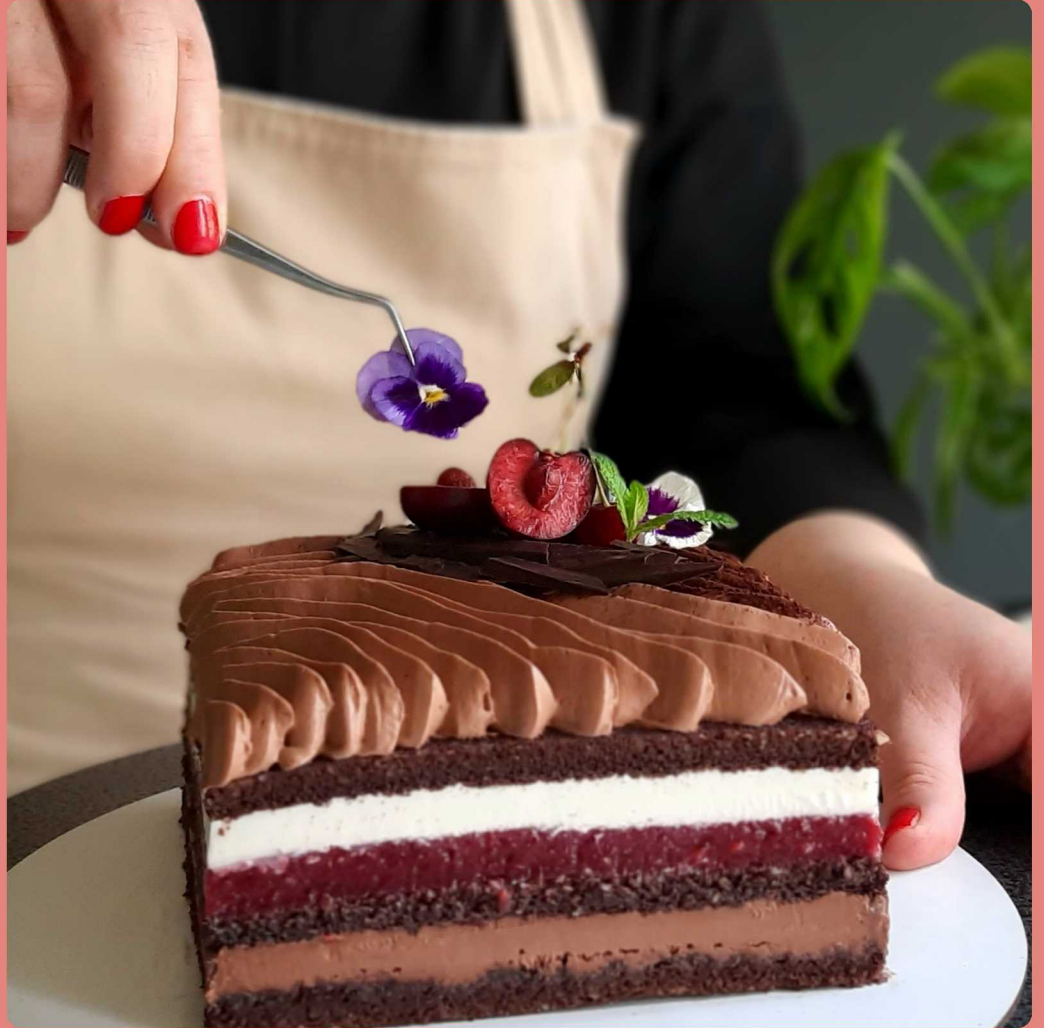


مدرسه آنلاين كى دخت

كيك كلاسيك - كيك بلك فارست

مدرس: پوران شيرين



سر فصل آموزشی این دوره :

۱_ ژکوند شکلاتی بادام مراحل آماده سازی

۲_ ژکوند شکلاتی بادامی مرحله پخت

۳_ ژکوند شکلاتی مرحله بعد از پخت و برش

۴_ موس شکلات تلخ مرحله اول

۵_ موس شکلات تلخ مرحله دوم

۶_ موس شکلات تلخ مرحله ریختن در قالب

۷_ ژله آلبالو مرحله آماده سازی

۸_ ژله آلبالو مرحله ریختن در قالب

۹_ ناملاکا شکلات سفید وانیلی مرحله آماده سازی

۱۰_ ناملاکا شکلات سفید مرحله ریختن در قالب

۱۱_ گاناش مونته شکلات تلخ مرحله آماده سازی

۱۲_ گاناش مونته شکلات تلخ فرم دادن

۱۳_ بلک فارست جدا کردن از قالب

۱۴_ دکور و تزئین بلک فارست

ابزار کار :

