

۷ کارنیل، بزرگترین شبکه موفقیت ایرانیان می باشد، که افرادی زیادی توانسته اند با آن به موفقیت برسند، فاطمه رتبه ۱۱ کنکور کارشناسی، محمد حسین رتبه ۶۸ کنکور کارشناسی، سپیده رتبه ۳ کنکور ارشد، مریم و همسرش راه اندازی تولیدی مانتو، امیر راه اندازی فروشگاه اینترنتی، کیوان پیوستن به تیم تراکتور سازی تبریز، میلاد پیوستن به تیم صبا، مهسا تحصیل در ایتالیا، و.... این موارد گوشه از افرادی بودند که با کارنیل به موفقیت رسیده اند، شما هم می توانید موفقیت خود را با کارنیل شروع کنید.

برای پیوستن به تیم کارنیلی های موفق روی لینک زیر کلیک کنید.

www.karnil.com

همچنین برای ورود به کانال تلگرام کارنیل روی لینک زیر کلیک کنید.

<https://telegram.me/karnil>

به نام خدا

طرز تهیه ی انواع ژله



- ۱۷- طرز تهیه: ژله پنیری
- ۱۸- طرز تهیه: ژله نیمرو
- ۱۹- طرز تهیه: ژله با موز
- ۲۰- طرز تهیه: ژله وانیلی
- ۲۱- طرز تهیه: ژله لیمو
- ۲۲- طرز تهیه: ژله فالوده
- ۲۳- طرز تهیه: کیک ژله ای
- ۲۴- طرز تهیه: ژله شیر موز
- ۲۵- طرز تهیه: ژله شطرنجی
- ۲۶- طرز تهیه: ژله بیرنگ خوشمزه
- ۲۷- طرز تهیه: ژله گل خامه ای
- ۲۸- طرز تهیه ژله مات
- ۲۹- طرز تهیه: ژله گل

- تهیه ژله میوه قالبی
- ۲- طرز تهیه: ژله دریا ی ساحل
- ۳- طرز تهیه: ژله طالبی
- ۴- طرز تهیه: ژله ابروباد
- ۵- طرز تهیه ژله انار
- ۶- طرز تهیه: ژله توت فرنگی
- ۷- طرز تهیه ژله به شکل آکواریوم (تمشک آبی)
- ۸- طرز تهیه ژله خاکشیر
- ۹- طرز تهیه: ژله شیر نارگیر
- ۱۰- طرز تهیه: ژله خامه ای
- ۱۱- طرز تهیه ژله سه رنگ
- ۱۲- طرز تهیه : ژله بستنی یرتقالی
- ۱۳- طرز تهیه: ژله شیفون یا مکزیکی
- ۱۴- طرز تهیه: ژله بستنی در پوسته یرتقال
- ۱۵- طرز تهیه: ژله قالبی
- ۱۶- طرز تهیه: شمع ژله ای توت فرنگی



طرز تهیه ژله میوه قالبی

مواد لازم:

پودر ژله بسته

کمپوت هلو = ۱/۵ پیمانه

آبجوش = ۲ لیوان

توضیح اینکه برای کیفیت بهتر و کریستالی بودن ژله از آب سرد استفاده نمی کنیم

طرز تهیه:

پودر ژله را در ۲ لیوان آب جوش خوب حل می کنیم صبر میکنیم تا سرد شود مایع را در ظرف مخصوص ژله می ریزیم میوه های مورد نظر را ظرف یا قالب ریخته را به مدت ۸ ساعت در یخچال می گذاریم. بعد از اینکه ژله بست ظرف را چند ثانیه در آب جوش قرار میدهیم و در ظرف زیبایی بر می گردانیم. می توانیم مایع ژله را برای هر نفر در یک جام زیبا بریزیم یک قاچ سیب و یک عدد گیلان در آن بگذاریم سپس در یخچال قرار دهیم.





طرز تهیه: ژله دریا و ساحل

مرحله ۱- در این مرحله باید بدانید که مقدار ژله بستگی به نوع ظرف و گنجایش آن دارد، ابتدا یک بسته ژله را به این روش آماده می کنید: ژله را در یک لیوان سرخالی آب جوش خوب حل نموده و پس از اینکه مقداری از حرارت آن کاسته شد ۱ لیوان ماست یا شیر یا خامه به آن افزوده و در ظرف مورد نظر ریخته و در یخچال گذاشته تا ببندد.

مرحله ۲- وقتی که ژله هنوز کاملاً بسته نشده است جای ماهی ها را در آن مشخص کرده و ماهی ها را روی آن قرار داده و با فشار دست محکم می کنیم.

مرحله ۳- ژله آبی دیگری را مانند دستور روی آن ولی با مقدار کمتری آب تهیه کرده و وقتی سرد شد آرام آرام روی ژله قبلی ریخته و مراقب باشید که ماهی ها از جای خود حرکت نکنند، سپس در یخچال گذاشته تا کاملاً ببندد.

مرحله ۴- بیسکویت را پودر کرده و در یک قسمت روی ژله ریخته تا فرم ساحل را بدهد و با شکلات سنگی مرز بین ساحل و دریا را مشخص نموده، شکلات های صدفی شکل را نیز به سلیقه خود کنار ساحل گذاشته ، از پاستیل نواری و چتر کمک گرفته و صندلی ساحلی را با آن درست می کنیم.





