عدد بیسکویت

www.takbook.com

www.takbook.com

بادام خرد شده /(۲۵۰ گرم)۲ پیمانه

خاکه قند / (۲۸۰ گرم) ۱ ¾ پیمانه

سفیده تخم مرغ / ۲ عدد

گیلاس شکرپوش، ۴ قسمت شده / ¼ پیمانه

ژلاتین / ۲ قاشق چایخوری

آب / (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

پودر شکر / ۲ قاشق چایخوری

مرحله اول

بادام خرد شده و خاکه قند الک شده را در ظرفی مخلوط می کنیم، سفیده های تخم مرغ را هم در آن می ریزیم وهم می زنیم.

مرحله دوم

مخلوط با با قاشق در قیفی که لوله سر آن بزرگ باشد می ریزیم. با قیف مخلوط را به شکل صدف های ۴ سانتی متری که ۳ سانتی متر از هم فاصله دارند، در سینی های چرب شده فر می زنیم. روی آنها یک تکه گیلاس می گذاریم، سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا کمی برشته شوند. روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند.

مرحله سوم

ژلاتین، آب و شکر را در تابه کوچکی می ریزیم، روی حرارت می گذاریم، مرتب می زنیم تا بدون آنکه بجوشد،شکر آن حل شود سپس به مدت ۱ دقیقه دیگر هم می گذاریم آرام آرام بجوشد،بیسکویت ها را با قلم مو از این مخلوط می مالیم و در سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند.

بیسکویت زبان گربه

این بیسکویت نازک و ترد و کوچک، برای سرو با قهوه مناسب است. یا اینکه می توان به همراه دسر آنها را سرو کرد.

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۴ عدد بیسکویت

کره/ ۶۰ گرم

پودر شکر/ (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

www.takbook.com

www.takbook.com

سفیده تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

آرد معمولی / (۵۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. سفیده های تخم مرغ و آرد الک شده را در آن می ریزیم ومخلوط می کنیم. مخلوط را با قاشق در قیفی که لوله سر آن ۵ میلی متر باشد می ریزیم مخلوط را با قیف بصورت نوارهای بلند ۸ سانتی متری که انتهای آن پهن تر باشد. در سینی های چرب شده فر می زنیم در هر سینی ۶ عدد می زنیم. سینی را محکم روی میز می زنیم تا مخلوط کمی پهن شود. سینی ها را به مدت ۴ دقیقه در فر با درجه بالا می گذاریم تا لبه های آن قهوه ای روشن شوند. سپس بیسکویت ها را روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند.

واژنامه

آرد

آردها به شکل های زیر دردستورالعمل های مابه کار می روند:

آرد برنج

آردی است که از برنج آسیاب شده تهیه می شود.

آرد سفید

همان آرد سفید معمولی است که دارای کاربرد های فراوان است.

آرد سفید مخمردار

به جای آن می توانیم از مخلوط آرد سفید معمولی وبیکینگ پودر استفاده کنیم. برای تهیه آن یک پیمانه(۱۵۰ گرم) آرد را با ۲ قاشق چایخوری بیکینگ پودر مخلوط می کنیم وبرای یکنواخت شدن مخلوط، قبل از استفاده چند بار آن را الک می کنیم.

آرد معمولی سبوس دار

همان آرد معمولی است که از گندم سبوس دار تهیه می شود.

آرد سبوس دار و مخمردار

برای تهیه آن، مطابق دستورالعمل آرد سفیدمخمردار، که در بالا آمده است عمل کنید با این تافوت که به جای آرد سفید از آرد سبوس دار استفاده کنید.

ادویه مخلوط

www.takbook.com

www.takbook.com

ترکیبی از دارچین ، فلفل شیرین وجوز می باشد.

پنیرها

پنیر پارمزان

پنیری است که سفت وخشک که دارای طعم تند وتیزی است. این پنیر را از شیری که کف آن گرفته شده ، تهیه می کنند وقبل از فروش حتما باید یکسال از تولیدش گذشته باشد.

خمیر بادام

مادر دستورالعمل های خود از خمیر کیک با طعم بادام که به شکل بسته بندی شده به فروش می رسد، استفاده می کنیم وبه جای آن می توانید از آرد بادام خمیر شده نیز استفاده کنید.

رنگهای خوراکی

ما در دستورالعمل های خود از رنگهای خوارکی که به شکل پودر ویا مایعات غلیظ شده در دسترس می باشند، استفاده می کنیم.

سس ساتای

این سس از بادام زمینی، پیاز، کرم نارگیل وانواع ادویه ساخته می شود.

شربت گلوکز

به آن گلوکز مایع هم می گویند واز نشاسته گندم تهیه می شود.

شربت طلایی

شیره افرا، شربت پن کیک یا عسل را نیز می توان جایگزین آن کرد.