ترازو

دماسنج مایعات

همزن برقی یا استند میکسر

شیر جوش (saucepan)

سینی فر ۲۵ در ۳۰ (یا ۲۰ در ۳۰) یا فلکسی پن

قیف یکبار مصرف

کاغذ روغنی مرغوب یا ورق نسوز تفلون

لیسک

ماسوره مدل دار یا ساده برای دکور کیک

در آموزش از ماسوره سنت انوره ۹/۰ استفاده شد

مدرسه آنلاین کدک

اسپری روغن

رینگ ثابت یا متحرک ۱۵ در ۱۵ البته میتوانید به هر سایز و فرمی آن را اجرا کنید.

آیتم های آموزشی این دوره :

یک ژکوند شکلاتی بادامی

موس شکلات تلخ بر پایه کرم انگلز

ژله آلبالو و گیلان

ناملاکا شکلات سفید

گاناش مونته شکلات تلخ

ژکوند شکلاتی بادام (اسپونج)

پودر بادام و پودر قند و تخم مرغ کامل را با همزن بزنید تا مخلوطی کف دار به دست آید و حجم آن را دو برابر شود. سپس آرد و پودر کاکائو را اضافه کرده و بعد کره آب شده را به همه آنها اضافه میکنیم و کاملاً با لیسک یا ویسک دستی ترکیب کرده و در یک ظرف دیگر که کاملاً تمیز و خشک هست سفیده ها را با کمی نمک هم میزنیم تا کاملاً فرم بگیرد و بعد به باقی مواد اضافه کرده و به آرامی فولد میکنیم تا کاملاً با کل مواد ترکیب و یکنواخت شود

تخم مرغ کامل	۳ عدد
پودر قند	۱۲۵ گرم
پودر بادام	۱۰۰ گرم
سفیده تخم مرغ	۲ عدد
نمک	یک پینچ
آرد	۲۰ گرم
کره ذوب شده	۲۰ گرم
پودر کاکائو	۲۵ گرم

و در قالب ۲۵×۳۵ که کمی آن را با اسپری چرب کردیم میریزیم و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه به مدت ۱۰_۱۲ دقیقه پخت میکنیم. بعد از کامل خنک شدن آن را برش زده استفاده میکنیم.

این کیک به ما سه مربع ۱۵ سانتی متری با ضخامت یک سانت میدهد.

مدرسه آنلاین

موس شکلات تلخ ۶۵-۷۰٪

شیر	۷۰ گرم	زرده را با شکر میزنیم و شیر را روی حرارت
زرده تخم مرغ	۲ عدد	گرم می‌کنیم از روی حرارت برداشته
شکر	۱۵ گرم	و به زرده ها اضافه میکنیم این کار را
شکلات ذوب شده	۹۰ گرم	خیلی سریع انجام می دهیم . و سپس
ژلاتین مس	۱۲ گرم	روی حرارت ملایم قرار داده و به صورت
خامه ۳۰-۳۵٪	۱۴۰ گرم	یکنواخت هم می زنیم تا به دمای ۸۲
		درجه و غلظت مناسب برسد حرارت را
		خاموش میکنیم (کرم آنگلز)
		ژلاتین مس را به آن اضافه کرده و
		سپس به شکلات ذوب شده آن را
		اضافه می‌کنیم می گذاریم و کاملاً
		ترکیب میکنیم اجازه میدیم کمی
		خنک شود خامه را در حد سافت
		پیک فرم می دهیم و در چند مرحله
		به کرم اضافه میکنیم و فولد میکنیم.