طرز تهیه: ژله طالبی

ابتدا طالبی رو از وسط نصف کنید . برای میزون در آوردن می تونید از خطهای روی طالبی کمک بگیرید. دونه های اون رو خالی کنید و با یک قاشق مایه ی لزج تخمه ها رو کاملاً از طالبی خارج کنید. به اندازه ی نیم میلی متر از میوه ی طالبی رو هم بتراشید. در آخر یک بار آب توش بچرخونید و آب رو دور بریزید. ژله رو با شکر مخلوط کنید و داخل آب جوش بریزید (نیازی به اضافه کردن آب سرد نیست) اونقدر هم بزنید تا شفاف بشه و دونه ی های شکر و ژله در آب حل بشن . طالبی رو امتحان کنید . اگر روی سطح صاف ایستاد و کج نبود می تونید ژله رو توش بریزید. در غیر این صورت و برای اطمینان بیشتر طالبی رو داخل یک کاسه ی هم اندازه بگذارید. (امنیتش بیشتره) چون امکان داره وقتی ژله رو داخل طالبی می ریزید طالبی برگرده و ژله روی زمین بریزه . اگر کمی از ژله روی پوست طالبی ریخت تمیزش کنید و طالبی رو داخل یخچال بگذارید تا ببندد. بعد از چند ساعت طالبی رو خارج کنید و با یک چاقوی خیلی تیز و بدون دندونه طالبی رو قاچ کنید. سعی کنید برش زدن طالبی یک دفعه ای باشه . یعنی با یک حرکت طالبی قاچ بشه . تیکه تیکه بریدن امکان داره به ژله یا طالبی آسیب برسونه .





مواد لازم آموزش تهیه: ژله ابر و باد

ژله: ۳ بسته در ۳ رنگ

آب جوش: ۳ لیوان

شیر: ۱ لیوان

قالب با حجم ۱ لیتر

مرحله ۱ - هر بسته ژله را جداگانه در ۱ لیوان آب جوش حل کنید و اجازه دهید سرد شوند

مرحله ۲ - به هر رنگ از ژله سرد شده ۳/۱ لیوان شیر اضافه کنید و هم بزنید تا خوب مخلوط و یکدست شوند

مرحله ۳ - ژله های شیری را در یخچال قرار دهید تا نیم بند شوند

مرحله ۴ - هر ۳ رنگ ژله شیری را در قالب ریخته و به کمک قاشق با هم مخلوط کنید مدت ۴ تا ۵ ساعت در یخچال بگذارید تا کاملاً ببندد

مرحله ۵ - لبه های ژله را به کمک چاقو از قالب جدا کنید و ته قالب را یک لحظه در آب جوش قرار دهید، سپس در ظرف مورد نظر برگردانید و سرو نمایید

نکات

توجه داشته باشید شیر را زمانی به ژله اضافه کنید که کاملاً سرد شده باشد، اینکار برای جلوگیری از بریدن شیر می باشد

استفاده (در این دستور از ۳ ژله انار (رنگ قرمز)، طالبی (رنگ سبز) و بلوبری (رنگ آبی) شده است می توانید ماست یا شیر را جایگزین شیر کنید





طرز تهیه ژله انار

مواد لازم: کمپوت آناناس گرد ۱ عدد

ژله انار ۱ بسته

شیشه خالی نوشابه خانواده ۱ عدد

طرز تهیه :

مرحله ۱- ژله انار را مانند دستور گفته شده روی جلد درست نموده به این ترتیب که ابتدا پودر ژله را در یک لیوان آب جوش خوب حل نموده سپس یک لیوان آب سرد افزوده و در یخچال گذاشته تا نیم بند شود.

مرحله ۲- حلقه های آناناس را در دبه خالی نوشابه خانواده که قبلا بریده ایم گذاشته و ژله نیم بند را روی آناناس ها ریخته و در یخچال گذاشته تا ببندد.

مرحله ۳- برای در آوردن ژله دبه را چند لحظه در آب گرم گذاشته و به کمی فشار دست در ظرف مورد نظر بر می گردانیم.

نکته: می توان ژله را به همان شکل استفاده نمود و یا حلقه حلقه برش داد.





مواد لازم:

آب: ۱/۵ لیوان / ژله: ۱ بسته

طرز تهیه: ژله توت فرنگی

مرحله ۱

ابتدا کف قالب را کمی خیس می کنیم و در فریزر قرار می دهیم تا سرد شود. معمولا اگر می خواهید ژله زودتر و بهتر فرم بگیرد خوبه به جای ۲ لیوان آب از یک لیوان آب جوش برای حل کردن ژله استفاده کنید، ژله را در آب جوش خوب هم بزنید تا زلال و شفاف شود. سپس نصف لیوان آب سرد به آن اضافه می کنید. حداقل ۴ تا ۵ ساعت در یخچال بگذارید تا خوب فرم بگیرد.

مرحله ۲

ژله از قالب: پشت قالب را در آب ولرم برای چند ثانیه نگه دارید و با نوک انگشت رویه ژله را از دور قالب جدا کنید. قالب را کمی تکان می دهیم تا کف ژله هم از قالب جدا شود. این کار را چند بار تکرار می کنیم.

مرحله ۳

ظرف مورد نظر را کمی مرطوب کنید تا اگر ژله موقع برگشتن درجایی که می خواهیم قرار بگیرد قرار نگرفت بتوانیم راحت جابجایش کنیم.





