

طريقة عمل سوفليه الشوكولاته سهلة بالصور



عملت حلى سوفليه الشكولاتة ان شاءالله يعجبكم السوفليه مثل ما عجبني

يلا نبدأ

هذي المقادير لعمل سوفليه الشوكولاته :



راح اكتبها كمان

3 ملاعق كاكاو وعلى حسب عدد الكاسات الي عندك....
زبد ممكن تحطي 3 شرايح أو اكثر
كاسه ونص سكر وعلى حسب رغبتك
دقيق انا حطيت الزبديه دي وزودت عليها 4 ملاعق
5 بيضات مو بيضتين دا بس حق التصوير
للمعلومه.... في كلا الحالتين حطي 5 بيضات سواء يعني كمية صغيره
او كبيره

شوية هيرشيز (فنلئ) عشان يدي نكهه لكن منتي مجبوره بيه ازا ما عندك
وحليب سائل أو بودره بس طبعا حتحطي مويه مع الحليب بودره
ولاتنسو تحطو مويه حاره على الجمب عشان الزبد تسيح بسرعه
ويسهل عليك الوضع



بالبداية حطي الكاكاو والسكر



ضيقي مويه حاره عشان تسيح الزبده بسرعه



حطي الزبده واخلطيهما كويس

اذا كانت مره خفيفه زودي الكاكاو والسكر



ضيقي حليب



الخطوة الثانيه

خلي الي سويناه لحالو وأبدأي بحاجه ثانيه
حطي 5 بيضات وأضيقي عليها سكر وحركيه



بعد ماتخلصي ضيفي الشوكولاته الي سويتها مع البيض والسكر



النهاية طبعا حطي الدقيق وامزجيهم مع بعض وشرط انها تكون ثقيله
وازا كان خفيف ضيفي زياده دقيق





بعدين ادهني الاكواب بزبدہ او زيت



بالنهايه حطي السوفليه في الفرن



وتطلعك كذا سوفليه الشوكولاته



ان شاءالله أعجبكم سوفليه الشوكولاته

طريقة عمل سوفليه الكاكاو سهل بطريقتي من مطبخي



سوفليه الكاكاو بطريقة جديدة تفضلوا

المقادير لعمل سوفليه الكاكاو :



بياض 6 بيضات بدرجة حرارة الغرفة
3 ملاعق كبار زبده بنسيحهم وبنتركهم يبردوا
زبده اضافيه لدهن الاطباق
ثلث كاس سكر (80 مل)
سكر اضافي لرش الاطباق
110 غم شوكلاته غامقه
نصف كاس ماء بارد (120 مل)
ثلث كاس كاكاو نوعيه جيده (80 مل)

الطريقه لعمل سوفليه الكاكاو :

ادهني اطباق السوفليه زبده وضعيها بالفريزر 2 دقيقه
ادهنيها زبده مره اضافيه ورشيها سكر



اخفقي بياض البيض واضيفي السكر بالتدرج لحد ما يمتزج ويكون عنا
بياض بيض مثل الكريما
اعملي حمام مائي للشوكولاته حتى تسيح
ارفعيها عن النار واضيفي لها الزبد واخلطي واضيفي الماء والكاكاو
واخلطي



اضيفي ربع كمية بياض البيض على الشوكولاته وامزجي من تحت الى فوق حتى تمتزج ثم اضيفي بقية بياض البيض واخطي من تحت الى فوق وبخفه



صبي الخليط في اطباق السوفليه واملئها الى الباب وامسحي السطح بالسكين حتى تكون على نفس المستوى



بنكون حمينا الفرن وبندخلهم الفرن على الرف الاول 12 دقيقه
قدميها ساخنه مع البوظه
ممکن ان تقلبيها بسهولة ولكن فضلت اقدمها بالاطباق





