

# سر المعمولنو

من سلسلة (سر الصنعة)

تأليف: الشيف محمد علي



الجزء الثالث من سلسلة

كُتِبَ "سر الصنعة"

للشيف محمد علي



# المقدمة

في عالم الحلويات الذي لا يتوقف عن الابتكار والتجديد، يظهر "المعمولتو" كمنتج جديد ومميز يضيف لمسة من الفخامة والابتكار. إذا كنت من أصحاب الشركات أو المصانع التي تسعى لتقديم منتجات فريدة للسوق، أو من رجال الأعمال الذين يبحثون عن الفرص التجارية الناجحة، فإن المعمولتو هو الحل الأمثل الذي يجمع بين الطعم الرائع والتنوع اللامحدود في النكهات.



# الفصل الأول:

## المقادير مكونات العجينة

- 4 كيلو دقيق أبيض
- 2.8 كيلو زبدة
- 1 كيلو سكر بودرة
- 200 جرام لبن بودرة
- 300 جرام سميد
- 250 جرام بندق بودر
- 5 مل ماء ورد
- 300 مل ماء معدني



# الفصل الثاني:

## طريقة التحضير

### 1. تحضير العجينة:

- ضع جميع المقادير في وعاء المضرب باستثناء الماء المعدني.
- قم بضرب المكونات جيداً حتى تصبح العجينة متماسكة ولينة.
- بعد ذلك، أضف الماء المعدني تدريجياً واخلط جيداً حتى يصبح الخليط أكثر ليونة وتجانساً.
- تأكد من أن العجينة أصبحت جاهزة للاستخدام.

# الفصل الثالث:

## تشكيل المعمولتو

### أنواع الحشوات المختلفة

- حشو ملبن كيفية تحضير الحشو باستخدام 1 كيلو من الملبن و100 جرام من الزبدة.
- إضافة النكهات والمكسرات: كيفية إضافة الشوكولاتة، النوتيللا، والمكسرات المحمصه والمجروشة.
- التنوع في الحشوات: يمكن إضافة مكونات مختلفة حسب رغبة المستهلك مثل الفواكه المجففة أو النكهات الخاصة.

# الفصل الرابع:

## الخبز والتسوية

- درجة الحرارة ووقت الخبز
- تحديد درجة الحرارة المثالية للخبز (185 درجة مئوية).
- المدة الزمنية المطلوبة (حوالي 20 دقيقة).
- نصائح للحصول على نتيجة مثالية: كيفية مراقبة المعمولتو أثناء الخبز للتأكد من الحصول على نتيجة مثالية من حيث اللون والملمس.

# الضائمة

فرص السوق: كيف يمكن أن  
يكون المعمولتو فرصة  
استثمارية كبيرة في السوق  
المحلي والدولي.  
دعوة للعمل: تشجيع  
المستثمرين وأصحاب  
المحلات على استثمار هذا  
المنتج والبدء في تقديمه  
للأسواق.