



@ CHEF MOHAMED ALI

البيتيفور الكيس



بدون بيض



CHEF MOHAMED ALI
40 Years of Innovation

@ CHEF MOHAMED
ALI

0 1 1 8 2 7 7 6 2 7 7

الفصل 1: مقدمة عن

البيتيفور الكيس بدون بيض

يُعد البيتيفور الكيس من الاصناف المميزة التي تتميز بالقوام الهش والطعم الرائع، ويمثل جزءًا أساسيًا في العديد من الاصناف الغربية. تعتبر هذه الطريقة في تحضير البيتيفور من الطرق الاحترافية التي تضمن منتجًا ذا جودة عالية ودقة في التنفيذ، بدون إضافة أي مواد حافظة أو خامات ضارة قد تؤثر على طعم أو شكل المنتج. بفضل هذه الطريقة المبتكرة، يمكن للبيتيفور أن يتمتع بمدة صلاحية طويلة تصل إلى 6 أشهر أو أكثر.

الفصل 2: المقادير

4.1 كيلو جرام زبدة

1650.2 جرام سكر بودرة

5.3 كيلو جرام دقيق أو طحين

150.4 جرام نشا ذرة

1.5 لتر ماء معدني

6. فانيليا

ملحوظة:

إذا كنت ترغب في تحضير بيتيفور الشوكولاتة،

يجب تقليل 250 جرام من الدقيق واستبدالها بـ

250 جرام من الكاكاو الخام الغامق

الفصل 3: طريقة التحضير

1. تحضير الخليط الأساسي:
 - ضع الزبدة مع السكر البودرة في وعاء عميق.
 - استخدم مضرب كهربائي لخفق المكونات جيدًا حتى يصبح الخليط كريمي الملمس.
2. إضافة الماء المعدني:
 - أضف 1 لتر من الماء المعدني إلى الخليط واستمر في ضربه جيدًا حتى يتجانس الخليط بشكل كامل.
3. إضافة المكونات الجافة:
 - في وعاء آخر، اخلط الدقيق مع النشا والفانيليا.
 - ثم أضف هذا الخليط الجاف إلى الخليط الكريمي تدريجيًا مع الاستمرار في التقليب بحذر حتى يصبح القوام كريميًا وهاشًا.

• 4. التشكيل:

• بعد التأكد من أن الخليط قد أصبح

متناسكًا وناعمًا، قم بتشكيله

باستخدام كيس الحلواني أو ماكينة

التصنيع الآلية. يمكنك تشكيله حسب

الرغبة (دوائر، أصابع، أشكال مبتكرة)

• 5. الخبز:

• سخن الفرن إلى 160 درجة مئوية.

ضع قطع البيتيفور على صينية، ثم

اخبزها لمدة 20 دقيقة أو حتى يصبح

لونها ذهبيًا.

الفصل 4: مميزات تحضير البيتيفور الكيس بدون بيض

- التخلص من مشاكل البيض:
- باستخدام هذه الطريقة، يتم تجنب مشاكل البيض مثل تغير اللون والرائحة بعد فترة قصيرة من التحضير، حيث يتسبب البيض في رطوبة المنتج ويقلل من مدة صلاحيته. وهذا يعني أن المنتج سيبقى طازجًا لفترة أطول، مما يقلل من المرتجعات ويساهم في زيادة أرباح أصحاب المحلات والمخابز.
- التحكم في التكلفة:
- هذه الطريقة تقلل من تكاليف الإنتاج نظرًا لاستخدام مكونات أساسية دون الحاجة للبيض، مما يجعلها خيارًا مثاليًا للمصانع والشركات الكبرى التي تهتم بتقليل التكاليف وتحقيق أعلى جودة في المنتج النهائي.
- المرونة في الاستخدام:
- يمكن لهذه الطريقة أن تُستخدم لتصنيع البيتيفور بمختلف الأنواع مثل البيتيفور بالشوكولاتة أو بأشكال متنوعة حسب الطلب. بفضل هذه الطريقة، يتم ضمان الحصول على منتج موحد وأنيق، وذو طعم رائع

الفصل 5: نصائح لإنتاج بيتيفور مثالي

- اختيار الزبدة بعناية:
- تأكد من استخدام زبدة ذات جودة عالية
- لضمان الحصول على طعم غني وقوام ناعم.
- التحكم في درجة الحرارة:
- من المهم تسخين الفرن مسبقًا لضمان
- الخبز المتساوي للبيتيفور.
- تشكيل البيتيفور:
- يمكنك استخدام قوالب مختلفة لتشكيل
- البيتيفور، أو يمكنك استخدام كيس الحلواني
- للحصول على أشكال دقيقة ومتقنة.

الفصل 6: الخاتمة

إن تحضير البيتيفور الكيس بدون بيض هو خطوة مبتكرة في عالم الحلويات، حيث يضمن لك منتجًا عالي الجودة مع مدة صلاحية طويلة وسهولة في الإنتاج. بفضل هذه الطريقة، يمكن لأصحاب المخابز والمحلات تقديم بيتيفور ذو طعم رائع وقوام مثالي دون القلق من مشكلات البيض أو المواد الحافظة. نتمنى أن تكون هذه الوصفة قد قدمت لك قيمة كبيرة في مجال الحلويات والمخبوزات، وأن تستفيد بتحضير هذا المنتج الرائع.

الفصل 7: المراجع

• المراجع الغذائية:

• دراسة تأثير البيض والمواد الحافظة على

طعم ومدة صلاحية الحلويات.

• المراجع التسويقية:

• استراتيجيات تسويق البيتي فور في

الأسواق المحلية والدولية، وكيفية

الاستفادة من هذه الطريقة المبتكرة

لزيادة الإنتاج.



CHEF MOHAMED ALI

40 Years of Innovation