طريقة عمل سوفليه الشوكولاته الساخن



اعتذر اني ماصورت الطريقه من البدايه نسيت

المقادير

2بيض

2صفار بيض

اصبع زبده

شوكولاته سوداء خام اي نوع غير محلى واذا كان محلى يقلل السكر

ربع كاس سكر

ثلاث ملاعق دقيق

رشة ملح

الطريقة

يخلط البيض مع السكر بالخلاط الكهربائي حق الكيك لين ينتفش البيض

تذوب الشوكولاته بالميكرويف او حمام مائي ثم يوضع عليها الزبده

وتؤذب معا

يصب مزيج الشوكولاته على البيض بالتدرج ويحرك بالملعقه او الخفاق
اليدوي من الاسفل الى الاعلى رويدا رويدا >>>حلووووه
بالتناوب بينه وبين الدقيق ويوضع الملح
نحضر قوالب صغيره ندهنها بالزبده ثم نرشها بالدقيق مثل الصوره



مركز تحميل موسوعة الطبخ

نضع خليط السوفليه في القوالب راح يعبي لك اربع قوالب مثل اللي
بالصوره طبعاً ثلاثة ارباع القالب
وندخلها الفرن راح تاخذ تقريبا 12 من تحت ودقيقه او زياده شوي من
فوق وممكن تكتفي من تحت واحيانا تاخذ بس 7 دقائق على حسب الفرن
المهم الجوانب متماسكه والوسط مازال طري





مركز تحميل موسوعة الطبخ

المره هاذي متماسكه من جوا لاني قللة الزبده على بالي بسوي دايت
فتماسكت اما المره الماضيه حاطه اصبع كامل وطلعت الشوكولاته من
جوا سايحه وتغري الصوره الاولى من الطريقه الماضيه



مركز تحميل موسوعة الطبخ



سوفليه الشوكولاته hot chocolate souffle



مقادير وصفة السوفليه :

100 غم شوكولاتة خام يفضل ليندت 74% أو حسب رغبتك

ثلث كوب سكر

صفر بيضتين + صفر بيضتين + 6 بياض بيض (أي صفر أو بياض
يمكنك تجميده واستخدامه فيما بعد بالحلويات أو ايس كريم أو ميرانج
(

كوب حليب كامل الدسم 250 مل

ربع كوب طحين

نضع على النار الحليب و الشوكولاتة و نصف كمية السكر ورشة ملح إلى
ان يغلي وانتبه ان تنحرك الشوكولاتة

الان في صحن صفارين مع بقية السكر تخلط باليد إلى ان تصبح ذات لو
فاتح ثم يضاف الطحين

عندما يغلي الخليط على النار يسكب فوق البيض والسكر والطحين
ويحرك جيدا

الان اعيدي وضع الخليط على النار مرة أخرى على نار متوسطة مع
التحريك المستمر لكي لا يتكتل

إلى ان يغلي أتركه يبرد قليلا طبعا هذا اسمه كريم باتسيه تستخدم
للحلويات ,, بعد ان يبرد قليلا يضاف له صفار بيضتين يمكن وضعه في
الثلاجة لمدة يومين

للا سوفليه ياكل فورا بعد اخراجه من الفرن
حمي الفرن وجهاز الصحن المدهونة بالزبدة ثم دع فيها السكر العادي
لكي يتسلق عليه السوفليه

واخفي بياض البيض يمكنك اضافك قليل فانيلا إلى ان يتماسك
وتصبح الفقاعة قربت من بعضها وإذا رفعت راس الخلاط يكون شكل
الميرانج متمسك و كمنقار الطير

الان خذي جزء من الميرانج واخلطيه بهدوء مع الشوكولاتة التي
جهزناها مسبقا لنا لا نريد ان نحافظ على نفشان الميرانج
ثم نضيفه إلى بقية الميرانج و نخلطه بهدوء لكي نحافظ على الهواء في
البيض

نكون مسبقا جهزنا الصحنون

نملء الصحن إلى الحافة لكي تكون قبة مثل الصورة أما ان كانت

منكجفت عن الحافة يكون شكلها مختلف

الفرن يجب ان يكون محمي مسبقا على حرارة 425

نضع الصحنون في صينية 20 دقيقة في الفرن على حرارة 375

استخدمت فناجين فخار عادية



بعد دقيقتين من الطبيعي ان تهبط لذا هي تقدم فورا



يقدم مع ايسكريم أو حسب الرغبة

5

طريقة عمل سوفليه الشوكولاتة بسيط وسهل ومميز وراقي بالصور
خطوة خطوة



سورييه

مركز تحميل موسوعة الطبخ

راح اشرحكم طريقة السوفلية بلخطوات المصورة وبتفصيل
علشان الكل يستفيد خصوصا المبتدئات
يمكن كثير عندهم طرقهم الخاصة بعمل سوفليه الشوكولاتة
لاكن هطريقة جدا لذيذة وغنية بشوكولاتة والاهم ناجحة
بكل مره عملها

