



TORNADO

HUMM[®]
ACADEMY

شيف/ عبد السلام طاهر

الحلويات العالمية مع تورنيديو

كتيب إرشادي



تعرف على الشيف عبد السلام طاهر

الشيف عبد السلام طاهر:



- الشيف عبد السلام طاهر هو أحد أبرز الأسماء في عالم الطهي، متخصص في إعداد البيتزا والمخبوزات والحلويات. يتميز بخبرة واسعة تمتد لسنوات طويلة، استطاع خلالها أن يمزج بين المهارة الفنية والإبداع لتقديم وصفات مبتكرة تجمع بين النكهات الأصيلة واللمسات العصرية.
 - بدأ الشيف عبد السلام رحلته في عالم الطهي بشغف كبير لتعلم أسرار المطبخ، مما دفعه إلى تطوير مهاراته في إعداد المخبوزات والحلويات، مع تركيز خاص على البيتزا كواحدة من أبرز تخصصاته. وقد ساهمت رحلته المهنية في صقل تقنياته لدرجة أصبح معها مرجعًا يُستشار في هذا المجال.
 - بصفته مدربًا معتمدًا، عمل الشيف عبد السلام في العديد من الأكاديميات المرموقة للطهي داخل مصر، حيث قام بتدريب مئات الطهاة الشباب، مسهمًا في تأسيس جيل جديد من المحترفين الذين يملكون أسسًا متينة في الطهي. كما يقوم بإقامة ورش عمل ودورات تدريبية تهدف إلى تحسين مهارات الطهاة وتعزيز شغفهم بهذا المجال.
 - إلى جانب ذلك، يعمل الشيف عبد السلام كاستشاري للعديد من المطاعم والمخابز ومتاجر الحلويات في مختلف أنحاء مصر، حيث يقدم لهم حلولًا مبتكرة لتحسين جودة المنتجات وتطوير القوائم بما يلبي توقعات العملاء.
 - إن بصمة الشيف عبد السلام طاهر في عالم الطهي تبرز ليس فقط في أطباقه الفريدة، بل أيضًا في أثره التعليمي والاستشاري، مما يجعله من الشخصيات الرائدة في هذا المجال.
- مرحبًا بكم في دروسه الاحترافية مع أكاديمية همم.

كيف تستعمل هذه الدورة التدريبية

قبل الغوص في هذه الدورة التدريبية الرئيسية؛ لدينا بعض التوصيات لتبدأ بها:

الأشياء التي ستحتاجها:

للاستمتاع بهذا الفصل؛ ستحتاج فقط إلى جهاز الكمبيوتر الخاص بك (أو الهاتف!) لتلقي الدروس، والرغبة في تعلم كيفية إعداد الحلويات العالمية مع تورنيديو. سهولة الوصول إلى المطبخ يعد ميزة إضافية بالطبع، وكذلك بعض العناصر الأخرى لتعزيز تجربة تعلمك.

المعدات الأساسية:

يستخدم شيف عبد السلام بعض الأجهزة الرئيسية لتحضير الوصفات في هذه الدورة التدريبية. بعض الوصفات قد تتطلب معدات إضافية؛ لذا حَصَّرَ أي شيء إضافي قد تحتاجه قبل البدء في الوصفات. فيما يلي قائمة أساسية:

- عجان تورنيديو.
- مضرب بيض تورنيديو.
- آير فراير تورنيديو.
- ميكروويف تورنيديو.
- فرن تورنيديو.
- بوتجاز مسطح تورنيديو.
- بولات للعجن.
- أطباق ورقية للآير فراير والميكروويف.
- طاسات.

جدول العرض الخاص بك:

تتعدى دروس كورس الحلويات العالمية مع تورنيديو 6 دروس كاملة.

حول هذا الدليل:

هذا المستند عبارة عن ملف PDF قابل للطباعة مليء بملخصات الدروس والوصفات الكاملة ومعلومات عن الشيف. احتفظ به في متناول يدك حتى تتمكن أيضًا من إضافة رؤيتك وملاحظاتك الخاصة.


