

سابتل بيسكوت

Sablé Biscuit



@chef mohamed ali



CHEF MOHAMED ALI

40 Years of Innovation

الفصل 1: مقدمة عن البسكويت السابليه

البسكويت السابليه هو أحد أصناف الحلويات الراقية التي تمتاز بالنعومة والمذاق الغني. يعتبر هذا النوع من البسكويت أساسيًا في صناعة العديد من الحلويات الغربية مثل البيتي فور السابليه، اللوكس، وفورم التارت، بالإضافة إلى تورت التارت بأنواعها المختلفة. يتميز البسكويت السابليه بأنه خفيف ومحبوب، مما يجعله من الحلويات المفضلة للكثير من الأشخاص في جميع المواسم والأعياد.

هذا الكتاب يقدم لك طريقة تحضير السابليه بشكل احترافي وسهل، مما يسمح لك بإعداد هذا الصنف المميز في المنزل أو في بيئة العمل الاحترافية.

الفصل 2: المقادير

- 4 كيلو جرام من الزبدة
- 2 كيلو جرام سكر بودرة
- 6 كيلو جرام دقيق
- 200 جرام لبن بودرة

• فانيليا

ملحوظة:

إذا كنت ترغب في تحضير سابليه بالشوكولاتة، قم بتقليل كمية الدقيق بمقدار ربع كيلو، وأضف ربع كيلو من الكاكاو الخام الغامق.

الفصل 3: طريقة التحضير

• 1. تحضير الخليط الأساسي:

• ضع الزبدة مع السكر البودرة والدقيق واللبن البودرة والفانيليا في وعاء كبير. استخدم الخلاط أو المضرب اليدوي لضرب المكونات جيدًا حتى يصبح الخليط متماسكًا ولين الملمس.

• 2. تبريد العجينة:

• بعد الحصول على خليط متجانس، ضع العجينة في الثلاجة لمدة ساعة. هذه الخطوة تساعد في تثبيت العجينة وتجعلها أسهل في التعامل أثناء فردها.

• 3. فرد العجينة:

• بعد مرور الساعة، أخرج العجينة من الثلاجة. ضع كيسًا بلاستيكيًا تحت العجينة ثم استخدم الشوبك لفردها بشكل متساوٍ. يجب أن يكون سمك العجينة لا يتجاوز نصف سنتيمتر لضمان الحصول على بسكويت سابليه رقيق.

• 4. تشكيل البسكويت:

• قم بتشكيل العجينة حسب الرغبة باستخدام

فورم و قطعات بأشكال مختلفة. يمكنك

تشكيلها بأشكال متنوعة حسب الذوق.

• 5. الخبز:

• سخن الفرن إلى 160 درجة مئوية. ضع قطع

البسكويت على صينية مغطاة بورق الزبدة، ثم

اخبزها لمدة 20 دقيقة تقريبًا أو حتى تصبح

ذهبية اللون.

• 6. إضافة الحشوات (اختياري):

• بعد إخراج البسكويت من الفرن، يمكنك تزيينه

بالشوكولاتة الخام أو المكسرات أو أي خامات

أخرى حسب الرغبة. هذه الإضافة تعزز من

نكهة البسكويت وتعطيه لمسة مميزة

الفصل 4: نصائح لإنتاج بسكويت سابليه مميز

• اختيار الزبدة:

• تأكد من استخدام زبدة عالية الجودة لتحقيق

القوام الناعم والمذاق الغني.

• التحكم في درجة الحرارة:

• احرص على ضبط درجة حرارة الفرن بشكل

صحيح لضمان خبز البسكويت بشكل متساوٍ.

• التبريد:

• لا تفرط في تقليص وقت التبريد؛ حيث أن

العجينة التي تم تبريدها جيدًا تكون أسهل في

العمل بها وأكثر تماسكًا.

• تشكيل العجينة:

• إذا كنت تستخدم قوالب لتشكيل البسكويت،

تأكد من أن القوالب نظيفة وجافة لتحقيق

أفضل نتائج.

الفصل 5: الخاتمة

البسكويت السابليه هو منتج مميز يجمع بين النكهة الفاخرة والمذاق الرائع. بفضل طريقتنا السهلة لتحضير السابليه، يمكنك الآن إعداد هذا البسكويت الاحترافي في أي وقت. سواء كان سابليه سادة أو محشو بالشوكولاتة أو المكسرات، سيكون هذا المنتج إضافة مميزة لمجموعة الحلويات الخاصة بك. نتمنى أن تكون هذه الوصفة قد أضافت لك قيمة وفائدة، وأن تستمتع بإعداد هذا البسكويت الرائع.

الفصل 6: المراجع

- المراجع الغذائية:
- دراسة تأثير الزبدة والكاكاو الخام على قوام البسكويت ونكهته.
- المراجع التسويقية:
- استراتيجيات تسويق البسكويت السابليه في الأسواق المحلية والدولية.

CHEF MOHAMED ALI

