

طرز تهیه شکلات حبه ای

شکلات حبه ای یکی از انواع شکلات های خوشمزه و لذیذ است که خیلی راحت درست می شود این نوع شکلات را می توانید به روش های مختلف و با مواد متنوعی درست کنید شکلات حبه ای که طرفداران زیادی دارد برای پذیرایی بسیار مناسب است.

مواد لازم	مقدار مواد
بیسکویت پودر شده	۱ پیمانه
شیر خشک قنادی شیرین	۱ پیمانه
شکلات تخته ای خرد شده	۱ پیمانه
اکلیل خوراکی برای تزئین	به مقدار لازم

طرز تهیه شکلات حبه ای

مرحله اول

ابتدا مقداری شیر خشک را داخل یک تابه بریزید، تابه را روی حرارت ملایم قرار دهید و شیر خشک را تفت بدهید تا بوی خامی آن گرفته شود و رنگ آن تغییر کند دقت کنید در طول تفت دادن باید مدام شیر خشک را هم بزنید تا نسوزد و ته نگیرد.

مرحله دوم

دقت کنید بهتر است که شیر خشک را در تابه با ضخامت زیاد تفت دهید تا نسوزد و در طول تفت دادن هم حتماً با یک قاشق چوبی مدام شیر خشک را هم بزنید در آخر اگر شیر خشک ها به هم چسبیدند آنها را با گوش کوب یا میکسر دوباره پودر کنید.

مرحله سوم

وقتی که رنگ شیر خشک تقریباً قهوه ای شد تابه را از روی حرارت بردارید و کنار بگذارید تا شیر خشک در دمای محیط خنک شود، بعد در یک ظرف دیگر بریزید، سپس بیسکویت ها را داخل مخلوط کن یا میکسر بریزید و آنها را کاملاً پودر کنید.

مرحله چهارم

اگر مخلوط کن یا میکسر در دسترس نبود می‌توانید بیسکویت‌ها را داخل یک نایلون قرار دهید و با گوشتکوب آن‌ها را کاملاً پودر کنید بهتر است که از بیسکویت‌های با طعم کاکائو یا قهوه استفاده کنید اما به دلخواه می‌توانید از بیسکویت‌های ساده استفاده کنید.

مرحله پنجم

بعد از این که بیسکویت‌ها کاملاً پودر و یکدست شدند آن‌ها را داخل یک ظرف بریزید سپس مقداری شکلات تخته را با دست خرد کنید و داخل ظرف دیگری بریزید بعد طرف شکلات را به روش بن‌ماری روی حرارت غیر مستقیم نگه دارید تا ذوب شود.

مدیر مرکز مشاوره حال خوب

متخصص روانشناسی و مدرس دانشگاه

با تعیین وقت قبلی

۰۹۱۰ ۲۹۰ ۴۷۵۸

۰۲۸ ۳۳۶۷ ۲۷۵۰

مشاوره:
(ازدواج، طلاق، خانواده، تحصیلی، کودک و نوجوان)

درمان:
(اضطراب، افسردگی، وسواس و ...)

روان سنجی:
(تست هوش، شخصیت و استعداد)

قزوین، خیابان شهید بابایی
مقابل دادگستری قزوین

دکتر کبری درویش‌پوش

۰۹۰۵۳۳۳۳۳۳۳

مرحله ششم

وقتی که شکلات‌ها کاملاً ذوب و یکدست شدند طرف شکلات را از روی حرارت بردارید و کنار بگذارید سپس مقداری روغن مایع به آن‌ها اضافه کنید تا شکلات ذوب شده روان‌تر شود بعد اجازه دهید تا شکلات در دمای محیط کمی خنک شود.

مرحله هفتم

حالا در یک ظرف بزرگ‌تر شیر خشک تفت داده شده، بیسکویت‌های پودر شده و شکلات ذوب شده را بریزید، با قاشق هم بزنید تا کاملاً با هم مخلوط شوند و بافت خمیری شکلی تشکیل شود، خمیر تشکیل شده باید کاملاً یکدست، صاف و قابل شکل دادن باشد.

مرحله هشتم

سپس داخل قالبهای سیلیکونی که حفره‌های کوچکی به اندازه حبه‌های قند دارند را با مواد شکلاتی پر کنید و سطح آنها را صاف کنید سپس قالبها را داخل یخچال قرار دهید تا به مدت یک ساعت در یخچال بمانند که خودشان را بگیرند و سفت شوند.

مرحله نهم

بعد از این مدت قالبهای سیلیکونی را از یخچال بیورید، به راحتی شکلاتها را از داخل آن خارج کنید و در ظرف دیگری بچینید، سپس به دلخواه و با سلیقه خودتان می‌توانید روی شکلاتهای حبه‌ای مقداری اکلیل طلایی خوراکی بپاشید و تزئین کنید.

مرحله دهم

اگر از شکلاتهای حبه‌ای می‌خواهید برای مدت طولانی استفاده کنید می‌توانید آنها را داخل ظرف شیشه‌ای قرار دهید، بعد در ظرف را محکم ببندید و شکلاتها را در یخچال قرار دهید، در این صورت می‌توانید به مدت طولانی از آنها نگهداری کنید. در آخر تعدادی شکلات حبه‌ای را داخل ظرف مناسب بچینید و این شکلاتهای خوش طعم را برای پذیرایی همراه با چای سرو کنید.