أسئلة أو ملاحظات
نريد أن نسمع منك!
راسلنا على hi@humm.world

"سر الحلويات في المكونات.. لما
تتعامل معها بحب، النتيجة تبقى
أكثر من رائعة."
— الشيف عبد السلام طاهر



كتاب الوصفات الخاص بك



الكيك الأبيض الكلاسيكي

ملحوظات

الكيك الأبيض الكلاسيكي هو أحد أشهر أنواع الكيك التي تتميز ببساطتها وأناقتها، مما يجعله خيارًا مثاليًا لجميع المناسبات. يُعتبر هذا النوع من الكيك رمزًا للتقاليد في عالم الحلويات، حيث يعود تاريخه إلى العصور التي كان يُحضر فيها للاحتفالات والمناسبات العائلية كأحد الحلويات الأساسية.

يتميز الكيك الأبيض بقوامه الهش وطعمه الناعم الذي يعتمد على النكهات البسيطة، مثل الفانيليا التي تمنحه عبقًا مميزًا. يتم تقديمه عادةً ككيك أساسي يُزين بكريمة الزبدة أو الكريمة المخفوقة، أو يُترك بسيطًا للاستمتاع بمذاقه النقي.

يمكن تناول الكيك الأبيض الكلاسيكي في مناسبات متعددة، مثل أعياد الميلاد، والاجتماعات العائلية، وحتى كوجبة خفيفة مع كوب من الشاي أو القهوة. بساطته تجعله مرئيًا لتكيفه حسب الذوق، سواء بإضافة طبقات من الفاكهة، أو استخدامه كقاعدة لإبداعات حلويات أكثر تعقيدًا.

هذا الكيك هو مزيج من الذكريات الجميلة والأوقات المميزة، ويظل دائمًا اختيارًا محبوبًا لكل من يبحث عن طعم الأصالة والبساطة.



سوف تحتاج إلى:

- مضرب بيض تورنيديو.
- بولة للخفق.
- أطباق ورقية للميكروويف.
- ميكروويف تورنيديو.

المكونات:

- ١ بيضة كاملة.
- ٥٠ جرام زيت.
- ٤٠ جرام سكر بني.
- ٧٠ جرام دقيق.
- ٨ جرام بيكينج بودر.
- ١ جرام ملح.
- ٦٠ جرام ماء مغلي.



هذه الوصفة تم تحضيرها باستخدام ميكروويف تورنيديو

الكيك الأبيض الكلاسيكي

ملحوظات

الطريقة:

- نضع جميع المكونات في وعاء (ما عدا الماء المغلي)، ونخفقها على سرعة منخفضة باستخدام مضرب بيض تورنيديو اليدوي.
- نضيف الماء المغلي في النهاية، مع الخفق مرة أخرى حتى تمتزج جميع المكونات جيدًا.
- نسكب الخليط في قالب آمن للاستخدام في الميكروويف، ونضرب القالب برفق على سطح العمل عدة مرات للتخلص من فقاعات الهواء.
- في إعدادات برنامج ميكروويف تورنيديو الخاص بك، نقوم بضبطه قدرة تشغيلية ٣٠ ونقوم بتشغيل الميكروويف لمدة 10 دقائق.
- عند الانتهاء، نضع رف الشواء إلى الميكروويف ونضع الكيك عليه، ونستخدم إعدادات الشواء لتحمير وجه الكيك لمدة 6 دقائق حتى يصبح ذهبيًا.
- وهكذا، نقدم الكيك ونستمتع بطعمه اللذيذ!