ژله به شکل آکواریوم (تمشک آبی)

پاستیل به شکل جونورهای دریایی .. ماهی و ستاره دریایی و ...

پاستیل نواری شکل برای علف دریایی اگه ندارین با کاهو هم میشه یا یه چیزی که خلاصه سبز باشه

طرز تهیه:

ژله بلوبری رو طبق دستور روی پاکت درست کنین. یعنی اول ژله رو تو یه لیوان آب جوش حل کنین بعد یه لیوان آب سرد بهش اضافه کنین خوب که هم زدین تو ظرف مورد نظرتون بریزین و بگذارین تو یخچال تا ببندد. اگه میخواهین موجودات دریاییتون توی آب باشن باید حواستون باشه یعنی مرتب باید چک کنین وقتی ژله یکم خودشو گرفت تزئیناتشو انجام بدین از اونجایی که من دفعه اول فراموش کردم ژله رو چک کنم تزئینات روی ژله هستش اما خب داخل ژله طبیعی تر به نظر میرسه باز هم سفارش میکنم که حتما ژلتون گرفته باشه وگرنه ... اگه تو عکس ۴ دقت کنین سنگها تو آب رنگ دادن .. البته من دیگه عکس بعد از اون رو نگذاشتم چون اونقدر آب کدر رنگ شد که دیگه هیچی توش معلوم نبود. و به این ترتیب ژلتون رو بگذارین تو یخچال تا کاملا ببندد. اگه یه زمانی به پاستیل دسترسی نداشتین میتونین یه گوجه بردارین



ژله میوه قالبی (طرز تهیه ژله خاکشیر)

مواد لازم:

پودر ژله آله آلوه ورا ۱ بسته. بسته خاکشیر
 کمپوت هلو = ۱/۵ پیمانه
 آب جوش = ۲ لیوان

توضیح اینکه برای کیفیت بهتر و کریستالی بودن ژله از آب سرد استفاده نمی کنیم

طرز تهیه:

پودر ژله را در ۲ لیوان آب جوش خوب حل می کنیم صبر میکنیم تا سرد شود مایع را در ظرف مخصوص ژله می ریزیم میوه های مورد نظر را ظرف یا قالب ریخته را به مدت ۸ ساعت در یخچال می گذاریم. بعد از اینکه ژله بست ظرف را چند ثانیه در آب جوش قرار می دهیم و در ظرف زیبایی بر می گردانیم. می توانیم مایع ژله را برای هر نفر در یک جام زیبا بریزیم یک قاچ سیب و یک عدد گیلان درسته در آن بگذاریم سپس در یخچال قرار دهیم.

با خامه و میوه های دیگر نیز تزیین نمایید

نکته:

نباید ژله را در جایخی یا فریزر بگذاریم.





طرز تهیه: ژله شیر نارگیر

مواد لازم: آگار آگار رشته ای ۲۰ گرم

شکر به مقدار لازم

شیر نارگیل ۲۰۰ گرم

آب ۱ لیتر

طرز تهیه :

مرحله -۱ در یک شیرجوش مناسب یک لیتر آب را جوش آورده و آگار آگار را به آن افزوده تا حل شود و اجازه دهید تا چند دقیقه ای بجوشد تا به غلظت مناسب برسد. برای تست زمان مناسب کمی از مایع را در قاشقی بریزید و بعد از اینکه کمی سرد شد با دو انگشت از آن بردارید اگر بین دو انگشت کش آید آماده برداشتن است در غیر این صورت زمان بیشتری به جوشیدن اختصاص دهید.

مرحله -۲ وقتی مایع آماده شد شکر را تا حدی که شیرینی آنرا دوست دارید اضافه کرده و سپس شیر نارگیل را اضافه کنید و مقداری هم زده تا مواد با هم مخلوط شوند.

مرحله -۳ ژله را در قالب مورد نظر ریخته و در یخچال بگذارید تا ببندد. برای برون آوردن از قالب کافیست لبه های ژله را با چاقو از قالب جدا نموده، ظرف مورد نظر را روی قالب گذاشته و قالب را برگردانید. روی ژله را به دلخواه تزئین کنید.





طرز تهیه: ژله خامه ای

مواد لازم: شیر: سه لیوان

شکر: ۴/۳ لیوان

خامه: ۱۰۰ گرم

وانیل: یک قاشق چایخوری سر خالی

پودر ژلاتین: ۲۵ گرم (۳ قاشق غذا خوری سر پر) ژله انار: دوبسته

اول میاییم ژله انار و بایک لیوان آب گرم مخلوط میکنیم و روی کتری میذاریم تا کاملاً شفاف بشه

و بعد نصف لیوان آب سرد بهش اضافه میکنیم و میذاریم تا کاملاً ژله ببندد

بعد برای دسر پایه:

ابتدا شیر و شکر را روی حرارت می گذاریم تا شکر کاملاً حل بشه. بعد از روی حرارت برمی داریم

و خامه و وانیل را به آن اضافه می کنیم و در حالیکه مخلوط شیر و شکر نیم گرم هست (اگه شیر داغ باشه

می بره) ژلاتین حل شده را به آن اضافه می کنیم.