مدرسه آنلاین

ژله آلبالو

پوره و شکر روی حرارت ملایم	۲۰۰ گرم	پوره آلبالو منجمد
قرار میدیم هم میزنیم تا	۷۰ گرم	شکر دانه دار
شکر حل شود سپس از روی	۳ گرم	پودر ژلاتین ▼
حرارت بر میداریم ژلاتین مس	۵ برابرش آب اضافه بشه* ژلاتین مس*	
بهش اضافه میکنیم و دماش		
خنک حدود ۳۵ درجه روی		
موس میریزی		

کرم شکلات سفید ناملاکا (وانیلی)

شیر و گلوکز را در یک قابلمه بریزید. به جوش بیاورید و از روی حرارت بردارید.	شکلات سفید	۲۰۰ گرم
ژلاتین را اضافه کنید و هم بزنید تا حل شود. شیر داغ را روی شکلات ذوب شده بریزید و خوب هم بزنید تا یکدست شود. خامه سرد را اضافه کنید و با بلندر به خوبی بزنید تا یکنواخت شود اجازه دهید تا دمای ۳۵ درجه خنک شود و سپس روی لایه کیک بریزید و در فریزر یا یخچال بگذارید تا کمی بینند. و بعد لایه دیگر را اضافه کنید.	ژلاتین مس	۲۴ گرم
	شیر	۱۰۰ گرم
	گلوکز	۲۰ گرم
	خامه سرد ۳۰-۳۵٪	۱۹۰ گرم

گاناش مونته شکلات تلخ

۱۰۰ گرم از خامه را گرم کرده در دو تا سه مرحله با شکلات ترکیب می کنیم تا شکلات کاملاً ذوب شود این کار را با یک لیسک یا قاشق انجام می دهیم چون قصد ما هوادهی به گاناش نیست و می خواهیم یک امولسیون ایجاد کنیم و سپس خامه سرد را به باقی مواد اضافه کرده و با این کار می خواهیم گاناش را خنک کنیم و سپس به ۴ ساعت تا یک شبانه روز در یخچال استراحت می دهیم. بعد از مدت زمان استراحت داخل همزن ریخته و آن را با سرعت متوسط مثلاً دور سه همزن می زنیم فرم بگیرد ، هوای زیادی وارد گاناش نشود که حباب دار بشه و یا زیاد هم بزنید چربی موجود در کرم بریده میشه خامه از فرم خارج میشه و دیگر قابل استفاده نیست.	خامه صبحانه گرم ۱۰۰ گرم
	خامه صبحانه سرد ۲۱۰ گرم
	شکلات تلخ ۶۵٪ ۱۰۰ گرم

مدرسۀ آنلاین

ژلاتین مس

پودر ژلاتین ۱۰ گرم

آب سرد ۵۰ گرم

پودر ژلاتین را روی سطح آب سرد میپاشیم و اجازه می‌دهیم تا آب جذب ژلاتین و به صورت اسفنجی شود سپس آن را روی بخار کتری به صورت بنماری ذوب می‌کنیم تا کاملاً شفاف شود و آن را درون یخچال استراحت دهید حدود ۶ الی ۱۲ ساعت و زمانی که کاملاً گرفت آن را به قطعات کوچک در بیاورید و در رسیپی هایی که نیاز هست استفاده کنید .

موارد مهم

مواد را خیلی دقیق اندازه گیری کنید که به مشکل بر نخورید.

هر مرحله کرم ها و لایه ها را می‌خواهید روی هم بریزید اجازه دهید اون کرم و موس خنک شود دمای ۳۰-۳۵ درجه بعد روی لایه بعدی بریزید.

لایه قبلی کمی خودش را گرفته باشد داخل یخچال تا دو تا لایه باهم ترکیب نشوند و لایه ها تمیز در بیاید.

اگر لایه ای مثل ژله یا موس گرم باشد باعث آب شدن و شل شدن لایه قبلی میشود.

اگر زیادی غلیظ شده باشد و بعد بخواهیم روی لایه بعدی بریزیم هم به خوبی صاف و یکنواخت پخش نمیشود. هم بعد از کار احتمال جدا شدن لایه ها از روی هم میباشد.

برای پخت کیک تخم مرغ ها دمای محیط باشند. حتما برای درست کردن گاناش و کرم ها از شکلات ریل (واقعی) دارای کره کا کائو استفاده کنید. مثل گالاردو و آیدین و شیرین عسلی تبلتی در ایرانی ها و ژکلات های بلژیکی مثل بلکولاد و کلبوت و ...

خامه مورد استفاده در آیتم ها از خامه ۳۰-۳۵ درصد مثل خامه پاکت صورتی ها میباشد.



KDCANDO

www.kdcando.com