المقادير لعمل سوفليه الشوكولاتة :

زبدة لدهن الرامكن (الصواني الخاصه بعمل السوفلية)

كاكاوبودرة

3/4 ك شوكولاتة

3 صفار بيض

3م ك دقيق

1ك حليب (الافضل طازج)

6م ك سكر ناعم

5 بياض بيض

رشة كريم تارتار

الطريقة لعمل سوفليه الشوكولاتة :

بلاول نجهز الصواني بلف القصدير او ورق الزبدة الي حابه

حولين الصينيه وتثبينها بضغط الصور راح توضح

علشان لما يرتفع السوفليه تساعدية يرتفع للاعلى

مايسيح على الجوانب..

بصوره واضح نوع وحجم الرامكن كبير شوي لمتعته اكبر



وندهنها ونغبرها بلكامل



وبكذا خالصنا منهم ونخليهم على جنب
ونبتدي باساس السوفليه طريقته زي كريم الباتيسير لطعم الذ
بلاول نذوب الشوكولاتة على حمام مائي ساخن
ونسخن الحليب لدرجة الغليان وننتبه ماينحرق ونتركه
على جنب او على درجه حرارة واطيه
بعدين نخفق صفار البيض مع 4م ك سكر بلخلاط الكهربائي



لحد مايبيض ونضيف الدقيق مع الخلط راح يطلعك المزج
ثقل شوي هذا الي نبيه ماتخافي



نبتدء نضيف ربع كمية الحليب الساخن ونحرك بسرعه

وبعدين نقدر نضيف الحليب كله معليش ماصورت

هلخطوه لانه لازم اشتغل بسرعه بس الفكرة اكيد

واضحة



سوريه

مركز تحصيل موسوعة الطبخ

نرجع الخليط بلقدر على نار من متوسطه لواطيه

ونحركه لمدة 2 او 3 دقائق بلكثير ولحد مايتقل مع التحريك

المستمر وننتبه مايحترق



سوريه

مركز تحميل موسوعة الطبخ

بعد ماتجهز الكريمة نشيلها من النار وننقلها بإناء ثاني
ونضيف لها الشوكولاتة الي ذوبناها



سوريه

مركز تحميل موسوعة الطبخ

ونخلطهم مع بعض وبعدين نغطيهم ببلاستيك خاص

بحفظ الاكل ويكون ملاصق لسطح الخليط علشان

ماتتكون قشرة على سطحه

الان نبدء بخفق بياض البيض مع كريمه التارتار

اول مايوصل لشكل الرغوي نبدء نضيف السكر

بتدريج بهشكل



ونستمر بلخفق على سرعه عاليه لحد مايثقل ويصير لامع

بهشكل صاير كانه سحاب



نجيب خليط الشوكولاتة الي جهزناه قبل ونضيف ربع كميته
البياض ونقلب عادي علشان يخف معنا



بعدين لمانضيف باقي البياض نقلب بملعقه عريضه

من تحت لفق بحركه دائريه زي لما نسوي كيكه اسفنجيه

علشان مانخسر الهواء الي دخلناه بخفق البيض

وكماتخافوا لما يبقى قطع صغيره من البيض في

الخليط معليش سيوها وماتحركوا زياده

اخدت صورة قريبة لتوضيح



ونحط الخليط بصواني ونوزعه بتساوي انا سوتلي اربعه

علشان حقتي كبيرة شوي اذا عندك اصغر ممكن

تسويك سنه وكمات عبي الصينيه للاخر بهلشكل



وحطيمهم بفرن مسخن من قبل على 200 بأول 5 دقائق وبعدين
وطيه ل 180 وكملي لحد مايستوي من 20 الى 25 دقيقة
حسب فرنك والصينييه الي مستعملتها انا اخذت معي 30 دقيقة
وهنا لما طلعت من الفرن يمممممممم