شکر

انواع شکرکه دردستورالعمل های ما مورد استفاده قرار می گیرند عبارتند از:

شکر قهوه ای

شکر نرمی است با دانه های ریز که رنگ تیره آن به خاطر شیره قندی است که در آن وجود دارد.

www.takbook.com

www.takbook.com

پودر شکر

شکری است که بسیار نرم ولطیف. این شکر درواقع همان شکر معمولی است که دانه های آن بسیار ریز شده است.

خاکه قند(پودر قند)

همان قند مورد استفاده در شیرینی سازی است که از آسیاب کردن قند حاصل می شود.

شکر خام

این شکر دانه دانه و دارای رنگ قهوه ای طبیعی است.

شیرعسل

نوعی شیر هموژنیزه است که آب آن راتا ۶۰ درصد تقلیل می دهند وسپس آن را با شکر شیرین می کنند.این محصول به شکل آماده ودرون قوطی های کوچک ۴۰۰ گرمی به فروش می رسد.

پودر شیر مالت دار

ازشیرگاو تهیه می شود وحاوی عصاره جو ودیگر غلات است.

کره لیمویی

به آن کشک، پنیر یا ماست لیمو هم می گویند.

کوفا

نوعی روغن جامد وسفید رنگ است که از روغن نارگیل ساخته می شود وباعث تردی انواع شیرینی وکیک می گردد.

کورن فلکس

غدایی که از غلات تهیه شده وبا شیر به عنوان صبحانه استفاده می شود.

کرم تارتار

نوعی اسید واز اجزای تشکیل دهند بیکینگ پودر می باشد.

پودر کاستر

با نام مخلوط پودینگ وانیلی نیز شناخته می شود. از آن کاستر یا همان کرم کارامل ساخته می شود.

www.takbook.com

www.takbook.com

مخلوط میوه

ترکیبی از انواع کشمش ، پوست مرکبات وانواع گیلاس است.

مرنگ

مخلوط سفیده تخم مرغ وشکر که می زنند وروی انواع شیرینی و کیک می مالند ومی پزندوهمچنین نام نوعی شیرینی است که با سفیده تخم مرغ وشکر تهیه می شود.

ابزارهای اندازه گیری

تفاوت میان پیمانه ها ی اندازه گیری یک کشور با کشور دیگر بین ۲تا ۳ قاشق چایخوری است (برای مثال یک پیمانه استرالیایی در مقیاس متر یک تقریبا ظرفیتی معادل ۲۵۰ میلی لیتر دارد).

دقیق ترین شیوه برای اندازه گیری مواد اولیه خشک، وزن کردن آنهاست.برای اندازه گیری مایعات از یک پیمانه شیشه ای یا پلاستیک شفاف که در مقیاس متر یک مدرج شده است استفاده کنید.

توجه

درکشورهای بریتانیا وآمریکای شمالی ظرفیت یک قاشق غذاخوری معادل ۱۵ میلی لیتر است، درحالی که ظرفیت قاشق های غذاخوری استرالیایی ۲۰ میلی لیتر است. هر جا از پیمانه یا قاشق بعنوان یک مقیاس دراندازه گیری نامبرده می شود، میزان سرصاف آن اندازه ها مد نظر می باشد.

شیوه اندازه گیری مواد اولیه

به هنگام استفاده از پیمانه های مدرج(درمقیاس متریک) ، مواد اولیه خشک را به ارامی داخل پیمانه تکان دهید.هرگز پیمانه را محکم روی میز نکوبید ومواد اولیه را بافشار درون آن جای ندهید، مگر در دستورالعمل مربوطه چنین نکته ای قید شده باشد. روی پیمانه ها وقاشق های اندازه گیری را با استفاده از یک کارد صاف کنید.

هنگام اندازه گیری مایعات ظرف شیشه ای را روی سطحی هموار قرار دهید تا بتوانید به دقت میزان مایع مورد نظر خود را ببینید. ما دراین کتاب از تخم مرغ های بزرگ با وزن تقریبی ۶۰ گرم استفاده کرده ایم.

www.takbook.com

www.takbook.com

جدول مربوط به درجه حرارت فر

سانتیگراد / فارنهایت / شماره گذاری عادی

خیلی کم / ۱۲۰ / ۲۵۰ / ۱

کم / ۱۵۰ / ۳۰۰ / ۲

نسبتا کم / ۱۶۰ / ۳۲۵ / ۳

متوسط / ۱۹۰-۱۸۰ / ۳۷۵-۳۵۰ / ۴

نسبتا زیاد / ۲۱۰-۲۰۰ / ۴۲۵-۴۰۰ / ۵

زیاد (داغ) / ۲۳۰-۲۲۰ /۴۷۵-۴۲۵ / ۶

خیلی زیاد / ۲۵۰-۲۴۰ / ۵۲۵-۵۰۰ / ۷

www.takbook.com

www.takbook.com

کاری از:

Vahideh

Vahideh۳۰۰۸@yahoo.com

www.peyambar-mesenger.blogfa.com

www.takbook.com