طرز تهیه ژله سه رنگ
ژله آبی
ژله نارنجی
ژله انار

بستنی: یک لیوان ونیم

میاییم این بسته های ژله روبایک لیوان آب جوش قاطی میکنیم وروی بخار آب میذاریم تا شفاف بشه وقتی اینهارویکی یکی قاطی کردیم هرکدوم رودرظرف جداگانه

بعدمیاییم هررنگ ژله روبه سه قسمت تقسیم میکنیم دو سومش رومیریزیم توی ظرفمون واون ژله به یخچال میره بعدکه بست یک سوم ازژله ای که باقی مونده روبایک دوم لیوان بستنی که به دمای محیط رسیده قاطی میکنیم وروی ژله قبلی میریزیم چون این لایه بستنی داره زودمیبنده بعدبه همین ترتیب ادامه میدیم





طرز تهیه : ژله بستنی پرتقالی

طرز تهیه : ابتدا بیسکوئیت ها را خوب خرد کنید و سپس با نصف گردوهای خرد شده ، کره و شکر مخلوط نمائید.

بستنی را با خامه و نصف دیگر گردوهای خرد شده خوب مخلوط کنید ، نصف ژله پرتقال را در نصف لیوان اب جوش حل کرده سپس نصف لیوان شیر سرد درونش بریزید و مدت ۳۰ دقیقه درون فریزر بگذارید تا خنک شود.

کف قالب مخلوط بیسکوئیت آماده شده را بریزید و سطح انرا با قاشق و کمی فشار خوب صاف و یکدست کنید ، مقداری کمی بستنی روی بیسکوئیت ها ریخته و مقداری از مایع ژله خنک شده را آرام روی سطح بستنی ها بریزید سپس برای ۲-۱ ساعت قالب را درون یخچال قرار دهید تا کمی ژله خودش را بگیرد.

پس از زمان گفته شده قالب را از یخچال خارج کنید و بستنی های باقی مانده را روی ژله ها بریزد ، نصف ژله های باقی مانده را همانند سری قبل با نصف لیوان اب جوش و نصف لیوان شیر داغ مخلوط کنید و روی بستنی ها بریزید و چند ساعت درون یخچال بگذارید تا ژله ها ببندد و دسر آماده سرو شود و در زمان سرو روی دسر را با خرده های بیسکوئیت تزئین کنید.





طرز تهیه: ژله شیفون یا مکزیک

مرحله ۱ - کیک را طبق دستور آن درست کرده، بعد از پخت و سرد شدن به دلخواه بین آن را با خامه فرم گرفته، میوه یا مغزیجات مورد نظر پر کنید. سپس در یخچال قرار دهید.

مرحله ۲ - شکلات سفید را روی حرارت غیر مستقیم

(بن ماری) گذاشته تا نرم شود، سپس روغن را اضافه کنید و خوب مخلوط نمایید. شکلات آب شده را روی تلقی که در یک سینی گذاشته اید به اندازه قطر قالب پخش کنید و در یخچال قرار دهید تا بسته شود. سپس به قطعات بزرگ و کوچک خرد کنید

مرحله ۳ - ژله را در نصف لیوان آب جوش خوب حل کنید و یک سوم لیوان آب سرد به آن افزوده و سپس در یخچال بگذارید تا کمی نیم بند شود.

مرحله ۴ - روی و اطراف کیک را خامه کشی کرده و دور لبه بالای کیک را با خامه شکوفه بزنید به طوری که شکوفه ها نزدیک و به هم چسبیده باشد تا ژله از بین آن عبور نکند.

مرحله ۵ - ژله غلیظ شده را به آرامی روی سطح کیک بریزید و در یخچال بگذارید تا ژله کاملا بسته شود. سپس شکلات های خرد کرده را نامنظم روی ژله قرار دهید تا شکلی مانند یخ شکسته شده روی آب را نشان دهد.

مرحله ۶ - روی کیک را مارشملو پنگوین یا پاستیل ماهی قرار دهید و اطراف کیک را با پاستیل یا شکلات های صدفی شکل یا جیلی بیلی به دلخواه تزیین کرده و تا زمان سرو در یخچال نگاه دارید.





طرز تهیه: ژله بستنی در پوسته پرتقال

مواد لازم:

ژله پرتقال ۱ بسته

پرتقال ۲ عدد

آب جوش ۱ لیوان

بستنی وانیلی یک و نیم لیوان

طرز تهیه:

مرحله ۱ – پرتقال ها را شسته و سپس از وسط نصف کنید، داخل آن ها را با قاشق یا دست خارج کنید و کنار بگذارید.

مرحله ۲ – ژله را در آب جوش حل کرده و بعد از اینکه از داغی افتاد بستنی را که قبلا کمی زده اید تا یکدست شود به آن اضافه کنید و در یخچال بگذارید تا کمی غلیظ شود.

مرحله ۳ – پرتقال های از پوست خارج کرده را با ژله مخلوط کنید.