هذه الوصفة تم تحضيرها باستخدام ميكروويف تورنيديو



كيك ماتيلدا بالشوكولاتة

ملحوظات

كيك ماتيلدا بالشوكولاتة أصبح رمزًا للحلويات الغنية والمبهجة، مستوحى من الفيلم الكلاسيكي "Matilda" حيث أبرز ككيك فاخر ومليء بالشوكولاتة في مشهد لا يُنسى. هذا الكيك يجسد الفخامة في عالم الشوكولاتة، بفضل قوامه الكثيف ونكهته الغنية التي تُرضي عشاق الحلويات بشكل لا مثيل له.

يُعتبر هذا الكيك مثاليًا للحلوى التي تجمع بين النكهات الجريئة والملمس الناعم، مع طبقات من كريمة الشوكولاتة الكثيفة التي تضيف لمسة من الرفاهية. مثالي للمناسبات الخاصة مثل أعياد الميلاد والاحتفالات، أو حتى كطريقة لتدليل نفسك في لحظة هدوء مع كوب من القهوة أو الحليب.

كيك ماتيلدا بالشوكولاتة ليس فقط لذيذًا ولكنه أيضًا قطعة فنية تستحق أن تُقدم بفخر. فهو يمثل الإبداع العصري في الحلويات، ويُعد خيارًا مثاليًا لمن يبحث عن شيء فاخر وشهي في نفس الوقت.

سوف تحتاج إلى:

- مضرب بيض تورنيديو.
- بولة للخفق.
- أطباق ورقية للميكروويف.
- ميكروويف تورنيديو.
- سكين للتقطيع.
- أداة فرد للشوكولاتة.



المكونات:

- ٢ بيضة كاملة.
- ١٠٠ جرام زيت.
- ٨٠ جرام سكر بني.
- ١٤٠ جرام دقيق.
- ٢٠ جرام كاكاو.
- ١٦ جرام بيكينج بودر.
- ١ جرام ملح.
- ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان.
- ١٢٥ جرام ماء مغلي.

مكونات الجناش :

- ٢٠٠ جرام كريمة خفق.
- ٤٠٠ جرام شيكولاتة.
- ٣٠ جرام زبدة.



هذه الوصفة تم تحضيرها باستخدام ميكروويف تورنيديو

كيك الماتيلدا بالشوكولاتة

ملحوظات

الطريقة:

- نضع جميع المكونات في وعاء باستثناء (الماء والقهوة). ونخلط المكونات أولاً يدويًا، ثم نستخدم مضرب بيض تورنيديو على سرعة منخفضة لخفق المكونات معًا.
- نخلط القهوة مع الماء ونسكبها في الخليط، مع الخفق حتى تمتزج تمامًا. ونستخدم الملعقة لكشط الجوانب.
- نضع الخليط في قالبين آمنين للإستخدام في الميكروويف، ونضرب القوالب برفق على سطح العمل عدة مرات للتخلص من فقاعات الهواء.
- نضع القالب في ميكروويف تورنيديو، ونضغط على زر الشواء مرتين، ثم أدر المفتاح إلى "C-2"، واضبط الوقت على 10 دقائق، مع التحقق من التسوية بعد 5 دقائق. نكرر العملية مع القالب الثاني حتى ينضج.
- نضع الكيك ليبرد تمامًا.
- لتحضير الجناش: نقوم بتدفئة الشوكولاتة في الميكروويف على طاقة 50% لمدة دقيقتين.
- نسخّن الكريمة في الميكروويف أيضاً لمدة 3 دقائق، ونسكبها فوق الشوكولاتة الدافئة. ونضيف الزبدة ونخفقاها بإستخدام مضرب بيض تورنيديو حتى تمتزج جيداً. نضع الجناش في الثلاجة لمدة ساعة.
- نخرج الجناش من الثلاجة ونخفقه بمضرب بيض تورنيديو حتى يصبح هشاً وكريمياً.
- لتجهيز كيك الماتيلدا: نضع الكيكتين فوق بعضهما البعض ونتأكد من أنهما متساويتان في الحجم. ونقم بتقليم أي زوائد.
- على الطبقة الأولى، نضع طبقة كثيفة من الجناش ونفردّها بالتساوي. ثم نضع الكيكة الثانية فوقها ونضيف المزيد من الجناش لتغطية الكيكة بالكامل. ونستخدم الملعقة لتوزيع الجناش بشكل متساوٍ. نضع الكيكة في الثلاجة لتثبت لمدة ساعتين.
- عند التقديم، نقم بتقطيع الكيكة وتزيينها بصوص الشوكولاتة أو الشوكولاتة المذابة!



