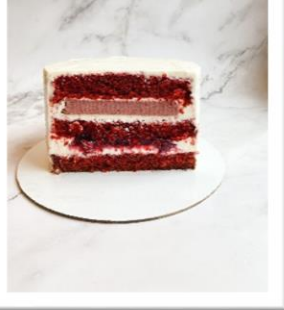


## رسپی کیک ردولوت با فیلینگ آلبالو



Sara Cake School



طرز تهیه کیک پایه ردولوت 14 سانت	مواد لازم کیک پایه
<p>ابتدا شیر را کمی گرم میکنیم و یک قاشق غذاخوری آبلیمو اضافه میکنیم. شیر شروع می‌کند به بریده شدن، کناری میگذاریم. کره هم دمای محیط را با شکر میزنیم تا به حالت نرم و بافت کرم طوری برسد ، سپس تخم مرغ را کم کم و طی دو مرحله اضافه میکنیم. کاملاً که بافت یکدستی پیدا کرد اجازه داریم قسمت دوم تخم مرغ را هم اضافه کنیم.</p> <p>مواد خشک را با هم ترکیب میکنیم. به شیر بریده شده رنگ قرمز را اضافه میکنیم. حالا مواد خشک و مایع را یکی پس از دیگری اضافه کرده و با همزن میزنیم تا یکدست شود.</p> <p>داخل قالب ۱۴ سانت ریخته و در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۷۰ درجه میگذاریم به مدت ۴۰ دقیقه حدوداً. زمان پخت بستگی به اندازه قالب شما هم دارد.</p>	<p>تخم مرغ یک و نیم عدد (بدون پوست ۸۵ گرم حدوداً) آرد 152 گرم پودر کاکائو 3 گرم جوش شیرین ۴ گرم بکینگ پودر ۳ گرم کره 80 گرم شکر 144 گرم شیر ۱۳۶گرم یک ق غذا خوری ابلیمو رنگ قرمز</p>

طرز تهیه موس آلبالو	مواد لازم موس آلبالو
<p>برای موس آلبالو ابتدا آلبالو های بی هسته را با بلندر میزنیم ، از الک رد میکنیم تا یکدست شود.</p> <p>ژلاتین را با آب سرد مخلوط کرده و کنار میگذاریم تا پف کند.</p> <p>پوره آلبالو را به همراه شکر روی حرارت میگذاریم تا گرم شود و شکر حل شود ولی نباید بجوشد.</p> <p>سپس ژلاتین را اضافه کرده و هم میزنیم تا ژلاتین حل شود، میتوانید ژلاتین را ابتدا بن ماری کرده ،آب کرده و سپس اضافه کنید. در آخر هم شکلات سفید را اضافه میکنیم و خوب هم میزنیم. کنار میگذاریم تا این مخلوط به دمای زیر ۳۵ درجه برسد و کمی خنک شود.</p> <p>خامه سرد را با همزن میزنیم تا پیک نرم، همانند تصویر.</p> <p>سرانجام خامه را اضافه کرده و به آرامی هم میزنیم تا با هم ترکیب شوند. داخل قالب ریخته و در فریزر میگذاریم تا ببندد و سفت شود.</p>	<p>پوره آلبالو: 100 گرم ژلاتین : 5 گرم آب برای ژلاتین: 30 گرم شکلات سفید: 56 گرم خامه صبحانه با درصد چربی سی در صد به بالا: 87 گرم شکر: 15 گرم</p>

اندازه قالب موس همیشه ۲ سانت کوچکتر از اندازه خود کیک است.

مواد لازم کانفی آلبالو	طرز تهیه
آلبالو ۱۰۰ گرم شکر 25 گرم نشاسته ۷ گرم	برای فیلینگ آلبالو، ابتدا نشاسته ذرت و شکر را با هم مخلوط کرده، آلبالو های بی هسته را روی حرارت میگذاریم تا اولین بخارها نمایان شود و بعد ترکیب نشاسته و شکر را کم کم اضافه کرده و هم میزنیم مرتب، تا به جوش بیاید. حدود سی ثانیه تا یک دقیقه به حرارت دادن و مخلوط کردن پس از جوشیدن ادامه میدهیم. داخل ظرفی ریخته تا از حرارت بیفتد، سلفون میکشیم به صورتی که با فیلینگ برخورد داشته باشد، چند ساعت داخل یخچال میگذاریم تا استیبل شود.

#### نکات:

برای اینکه موس شما کاملا سفت شود و شل نباشد، حتما سعی کنید از شکلات اصل، ینی شکلاتی که حاوی کره کاکائو می باشد استفاده کنید. چرا که کره کاکائو یکی از عوامل استیبل کننده ست که به ژلاتین کمک می کند.

قالب موس را از قبل آماده کنید.

برای فیلینگ آلبالو میتوانید از ترکیب خود آلبالو و آب آن استفاده کنید، آب آن را دور نریزید، نشاسته ذرت باعث غلیظ و سفت شدن آب آلبالو می شود.  
باشد.

آموزش کرم چیز را در ویدئوهای قبلی، در قسمت انواع کرم ها میتوانید ببینید.

#### باتر میلک چیست؟

در کارخانه های تولید محصولات لبنی ، ابتدا قسمت چرب و غیر چرب شیر را از هم جدا می کنند، قسمت چرب آن که در واقع همان خامه محسوب می شود را در دستگاهی میریزند که مدام این خامه را هم میزند و باعث سفت شدن می شود که کره به وجود می آید. حال در این حین ، مقداری آب هم خارج می شود که اتفاقا حاوی مواد بسیار مفیدی ست، این آب را باتر میلک میگویند.

وزن کیک پایه در قالب 14 سانت بعد از پخت: 560 گرم

وزن کل کیک با آسترکشی قالب 14 سانت: 1کیلو و دو بیست گرم