مرحله ۴ – داخل پوست پرتقال ها را با ژله پر کرده و برای ۳۰ دقیقه در یخچال بگذارید سپس سرو نمایید





طرز تهیه: ژله قلبی

مواد لازم:

۵ بسته پودر ژله

۳ قاشق شکر

۵ لیوان آب جوش

۵ لیوان آب سرد

طرز تهیه: سعی کنید رنگ ژله ها را هم خانواده انتخاب کنید (مثلاً نارنجی زرد قرمز سفید بنفش) هر بسته ژله را جداگانه در یک لیوان آب جوش حل کنید آنقدر هم بزنید تا مایع شفاف حاصل شود. سپس با یک لیوان آب سرد مخلوط کرده و هم بزنید در یک ظرف بزرگ ریخته تا ژله نازکی به عمق حدود ۱ سانتیمتر حاصل شود پنج ظرف ژله را پس از اینکه کمی خنک شد در یخچال (غیر از جایی) قرار دهید تا کاملاً ببندد. در یک فنجان شکر و چند قطره آب بریزید آنقدر که شکر حل شود. کاردی را در این مخلوط آب و شکر بزنید و برش های مربعی شکل (یک سانتیمتر مربع) روی ژله ها ایجاد کنید در حین برش مرتباً کارد را به مخلوط آب و شکر آغشته کنید و در حد چند قطره روی سطح ژله بپاشید. دور تا دور ظرف را با کادر برش دهید و با یک قاشق چایخوری از زیر برش ها بکشید تا تکه های مربعی شکل از ظرف جدا شوند. ظرف اصلی را سعی کنید سفید رنگ انتخاب کنید تا تضاد رنگی ژله ها مشخص باشد. لایه لایه ژله ها را در ظرف اصلی ریخته و رویشان چند قطره آب و شکر بپاشید. تا به هم نچسبند. زمانیکه می خواهید ژله را سرو کنید اگر کمی به هم چسبیده بود یک قاشق را از ته ظرف به سمت بالا حرکت دهید و نگران له شدن یا تغییر شکل آنها نباشید





طرز تهیه: شمع ژله ای توت فرنگی

مواد لازم: پودر ژله توت فرنگی = ۱ و ۲/۱ پاکت

دریم ویپ = ۲ پاکت

پنیر خامه ای = ۶ عدد

سرشیر = ۱ قوطی

طرز تهیه: ۱ ابتدا پودر ژله را در ظرفی ریخته ۱ لیوان آب داغ را روی آن ریخته ژله را با قاشق هم بزنید سپس یک لیوان آب سرد را به آن اضافه کنید

۲ لیوان های پایه دار را تا نصف از ژله بریزید و طبق شکل لیوان ها را به صورت کج در یخچال بگذارید تا ژله ببندد

۳ برای تهیه کرم پنیر خامه ای + دریم ویپ + سرشیر + ۲/۱ از پودر ژله را به هم مخلوط کرد خوب با مخلوط کن بزنید

۴ کرم بدست آمده را روی ژله که در یخچال سفت شده بریزید و بگذارید لیوان ها به مدت ۲ ساعت در یخچال بماند تا خوب ببندد

۵ روی دسر ها را می توانید با کمی خامه زده شده تزئین کنید





طرز تهیه: ژله پنیری

یک قالب گرد مخصوص شربتی پزی با قطر ۲۳ سانتی متر تهیه کرده و کف و دیواره آن را با روغن مایع چرب کنید. بیسکویت‌های جو را در دستگاه خردکن ریخته و به پودری نرم تبدیل کنید، سپس کره را آب کرده و روی بیسکویت جوی خردشده در داخل دستگاه بریزید

در طول این مدت، دستگاه را چندبار روشن و خاموش کنید تا مواد، خوب مخلوط شوند. حالا مخلوط خمیری کره و بیسکویت را در قالب کیک بریزید و سطح آن را با ته قاشق صاف کنید؛ سپس در یخچال بگذارید تا سرد شود. به این صورت خمیر اصلی کیک آماده می‌شود

برای درست کردن مواد میانی پنیری، یک کاسه بلوری آماده کرده و ابتدا آب پرتقال و سپس پودر - ۲ ژلاتین را در آن بریزید؛ سپس ظرف را به مدت ۵ دقیقه کناری بگذارید تا مواد حالت اسفنجی بگیرد پس از آن، داخل کاسه فلزی مقداری آب ریخته و روی اجاق گاز قرار دهید تا به جوش آید، سپس کاسه حاوی آب پرتقال و پودر ژلاتین را روی کاسه فلزی قرار دهید و مرتب مواد را هم بزنید تا پودر ژلاتین با حرارت غیرمستقیم به‌طور کامل حل شود

در ظرف دیگری هر دو نوع پنیر را با هم مخلوط کرده و ابتدا پودر قند و سپس شیر نارگیل را به - ۳ آن اضافه کنید و کم‌کم هم بزنید. از طرف دیگر در ظرف تمیزی، سفیده‌های تخم‌مرغ را خوب بزنید تا [حالت پف کرده پیدا کند

حالا ژلاتین محلول در آب پرتقال را سریع به مخلوط پنیری افزوده و پس از آن سفیده‌های تخم‌مرغ را اضافه کنید و آرام هم بزنید؛ سپس خمیر بیسکوییتی را از داخل یخچال بیرون آورده و مواد را روی آن بریزید و دوباره در یخچال قرار دهید تا مواد به اصطلاح خودش را بگیرد

در پایان، ژله انار را به روش معمول درست کرده و دانه‌های انار را هم در آن بریزید، سپس سطح پنیری را با ژله انار بپوشانید و دوباره در یخچال قرار دهید تا ژله ببندد





طرز تهیه: ژله نیمرو

مرحله ۱ - نصف بسته از پودر ژله موز را در نصف لیوان آب جوش حل کنید و اجازه دهید کاملاً خنک شود، سپس چند قطره رنگ زرد به یک سوم پیمانه شیر اضافه کنید و خوب هم بزنید تا یکدست شود سپس به ژله افزوده و هم بزنید.