هذه الوصفة تم تحضيرها بإستخدام ميكروويف تورنيديو



باسك تشيز كيك

ملحوظات

باسك تشيز كيك، المعروف أيضًا بـ"التشيز كيك المحترق"، هو حلوى إسبانية اكتسبت شهرة عالمية بفضل قوامها الكريمي الفريد ونكهتها الغنية. تعود أصول هذه الكيكة إلى منطقة الباسك في إسبانيا، حيث تم تحضيرها لأول مرة في أحد المطاعم الصغيرة لتصبح رمزًا للإبداع البسيط في عالم الحلويات.

تتميز باسك تشيز كيك بقشرة ذهبية داكنة بفعل الحرارة العالية أثناء الخبز، ما يمنحها طابعًا مميزًا وعمقًا إضافيًا في النكهة. في الداخل، تتسم الكيكة بلمس كريمي يذوب في الفم، مع توازن مثالي بين الحلاوة ونكهة الجبن الغنية.

تُعد هذه الكيكة خيارًا مثاليًا لمحبي الحلويات الفاخرة والبسيطة في آنٍ واحد. يمكن تقديمها في المناسبات الخاصة أو كوجبة خفيفة تُثري أوقات القهوة. إن طابعها غير التقليدي جعلها من أكثر الحلويات رواجًا في العالم، وأصبحت من الأصناف التي يجب تجربتها لكل من يبحث عن تجربة جديدة في عالم التشيز كيك.

سوف تحتاج إلى:

- عجائن تورنيديو.
- أطباق ورقية للآير فراير.
- آير فراير تورنيديو.



المكونات:

- ٤٨٠ جرام كريم تشيز.
- ١٥٠ جرام سكر.
- ٢٠٠ جرام بيض كامل (حوالي ٤ بيضات).
- ٢٧٠ جرام كريمة.
- ١٠٠ جرام دقيق.
- ٦ جرام ملح.
- ٤ جرام بيكينج بودر.



هذه الوصفة تم تحضيرها باستخدام عجائن تورنيديو وآير فراير تورنيديو

باسك تشيز كيك

ملحوظات

الطريقة:

- نخفق الجبنة الكريمية في عجان تورنيديو باستخدام ملحق الخفق على سرعة متوسطة لمدة 3 دقائق حتى يصبح طريًا.
- نضيف الكريمة ونخفق مرة أخرى على سرعة متوسطة حتى تمتزج.
- نضيف البيض، ونخفق مرة أخرى على سرعة متوسطة حتى تمتزج المكونات جيدًا.
- نضيف السكر، ونخفق مرة أخرى على سرعة متوسطة حتى تمتزج تمامًا.
- أخيرًا، نغم بنخل الدقيق، والملح، والبيكنج باودر في الخليط، ثم نخفق على سرعة منخفضة لمدة دقيقة حتى تمتزج جميع المكونات جيدًا.
- نضع الخليط في قوالب مخصصة للقلابة الهوائية، مع ملء القوالب حتى منتصفها فقط (ملاحظة: هذا الخليط يكفي لصنع 2 تشيز كيك).
- نضرب القوالب برفق على سطح العمل لإخراج أي فقاعات هواء من الخليط.
- نضع القالب في آير فراير تورنيديو، ونضبط الإعدادات على برنامج آير فراير على 180 درجة مئوية لمدة 22 دقيقة.
- بمجرد الانتهاء، نترك التشيز كيك داخل الآير فراير لبضع دقائق ليهدأ، ثم نتركه ليبرد على سطح العمل. بعد أن يبرد، نضعه في الفريزر لمدة تصل إلى ساعتين حتى يتماسك.
- نقدّم تشيز كيك الباسك مع الصوص المفضل لدينا!



