

!



سل

البسكويّة بالشاي

بكريمة الشاي



لأول مرة في تاريخ الحلويات



CHEF MOHAMED ALI

40 Years of Innovation



الفصل 1: مقدمة عن بسكويت الشاي المبتكر

يعد بسكويت الشاي المبتكر من الأصناف التي تجمع بين الطعم الرائع والمذاق الفريد. تتميز هذه الطريقة باستخدام نكهة الشاي التي تضيف على البسكويت طعمًا غير تقليدي وعصري. يعتبر هذا المنتج مثاليًا للمناسبات المختلفة، حيث يُقدم طعمًا راقيًا يختلف عن البسكويت التقليدي. في هذا الكتاب، ستتعرف على الطريقة المثالية لإعداد هذا البسكويت المميز، الذي يمتاز بسهولة التحضير وطعمه الرائع.

الفصل 2: المقادير

2.1 كيلو جرام من الزبدة

1.2 لتر زيت ذرة

3. 1500 جرام سكر بودرة

4.4 كيلو جرام دقيق

1.5 لتر ماء معدني

6. 20 جرام شاي خرز

7. 200 جرام نشا ذرة

8. 3 باكو بيكنج باودر

الفصل 3

طريقة التحضير

- 1. تحضير الخليط الأساسي:
 - ابدأ بوضع الزبدة مع الزيت وسكر البودرة في وعاء كبير، ثم قم بخفق المكونات جيدًا حتى يصبح الخليط ناعمًا ومتجانسًا.
- 2. تحضير ماء الشاي:
 - ضع لتر الماء المعدني مع 20 جرام من الشاي الخرز في وعاء على النار. دعه يغلي لمدة دقيقتين فقط، ثم اتركه ليبرد تمامًا. بعد أن يبرد، صفيه جيدًا وأضفه إلى الخليط المخفوق من الزبدة والسكر.
- 3. إضافة المكونات الجافة:

- **في وعاء آخر، اخلط الدقيق مع البيكنج باودر ونشا الذرة. قم بإضافة هذا الخليط الجاف إلى خليط الزبدة والشاي بشكل تدريجي، مع الاستمرار في التحريك حتى تتجانس المكونات بشكل جيد.**

- **تشكيل البسكويت:**

- **قم بتشكيل البسكويت حسب الرغبة، باستخدام أشكال متنوعة أو يدك لعمل قطع صغيرة أو كبيرة حسب الحجم الذي تفضله.**

- **الخبز:**

- **سخّن الفرن إلى درجة حرارة 170 درجة مئوية، ثم ضع قطع البسكويت في صينية اخبزها لمدة 20 دقيقة أو حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة**

الفصل 4: نصائح لإنتاج بسكويت شاي مميز

- اختيار المكونات بعناية:
- تأكد من استخدام زبدة عالية الجودة وزيت ذرة مناسب للحصول على قوام مثالي للبسكويت.
- التحكم في حرارة الفرن:
- تأكد من تسخين الفرن مسبقًا للحصول على درجة حرارة ثابتة، مما يساعد في الخبز بشكل متساوٍ.
- تشكيل البسكويت:
- يمكنك تشكيل البسكويت بطرق متعددة باستخدام قوالب مختلفة للحصول على أشكال مبتكرة ومميزة.
- تخزين البسكويت:
- للحفاظ على طراوة البسكويت ونكهته، يفضل تخزينه في علب محكمة الإغلاق لمدة تصل إلى 6 أشهر.

الفصل 5: الخاتمة

بسكويت الشاي المبتكر هو منتج مميز يجمع بين الطعم الفريد والنكهة الرائعة. بفضل طريقة التحضير السهلة والنتائج المبهرة، يمكنك تقديم هذا المنتج المميز في أي مناسبة. لا شك أن هذا البسكويت سيضيف لمسة من التفرد إلى مجموعة منتجاتك. نتمنى أن يكون هذا الكتاب قد أضاف لك قيمة وفائدة، وأن تستمتع بإعداد هذا المنتج الرائع.

الفصل 6: المراجع

المراجع الغذائية

دراسة تأثير الشاي في

المخبوزات وأثره على

النكهة.

المراجع التسويقية:

استراتيجيات تسويق

المخبوزات المبتكرة في

الأسواق المحلية

والدولية.