مرحله ۲ - قلمو را در روغن مایع زده و داخل جا تخم مرغی ها را یک لایه نازک جرب کرده و نصف از آن را با ژله موز پر کنید، سپس در یخچال گذاشته تا کاملاً ببندد.

مرحله ۳ - ژله آلوئه ورا را در یک لیوان آب جوش کاملاً حل کرده و اجازه دهید خوب سرد شود، سپس یک پیمانه شیر را به آن افزوده و هم بزنید تا یکدست شود.

مرحله ۴ - ژله موز را از داخل جا تخم مرغی ها خارج کنید به این صورت که لبه آن را با یک چاقو به آرامی جدا کرده و با یک تکان ژله را در آورید، در صورتی که به این روش خارج نشد بایستی چند لحظه ای در آب جوش بگیرید.

مرحله ۵ - ژله موز که در واقع نقش زرده را ایفا می کند در ظرف مورد نظر که بایستی نسبتاً مسطح باشد با فاصله قرار دهید. اگر ظرف برای سرو مناسب نباشد باید بعد از بستن آن را با کف گیر بلند کرده و در ظرف سرو بگذارید. (در این مرحله می توانید از ظرف های تک نفره استفاده کنید که دیگر مشکل جابه جایی ژله را نداشته باشید و یا برای هر چند نیمرو یک ظرف در نظر بگیرید.

مرحله ۶ - ژله سفید را به آرامی دور زرده بریزید و سپس در یخچال بگذارید تا ببندد، بعد از بسته شدن با چاقو دور سفیده را نامنظم برش بزنید تا شکل نیمروی واقعی درست شود.





طرز تهیه: ژله با موز

مواد لازم : ژله توت فرنگی = ۱ بسته

موز رسیده متوسط = ۲ عدد

شکر = ۲ قاشق غذاخوری

خامه = ۱ بسته

طرز تهیه:

ژله را طبق دستور داده شده درست می کنیم. (۱ لیوان آب جوش ۱ لیوان آب سرد) بعد از اینکه ژله را درست کردیم (بدون اینکه زله خودش را بگیرد) ژله را درون مخلوط کن ریخته تمامی مواد داده شده را به آن اضافه می کنیم وقتی تمام مواد خوب با هم مخلوط شدن آن را در ظرف ریخته و در یخچال گذاریم. می توانیم ابتدا ژله را به صورت ساده درست کنیم در ظرف پیرکس بریزیم و بگذاریم خودش را بگیرد و بعد دسر ژله و موز را روی آن بریزیم . که به صورت دسر دو طبقه می شود





طرز تهیه: ژله وانیلی

مواد لازم:

ژله= ۱ بسته هر رنگی که دوست دارید من از رنگ سبز استفاده کردم
وانیل= نصف قاشق چایخوری

خامه ای که نه سفت باشد نه آبکی= ۱ لیوان البته به جای ۱ لیوان خامه از ۱ لیوان بستنی وانیلی یا ۱ لیوان ماست هم میتوانید استفاده کنید ولی خود من از یک لیوان خامه استفاده کردم

طرز تهیه:

ابتدا پودر ژله سبز رنگ را در ظرف ریخته و ۱ لیوان آب جوش روی آن ریخته و با همزن دستی یا چنگال بزنید تا خوب پودر در آب جوش حل شود و بعد بگذارید تا مخلوط ژله و آب خنک شود، نه در دقیقه قبل از یخچال 20 یخچال در همان جایی که هست، و بعد، وانیل و ۱ لیوان خامه (خامه را از ۱۰ تا بیرون بگذارید، که با حرارت ژله یکی شود و باعث بریده شدن خامه نشود) را داخل آن ریخته و هم بزنید تا با هم خوب مخلوط شوند و در آخر کمی از آن را مزه کنید، اگر به نظرتان شکرش کم بود کمی دیگه شکر به آن اضافه کنید و دوباره خوب هم بزنید که شکر درش حل بشه البته فقط این کار برای خامه هستش و بعد در ظرف مورد نظر ریخته و بگذارید در یخچال تا خودش را کاملا بگیرد اگر ظرفتان مخصوص برای ژله بود منظورم از این ظرفهای طرح دار، جنس فلز هست، خواستید آن را برگردانید بعد از اینکه کاملا خود را گرفت آن را برای یک لحظه در آب نیم گرم قرار میدهیم





طرز تهیه: ژله لیمو

مواد لازم: ژله لیمو سبز رنگ ۲ بسته. آبجوش ۳ لیوان. انواع میوه یا کمپوت ۳۰۰ گرم

طرز تهیه: ژله را آماده می کنیم و مرتب هم می زنیم تا تمامی ژله در آب جوش حل شود. بعد از سرد شدن ژله در قالب مخصوص ریخته میوه را هم اضافه می کنیم به مدت ۸ ساعت در یخچال قرار می دهیم تا کاملا سفت شود از یخچال خارج نموده قالب را در آبجوش قرار داده به آرامی در سینی برمی گردانیم باز هم به مدت ۱۰ دقیقه در یخچال قرار داده تا اثر اب گرم از بین برود شروع به تزیین می کنیم بعد نوش جان فرمایید





طرز تهیه: ژله فالوده

موالازم: ژله ابسته، فالوده مخلوط شده با آبلیمو لیوان، خامه نصف لیوان، آبجوش: نصف لیوان
طرز تهیه:

ابتدا ژله را با آب جوش مخلوط کرده و خوب بهم می زنیم.