هذه الوصفة تم تحضيرها باستخدام عجان تورنيديو وآير فراير تورنيديو



بافلوا الميرانغ بالليمون

ملحوظات

بافلوا الميرانغ بالليمون هي تحفة حلويات تجمع بين الخفة والحموضة المنعشة. تعود أصول هذه الحلوى إلى مطبخ أستراليا ونيوزيلندا. تتميز هذه الحلوى بقوامها الخارجي الهش وقلبها الداخلي الناعم والمطاطي، مما يخلق توازنًا مثاليًا مع الحشوة الكريمة ونكهة الليمون الطازجة.

تُعتبر بافلوا خيارًا مثاليًا في المناسبات الصيفية أو كلمسة خفيفة ومنعشة بعد الوجبات الثقيلة. الحموضة اللطيفة للليمون تتناغم مع حلاوة الميرانغ، لتخلق تجربة فريدة تترك أثرًا لا يُنسى على كل من يتذوقها.

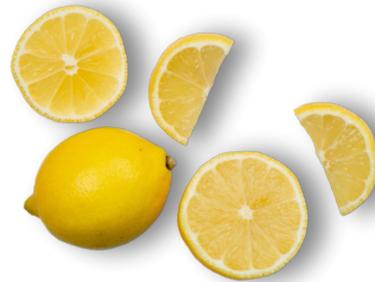
سواء قُدمت كتحلية في العزائم أو كإضافة مميزة على طاولة الحلويات، تظل بافلوا الميرانغ بالليمون رمزًا للأناقة والنكهات المتوازنة التي تضفي إشراقًا على أي مناسبة.

سوف تحتاج إلى:

- مضرب بيض تورنيديو.
- أطباق ورقية للآير فراير.
- آير فراير تورنيديو.
- بولة للخفق.

المكونات:

- ٢٠٠ جرام سكر.
- ١٠٠ جرام بياض بيض.
- ١ جرام فانيليا.
- ٥ جرام عصير ليمون.
- ١٥ جرام نشا.
- ليمونة للبشر والتزيين.



هذه الوصفة تم تحضيرها باستخدام آير فراير تورنيديو

بافلوا الميرانغ بالليمون

ملحوظات

الطريقة:

- نضع بياض البيض في وعاء نظيف وكبير، ثم نخفقه باستخدام مضرب بيض تورنيديو على أعلى سرعة.
- نضيف السكر تدريجيًا مع الإستمرار في الخفق بين كل إضافة حتى يندمج السكر تمامًا.
- نضيف عصير الليمون، والفانيليا، وننخل نشأ الذرة. نخفق جيدًا حتى يمتزج تمامًا، مع التوقف أحيانًا لاستخدام الملاعقة لكشط الأطراف. ونستمر في الخفق حتى يتكون قوام صلب يثبت في مكانه عند قلب الوعاء رأسًا على عقب.
- نضع خليط الميرانغ بلطف في كيس تزيين مزود بفوهة، ونشكّل دائرة كبيرة داخل قالب مخصص للآير فراير، ونكرر ذلك حتى نحصل على أطراف مرتفعة.
- نضع الميرانغ في آير فراير تورنيديو ونضبطها على 120 درجة مئوية لمدة تصل إلى ساعتين ونصف، حتى يصبح الميرانغ صلبًا. ونتركه ليبرد جانبًا.
- املا الميرانغ بالكريمة المخفوقة وزينه بقشر الليمون المبشور!



