

Recettesfood.com

الجيلاتين المفضل لأبيليتا



مكونات

- كوب ماء ساخن 2 1/2
- علبة (12 أونصة سائلة) نستله كارنيشن® 1
- ٪ حليب مبخر قليل الدسم 2

- [كوب مزيج مشروب الشوكولاتة المحبب 1 1/2 من نستله أبوليتا](#)
- كوب سكر حبيبي 1/2
- مغلفات (7 جرام لكل منهما) جيلاتين بدون 4 نكهة
- كوب كريمة مخفوقة محلاة 1

أصنعها

الخطوة 1

ضع الماء والحليب المبخر وشوكولاتة أبوليتا والسكر في قدر متوسطة الحجم. يُطهى على نار متوسطة مع التحريك باستمرار حتى يغلي المزيج. ازالة من الحرارة.

الخطوة 2

يرش الجيلاتين فوق خليط الشوكولاتة أبوليتا. خفقت على الفور حتى تذوب. تصب في 8 قوالب جيلاتين فردية أو قالب كبير سعة 4 أكواب.

الخطوة 3

ضعيه في الثلاجة لمدة 4 ساعات أو حتى يتماسك. للتقديم ، اقلبها في طبق التقديم وزينها بالكريمة المخفوقة.

أبوليتا جيلاتين ديلايت



مكونات

- كوب ماء ساخن ، مقسمة 2 1/2
 - علبة (12 أونصة سائلة) حليب نستله كارنيشن 1
المبخر
 - أقراص (90 جرام لكل منهما) مشروب 3
الشوكولاتة الساخن المكسيكي الأصلي من
نستله أبوليتا
 - كوب سكر حبيبي 1/2
 - كوب (إجمالي 1.25 أوقية) جيلاتين غير منكه 1/4
- أصنعها

الخطوة 1

ضعي كوبين من الماء والحليب المبخر وشوكولاتة أبو إيتا والسكر في قدر متوسطة الحجم. يُطهى على نار متوسطة مع التحريك باستمرار حتى يغلي المزيج. ازالة من الحرارة.

الخطوة 2

يُمزج المتبقي من 1/2 كوب ماء مع الجيلاتين في وعاء صغير. أضف إلى خليط الشوكولاتة. يقلب حتى يذوب الجيلاتين. تصب في قالب. ضعيه في الثلاجة لمدة ساعتين أو حتى يتماسك. للتقديم ، اقلبها في طبق التقديم.

أبوليتا زيادي



مكونات

- كوب حليب نستله المكثف المحلى خالي من 1/4 الدهون
- ملاعق كبيرة نستله أبوليتا شوكولاتة حبيبات 2 مزيج أو مشور أقراص شوكولاتة نستله أبوليتا
- كوب زيادي يوناني خالي من الدسم 1/2

أصنعها

الخطوة 1

الحليب المكثف المحلى بالميكروويف وشوكولاتة
أبوليتا في وعاء صغير آمن للاستخدام في
الميكروويف وبطاقة عالية (100%) لمدة 20 ثانية.
يقلب حتى تذوب الشوكولاتة. أضف الزبادي يقلب
حتى يمتزج جيدًا.

حلوى بالجيلاتين

المكوّنات

- ماء و كوب اخر من الماء
- غ جيلاتين غين منكه 30
- **كوبين** من السكر
- او 5 قطرات ملون طعام 4
- **ملعقة صغيرة** من منكه الطعام 0.5
- شكل معين

الخطوات

- نضع في ابناء الماء و الجيلاتين و نترك الخليط لمدة
15 د
- نضع في النار كوب من السكر و الماء و نترك
الخليط يغلي لمدة 5 د

- نضيفه الى الخليط السابق و نخلط جيدا
- نقسم الخليط حسب الالوان التي نريدها بعدها
- نضيف الملون و منكه الطعام بعدها نخلط جيدا
- ثم نضعه في الشكل المطلوب و نتركه في الثلاجة لمدة يوم

سكاكر الجيلاتين

المكوّنات

- كوب من الماء 1/3
- غ من جيلاتين الطعام 10
- غ من الجيلاتين دو نكهة 85

الخطوات

- نضع الماء و الجيلاتين و الجيلاتين دو نكهة في نار متوسطة لمدة 15 د
- نضعه في الشكل الذي تريده
- و نتركه في الثلاجة لمدة يوم كامل

مارشميلو احسن من المحلات



المكوّنات

- كاس سكر
- كاس ماء 1/2
- ملعقة كبيرة جيلاتين
- فانيليا او أي نكهة
- المايزينة
- سكر ناعم

الخطوات

- نضع الجيلاتين مع ربع كاس ماء بارد و نتركه جانبا
- في كسرونة نضع كاس سكر مع نصف كاس ماء و نتركها على نار متوسطة حتى يغلي جيدا و يشكل فقاعات و يصبح يشكل خيوط بين الاصابع
- نفرغه مباشرة على الجيلاتين و نخلط بالضراب الكهربائي مدة ربع ساعة حتى يتضاعف الخليط و يصبح ابيض و كثيف نضيف اي نكهة
- نرش صينية بالمايزينة و السكر الناعم و نفرغ الخليط و نرش فوقه المايزينة و السكر الناعم
- نتركه مدة ساعتين في الثلاجة ثم يقطع

حلقومة بالجيلاتين



المكوّنات

- كاس سكر 2
- كاس ماء
- غ جيلاتين 30
- منكه وملون غذائي

الخطوات

- نضع في وعاء الجيلاتين ونفرغو عليه ربع كاس ماء ونخلية يرتاح ربع ساعة.
- في كسرونة نضع السكر و الماء ونخلط حتى يذوب السكر ونضعه فوق النار لمدة 5 دقائق.