صوره جماعيه



و شكلها بصحن التقديم بعد ما فكيت القصدير طبعا
تؤكل وهي ساخنة ما يحتاج تنتظرون



معليش نزلت شوي لانه تاخرت بتصوير

وبعد مازينت سطحها بسكر البودرة



كمان تقدرى تضيفي ايس كريم كرامل بلوسط
وتلذذي بطعم حار وبارد بنفس الوقت روعه
شوفوا شكل سوفليه الشوكولاتة كيف خيال يمممممم



انصحكم تجربوه الذ من برا بكثر صحيح شغل شوي

بس النتيجة مستاهله

بنات تعبت كثير بتحميل وكتابة الموضوع على الاقل

ماتنسوني

بدعوه بظهر الغيب

سوفليه الشوكولاته بيتي كروكر لشخصين



طبعا المقادير سويتها بالنظر لشخصين او 3 اشخاص اذا الصحون اصغر وانتو تقدرؤا تزودوا حسب الكمية

المقادير والطريقه لعمل سوفليه الشوكولاته :

- 1-على النار تذوب ملعقه طعام زبده بعدين نحط 1 جالكسي ساده وقطعه شوكولاته خام
لين تذوب نرفعها من على النار
- 2-نضيف 1 بيضه ونحرك الين تمتزج جيدا
- 3-في زبديه ثانيه نسوي خليط كيك طبعا انا حطيت يمكن نص كاس من خليط بيتي كروكر بالشوكولاته وذوبته في شوي مويه وحركته الين ذاب وصار خليط متماسك نوعا ما
- 4-نصب خليط الكاكاو على خليط الكيك ونحركهم سوا
- 5-ندخلها الفرن ونولع عليها من اعلى بس لمده 10 د او على حسب ما تنفش عندك وتستوي الطبقة العلويه

6-نخرجها ونزينها يا بسكر بودر او فراوله او اي شي تحبيه
وبالعافيه

ولا تنسون تقيمون الموضوع اذا عجبكم

7

طريقة عمل سوفليه بيتي كروكر بالشكولاته السوداء



المقادير :

كيك بيتي كروكر بالشكولاته السوداء
كريمة بيتي كروكر بالشكولاته
علبة نوتيللا

الطريقة :

نسوي خليط الكيك زي مو مكتوب وراء الكرتون
ونصب نص الخليط بصينيه التشيز كيك
وندخلها الفرن حول ربع ساعه لما تتماسك
بعدين نصير مجهزين الخلطه
كريمة شوكلاته بيتي كروكر
مع شوكلاته نوتيللا
نحط نص كذا ونص كذا قد ماتبين
ونحطها فوق الكيك اللي طلعهنا ونصب باقي الكيك فوق النوتيللا
والكريمه
وندخله الفرن تحت بعدين نحمره شوي من فوق
ولو بغيتي تزينه بالفراوله
* ينوكل بارد و حار عادي
وبالعافيه

طريقة عمل سوفليه الشوكولاته سهل جدا



مقادير وطريقة عمل سوفليه شوكو

*بياض 4 بيضات + صفار

*كوب حليب

*4/3 كوب سكر

*2 ملعقة ك دقيق

*ذره ملح + فنيلا

*ربع كوب كاكاو بودره

- نخفق البياض اذا تجمد نضيف 2 ملعقه سكر غير الكميّه الي معنا
على دفعات

- في زبديه نخفق الصفار +السكر 4/3+الحليب+الكاكو +القيق+فنيلا

- نصب الخليط على الخليط الاول ونحرك بشكل دائري

- نوزعه في الاكواب الكميّه تكفي 4 اكواب طبعا الكوب ندهنه بزبده
ونغبره بالكاكو

- في الفرن صينيّه فيها ماء مغلي نضع الاكواب فيها متصل لنص الكوب

- ربع او 20 دقيقه (لين ترتفع)

وبالعافيه