هذه الوصفة تم تحضيرها باستخدام آير فراير تورنيديو



كوكيز بالشوكولاتة

ملحوظات

كوكيز الشوكولاتة هي واحدة من أكثر الحلويات المحبوبة حول العالم، تجمع بين الطراوة والقرمشة في كل قضة. يعود أصلها إلى الولايات المتحدة في الثلاثينيات، عندما اكتشفت الطاهية روث ويكفيلد بالصدفة وصفة تجمع بين عجينة البسكويت وقطع الشوكولاتة، لتصبح منذ ذلك الحين أيقونة في عالم الحلويات.

تتميز كوكيز الشوكولاتة بقوامها الذهبي الغني وقطع الشوكولاتة التي تذوب وتضيف لمسة من الفخامة إلى كل قطعة. يمكن تناولها دافئة مع كوب من الحليب أو القهوة، مما يجعلها الخيار الأمثل للأوقات العائلية أو كوجبة خفيفة مليئة بالدفع والراحة.

سواء كنت تبحث عن وصفة بسيطة لإرضاء شغفك بالحلوى، أو عن لمسة كلاسيكية للإبهار ضيوفك، فإن كوكيز الشوكولاتة دائمًا ما تكون الاختيار المثالي الذي لا يخيب.

سوف تحتاج إلى:

- مضرب بيض تورنيديو.
- فرن كهربائي تورنيديو.
- بولة للخفق.
- ورق زبدة للفرن.



المكونات:

- ٣٤٠ جرام دقيق.
- ٢٣٠ جرام زبدة.
- ١٩٠ جرام سكر بني.
- ٢ جرام فانيليا.
- ٢ بيضة كاملة.
- ٨ جرام بيكينج صودا.
- ٣٠ جرام نشا.
- ٢٠٠ جرام تشوكليت شيبس.
- ٦ جرام بيكينج بودر.
- كريمة شيكولاتة (للحشو).



هذه الوصفة تم تحضيرها باستخدام فرن تورنيديو

كوكيز بالشوكولاتة

ملحوظات

الطريقة:

- نضيف الزبدة إلى وعاء ونخفقها على سرعة متوسطة إلى عالية باستخدام مضرب بيض تورنيديو اليدوي، مع إضافة السكر البني تدريجيًا. نخفق حتى يصبح الخليط خفيفًا وكريميًا، ثم نضع البيض، ونستمر بالخفق حتى يندمج بالكامل.
- نضيف المكونات الجافة، بما في ذلك الدقيق، نشا الذرة، البيكنج باودر، وبيكرونات الصوديوم. ونخفق حتى تمتزج، ثم نستخدم ملعقة خشبية لخلط رقائق الشوكولاتة.
- نضع العجين في الثلاجة ليصبح أكثر تماسكًا لمدة ساعة.
- أثناء وجود العجين في الثلاجة، نحضر حشوة كريمة الشوكولاتة، نضع ملعقة من كريمة الشوكولاتة على صينية خبز، ونجمدها لمدة ساعة حتى تصبح صلبة.
- لتحضير الكوكيز، نستخدم ملعقة آيس كريم أو ملعقة كبيرة لأخذ كمية من العجين، ثم نفردها باليد. في المنتصف، نضع كرة من كريمة الشوكولاتة المجمدة، ونغلق عجينة الكوكيز ونشكل كرة. نضع الكرة على صينية الخبز، ونكرر العملية مع باقي العجين وحشوة الشوكولاتة، مع ترك مسافة 5-7 سم بين الكوكيز على الصينية.
- نضع الصينية في فرن تورنيديو المسخن مسبقًا على 180 درجة مئوية على وضعية الفرن مع الشواية والمروحة في نفس الوقت لمدة 20 دقيقة.
- نترك الكوكيز لتبرد قبل التقديم!