مایع بدست آمده را به دو قسمت تقسیم می کنیم، یک قسمت را با فالوده مخلوط می کنیم و در کف قالب می ریزیم.

قسمت دوم را با خامه مخلوط کرده وقتی قسمت اول ژله با فالوده خودش را گرفت، قسمت دوم را اضافه

می کنیم و تقریباً بین ۴ تا ۵ ساعت داخل یخچال قرار می دهیم و بعد میتوانیم با میوه های مختلف تزئین

کنیم. که همینطور که مشاهده میکنید با توت فرنگی تزئین کردیم.





طرز تهیه: کیک ژله ای

ابتدا تخم مرغها با شکر مخلوط میکنیم و با همزن برقی خوب می زنیم تا مواد به رنگ سفید کرم رنگ در بیاید و مانند خامه سفت شود.

سپس آرد را با بیکن پودر خوب مخلوط کنید و ۳ بار الک می کنیم و به وسیله الک، کم کم مخلوط آرد و بیکن پودر را به مخلوط تخم مرغ و شکر اضافه می کنیم و بسیار ملایم با یک قاشق چوبی یا پلاستیک مخلوط می کنیم. با احتیاط و به آرامی این کار را انجام دهید تا ذره های هوای داخل خمیر خارج نشود، این کار را ادامه دهید تا تمام آرد با مخلوط قاطی شود.

سپس یک ورقه کاغذ روغنی را کف قالب کیک قرار می دهیم، و خمیر را روی آن می ریزیم، سعی کنید با ته قاشق خمیر مایه را خوب پهن کنید تا سطح آن کاملا یکنواخت گردد. سپس ظرف محتوی خمیر را داخل فر که از قبل گرم شده قرار می دهیم. گرمای فر باید ۱۶۰ درجه سانتی گراد باشد.

کیک را به مدت ۴۰ دقیقه داخل فر قرار می دهیم. بعد از پخت و هنگام خارج کردن کیک از فر یک ورقه کاغذ روغنی را روی یک سینی قرار می دهیم و بلافاصله پس از خارج کردن کیک از فر آنرا روی کاغذ برگردانیم.

بگذارید تا کیک خوب سرد شود، در مدتی که کیک سرد می شود خامه مایع را با یک قاشق سوپ خوری شکر مخلوط می کنیم و با هم زن خوب هم می زنیم تا بصورت خامه در آید (سفت شود)، دقت کنید که خامه زیاد از حد زده نشود در غیر این صورت خامه تبدیل به کره می شود.

وقتی کیک سرد شد خامه را روی سطح آن می مالیم و خوب صاف می کنیم. این خامه برای این است که منفذ های کیک را بپوشانیم تا وقتی که ژله را روی آن می ریزیم وارد کیک نشود و آنرا خیس نکند. حالا با میوه ها روی کیک را تزئین می کنیم و بعد آنرا داخل فریزر می گذاریم تا سفت شود.





طرز تهیه ژله شیر موز

مواد لازم:

ژله موز: ۱ بسته

شیر موز: ۱ لیوان

خامه صبحانه: ۲ قاشق غذاخوری

آب جوش: ۱ لیوان

طرز تهیه:

مرحله ۱ - ژله موز را طبق دستور آن با یک لیوان آب جوش مخلوط کرده و کاملاً هم زده تا حل شود، سپس اجازه دهید تا سرد شود.

مرحله ۲ - شیر موز را به ژله سرد شده افزوده و هم زده، خامه را نیز اضافه کرده و همه مواد را کاملاً مخلوط کنید یا در میکسر بریزید.

مرحله ۳ - مخلوط را در قالب مورد نظر ریخته و در یخچال قرار دهید تا ببندد، سپس در ظرف مورد نظر برگردانده (برای برگرداندن ژله، یک لحظه قالب را در آب جوش قرار داده و سپس در ظرفی که آن را قبلاً خیس کرده‌اید برگردانید)، به دلخواه تزئین کرده و سرو نمایید.





طرز تهیه: ژله شطرنجی

اول سه تا ظرف با سایزای مناسب بردارید که دایره ها تقریبا یک اندازه در بیاد (من ظرف فریگورمو استفاده کردم و از اونجایی که یه سائزش توی فریزر بود مجبور شدم از قالب استفاده کنم) ظرف وسطی رو بذارید توی ظرف بزرگ و دورش رو از رنگ اول پر کنید بعد از اینکه خودشو گرفت ظرف وسطی رو با چاقو دور ژله رو ازش آزاد کنید و یا یه کم آب داغ توش بریزید که جداش (حتما دقت کنید که اگه قسمتی از ژله تون آب شد با دستمال کاغذی پاک کنید که رنگ بعدیتونو خراب نکنه) بعد ظرف کوچیک رو بذارید وسط قسمت گود ژله و رنگ دوم رو پر کنید دوباره یخچال و همین کارا و رنگ سوم، برای ردیف بعدی رنگ رو یه شیفت بدید و همین کارا و همینطور ردیف سوم.