- بعد مرور 5 دقائق نفرغه وهو ساخن على الجيلاتين ونخلط بالفوي جيداً ثم نضيف الملون و نخلط جيداً
- نفرغ الحلقومة في قوالب السلكون بعد ما دهنهم بالزيت ونضعهم في الثلاجة ليلة كاملة أو نهار كامل.
- ملاحظة: كلما طولت الحلقومة في الثلاجة كلما زاد ☺ تماسكها وشهية طيبة

حلقومة بالجيلاتين



المكوّنات

- كاس عصير معلب من افضل ليمون
- كاس سكر 2
- غير جيلاتين 30
- عطر وملون فراز او اي عطر
- كاس ماء دافي ½

الخطوات

- نخط ماء على جيلاتين ونخليها تنحل



- في كسرونة نخط عصير وسكر ونخليه على نار حتى يغلي نخليه 5د ثم تفرغ بتدرج على جيلاتين مع تحريك حتى تنحل نضيف ملون وعطر ونحرك مليح تفرغ في قوالب سيليكون مدهونة بزيت ونخليها تبرد ليلة ونحياها من قوالب ونزينها بسكر عادي



جیلاتین بکریم فریش



المکونات

- جیلاتین نکهتین فریز ومانغا
- ربع لتر ماء
- کریم فریش
- قطع فواکه

الخطوات

- کنسختو ربع لتر لماء حتی یغلی مزیان ونضیفو
صاشیات جیلاتین فیها 200 جرام



-



- ونحركهم مزيان خمس دقائق



- نحطهم في كيسان كبار وندخلوهم ثلاجة حتى تلاحظي انهم مابقاوش سائل



-



- وحتو فوق منهم کریم فریش مع قطع فواکه
وسیروم کلا نکھتین



جيلاتين بالفواكه



المكوّنات

- كيس من الجيلاتين
- حبات من الفراولة 4
- حبة من الإجاص
- حبة كيوي
- لتر من الماء

الخطوات

- نضع الماء على نار هادئة حتى الغليان ونصب فيه كيس من الجيلاتين.
- ونقطع الفواكه إلى مكعبات صغيرة ونضيفهم إلى السائل ونصبه في إناء حسب الرغبة ونضعه في الثلاجة و حتى يتماسك ويقدم بارد.

تيراميسو بالجيلاتين



المكوّنات

- بيض 2
- غ بودرة الشانتيه 100
- كاس حليب بارد جداً
- غ سكر 100
- مغرف ص نسكافيه و لا 2 ملعقة ك قهوة طايبة
- غ فرماج (جبنة) ريجيم 100
- مغرف كبيرة جيلاتين
- بودوار

- و في وعاء اخر نطلعوا الشانتيه بالحليب و نزيدو معاه الفرماج من بعد نضيفوا خلط الصفار بالسكر و اخر مرحلة انا نضيفوا البياض و نطلعوا من الفوق للتح
- في مول يتفتح نشربو ليبودوار بالقهوة و نحطو الطبقة الاولى من بعد نحطو كريمه التيراميسو و نزيدو نحطو البودوار كطبقة ثانية و هكا حتى نكملو جميع الكريمة
- بالنسبة لليبولات هادوك من الفوق حطيتهم في مول السليكون و دخلتهم الثلاجة حتى حكموا رواحهم و حطيتهم من الفوق و ذريت الشوكولاتة ان بودغ من لفوق جربوه و ردولي الخبز والله خير من تاع برا

باناكوتا بالجيلاتين ؟



المكوّنات

- **ملل** كريمة سائلة 250
- **ملاعق كبيرة** سكر 2
- **ملعقة** جيلاتين بودرة 7غ
- فانيليا للتنكيه
- **فنجان** حليب دافئ 0.5
- مربى الفراولة او كمية من الفراولة مرحية
- **حبات** من الفراولة للتزيين

الخطوات

- نحط في كسرونة الكريمة السائلة والسكر والفانيه ونحطهم فوق النار حتى تصبح بدرجة الغليان ندفي الحليب تاغي ونحط فيه الجيلاتين بعد ماغلات الكريمة نضيفها هاذاك الجيلاتين ونحركها

حتى يختفي ويزوب هذاك الجيلاتين ونفرغها في
قوالب السليكون او اي قالب عندك تقدر حتى
في تاع الياوغت اغسليهم مريح وديري فيهم ندخلها
للتلاجة ونخليها تبرد ضروري نعطوها مجال باه
تتماسك

- نحضرو كريمة الفراولة نغسل كمية من الفراز
ونقيها ونرحيها نعطها في كسرونة ونضيفها ملعقة
نشأ ونخليها حتى تخثار ومبعد نفرغها فوق الطبقة
الاولى او تقدر تعوضها بمربي الفراولة 😊😊



حلقومة الجيلاتين بالليمون



المكوّنات

- ملاعق كبيرة جيلاتين غبرة 3
- كأس ليمون، 0.5
- كأس سكر عادي 2
- كأس ماء
- ذوق الليمون

الخطوات

- نخلط الجيلاتين مع الليمون، ونتركه ثم نضع على النار السكر مع الماء يغلي مدة 5 دقائق ثم نصبه

على الجيلاتين وهو ساخن ونضيف ذوق الليمون،
والملون، ثم ندهن السليكون بالقليل من الزيت
ونصب عليه الخليط ندخله الثلاجة ثم نغلفه
بالسكر بصحتكم 😊