هذه الوصفة تم تحضيرها باستخدام فرن تورنيديو



كريب دبي

ملحوظات

كريب دبي هو إبداع حديث يجمع بين المطبخ الغربي والشرقي، حيث يلتقي الكريب الفرنسي الرقيق مع كثافة الفستق الكريمة الشهية. هذا المزيج المميز يُعتبر رمزاً للابتكار في عالم الحلويات، مما يجعله واحدًا من أبرز الصيحات الحديثة التي تأسر محبي الطعم الغني والمتنوع.

يتميز كريب دبي بحشوة الكثافة الغنية بنكهة الفستق التي تضيف قوامًا مقرمشًا وطعمًا فاخرًا، مما يخلق توازنًا مثاليًا مع نعومة الكريب. يُزين عادةً بصوص الفستق أو الكريمة لإضفاء لمسة من الجمال والنكهة الإضافية.

سوف تحتاج إلى:

- مضرب بيض تورنيديو.
- فرن كهربائي تورنيديو.
- بولة للخفق.
- ورق زبدة للفرن.
- طاسة للتحمير.



المكونات:

- ١٠٠ جرام بيض كامل (حوالي ٢ بيضة).
- ٩٠ جرام ماء.
- ١٣٥ جرام لبن.
- ٣٠ جرام سكر.
- ٢ جرام ملح.
- ٢١٠ جرام دقيق.
- ٤٠ جرام زبدة.

للحشو:

- كثافة.
- سمن بلدي.
- كريمة فستق.



هذه الوصفة تم تحضيرها باستخدام فرن تورنيديو

كريب دبي

ملحوظات

الطريقة:

- نقوم بإذابة السمن على الموقد في مقلاة متوسطة الحجم على نار متوسطة. نضيف الكنافة المبشورة ونحمصها حتى تصبح ذهبية ومقرمشة. بدلاً من ذلك، يمكن القيام بهذه الخطوة في الآير فراير أيضاً.
- نضع الكنافة في مصفاة فوق وعاء، ونتركها جانباً لتصفيتها من أي سمن زائد.
- لتحضير عجينة الكريب: نخفق البيض باستخدام مضرب بيض تورنيديو في وعاء كبير، مع إضافة السكر تدريجياً.
- نضيف الزبدة ونخفق حتى تمتزج تمامًا.
- نضيف الملح، والماء، والحليب إلى الخليط، ونستمر في الخفق.
- أخيرًا، نضيف الدقيق ونخفق فقط حتى يتكون خليط ناعم بدون تكتلات.
- باستخدام المغرفة، نسكب كمية من الخليط في مقلاة غير لاصقة على نار منخفضة.
- باستخدام أداة فرد الكريب، ونوزّع الخليط بالتساوي في المقلاة. بمجرد أن يبدأ الخليط بالتماسك، نقوم بفصل الحواف بلطف. عندما يتحول الجزء السفلي إلى اللون البني الفاتح، نرفع الكريب ونضعه على طبق ليبرد. ونكرر العملية مع باقي الخليط.
- نضيف كريمة الفستق إلى الكنافة المحمصة في وعاء، ونمزجها جيدًا.
- نأخذ كريبًا واحدًا ونضعه على سطح مستوٍ. ونضيف بضع ملاعق كبيرة من الخليط في الوسط، ونطو الحواف الأربعة لتشكيل جيب كريب مغلق. نكرر العملية مع باقي الكريب ونضعها على صينية كبيرة.
- نرش الكريب بالسمن، ونضعه في فرن تورنيديو على 250 درجة مئوية على وضعية الفرن مع الشواية والمروحة في نفس الوقت لمدة حوالي 3 دقائق حتى تتكون قشرة خفيفة.
- للتقديم، نضع الكريب في طبق، ونزينه بالمزيد من كريمة الفستق!



هذه الوصفة تم تحضيرها باستخدام فرن تورنيديو



TORNADO

HUMM
ACADEMY

WWW.ACADEMY.HUMM.WORLD

TORNADO

GRILL

REHEAT

AIR FRY

DEHYDRATE

000

TIME

START/STOP