طرز تهیه: ژله پیرنگ خوشمزه

مواد اولیه:

انواع میوه (دلخواه) یک کیلوگرم

آب سه پیمانه

شکر ۳۰۰ گرم

پودر ژلاتین ۲۵ گرم

اسانس میوه دو قطره

ژله پیرنگ

طرز تهیه:

انواع میوه را شسته، پوست کنده و هسته آن را در آورید. آب را روی حرارت گذاشته تا جوش آید. ژلاتین و شکر را اضافه کرده فرصت دهید تا حل شوند. سپس از روی حرارت برداشته تا خنک شود. اسانس را اضافه کرده قالب را چرب کنید. مقداری از ژله را ریخته داخل یخچال بگذارید تا بسته شود سپس میوه‌ها را بر روی ژله ریخته تا قالب پر شود و مابقی ژله را اضافه کرده درون یخچال به مدت شش ساعت بگذارید تا بسته شود.





طرز تهیه: ژله گل خامه ای

مواد لازم:

یک بسته ژله

نیم لیوان آب گرم

۵ عدد مارشملو بزرگ

طرز تهیه:

نصف لیوان آب رو با یه بسته پودر ژله مخلوط میکنیم و به مدت ۱.۵ دقیقه تو مایکروفر با قدرت بالا میزاریم بعد ظرف رو بیرون میاریم و خوب هم میزنیم. مارشملوها رو توش میریزم و به مدت ۱ دقیقه دوبار با قدرت بالا حرارت میدیم مارشمالوها شروع به ذوب شدن میکنن . با میکسر کاملاً مواد رو میکس میکنیم و یه ظرف پیرکس مستطیلی رو خیس کرده و ژله آماده شده رو توی ظرف خالی میکنیم.

مواد خامه ای روی ژله میان و خود ژله ته نشین میشه (همین باعث دو رنگ شدن ژله میشه) به مدت ۴۵ دقیقه تا یک ساعت توی بخپال میزاریم و بعد این مدت دور تا دور ژله رو با چاقوییکه تو آب داغ گرمش کردیم میبریم و از یه طرف ظرف شروع به رول کردن ژله میکنیم





طرز تهیه ژله مات

مواد لازم:

دو بسته ژله

یک قوطی کمپوت

یک بسته خامه ۵۰ گرمی

طرز تهیه:

یک لیوان کمپوت خرد شده و آب کمپوت را در مخلوط کن خرد کنید. خامه را به آن اضافه کنید و مخلوط کنید. یک بسته ژله را در یک لیوان آب جوش حل و پس از آن به مواد موجود در مخلوط کن اضافه کنید. مواد را در مخلوط کن به قدری بزنید که به خوبی با هم ترکیب شوند، ترکیب حاضر را در ظرفی که می خواهید ژله را سرو کنید، بریزید و در داخل یخچال قرار دهید. برای تهیه این ژله مات می توانید از انواع ژله و انواع کمپوت استفاده کنید ولی کمپوت آناناس برای این کار مناسب تر است و ژله خوشمزه تری حاصل می شود. یک ردیف ژله مات به تنهایی زیبا نیست و در روی میز پذیرایی شما جلوه ندارد.

ژله دیگری و ترجیحا به رنگ دیگری و به شکل ساده (یک لیوان آب جوش و یک لیوان آب سرد) تهیه کنید و روی ژله مات بریزید. دقت کنید این کار را باید سه الی چهار ساعت بعد که ژله مات به طور کامل بست، انجام دهید تا دو ردیف با هم مخلوط نشوند. اگر خامه اضافی داشتید، هنگام سرو دسر، روی ژله را با خامه تزیین کنید. ظرفی که برای تهیه و سرو ژله انتخاب می کنید، ظرفی بلورین باشد که مات و شفاف بودن دو ردیف ژله شما را نشان دهد. پودر ژله های موجود در بازار را می توان با همین ترکیب استفاده کرد ولی برای خوشمزه تر شدن ژله بهتر است یک قاشق مرباخوری شکر حل هنگام کردن ژله در آب جوش به آن اضافه کنید.





طرز تهیه: ژله گل

مواد لازم:

۲ عدد سیب سبز

ژله ابسته

شکر: (اگه دوست داریم رژیمی باشد می توانیم شکر را حذف کنیم)

طرز تهیه:

ابتدا ژله را طبق دستور (۱ لیوان آب جوش و ۱ لیوان آب سرد درست کنیم) این ژله را داخل مخلوط کن ریخته و بقیه مواد بالا را هم به آن اضافه کنید تا خوب مخلوط شود. بعد در ظرف مورد نظر (پیرکس باشد بهتر خودش را نشان خواهد داد) ریخته در یخچال می گذاریم تا خودش را بگیرد. می توانیم یک ژله ی ساده دیگری ابتدا درست کرده وقتی که خودش را کمی گرفت بعد دسر ژله سیب سبز را روی آن بریزیم و دوباره می گذاریم تا خودش را بگیرد. اگر ژله ساده رنگش با دسر ژله سیب متفاوت باشد، بهتر خودش را نشان خواهد داد





آیا می‌دونستید لذت مطالعه و درصد یادگیری با کتاب‌های چاپی بیشتره؟
کارنیل (محبوب‌ترین شبکه موفقیت ایران) بهترین کتاب‌های موفقیت فردی
رو برای همه ایرانیان تهیه کرده

از طریق لینک زیر به کتاب‌ها دسترسی خواهید داشت

www.karnil.com

با کارنیل موفقیت سادست، منتظر شما هستیم

 Karnil  Karnil.com

