

طريقة عمل سوفليه الجبن سهل ولذيذ بالصور



souffle recipe cheese



عملت سوفليه الجبنة

حاجة سريعة وجميلة اوي في البرد ..كمان هاكسر قاعدة تقديمه في القوالب وهاعمله في فنجان لكسر الملل وللتجديد

المكونات لعمل سوفليه الجبن :

2 م ك دقيق 1 كوب لبن

2 بيضة كبير انا استعملت 3 صغير

2 م ك زبدة 3 م ك اي نوع جبنة مبشورة

ملح وفلفل



الطريقة لعمل سوفليه الجبن :

هاط الزبدة على النار تسخن وبعدين اضيف الدقيق



بعد الدقيق ما ياخذ اللون الذهبي اضيف اللبن
واقلب بسرعة عشان ما يتكتلش و اضيف الملح والفلفل



في الوقت ده افصل البيض الصفار لوحده والبياض لوحده



هاضيف الصفار للصوص اللي عملته واحده واحده واخلطه كويس



وده شكله



وبعدين اضيف الجبنة



وكده نص المهمة انتهت

اجي للبياض اضيف ذرة ملح واضربه بالمضرب



لحد ما يبقى زي المارينج



وابدأ اخلط الصوص الاصفر ببياض البيض من تحت لفوق ذي ما بخلط الكيك الاسفنجي لحد ما يختلطوا ببعض كويس



واصبه في القوالب وفي حاجة مهمة جدا لازم اعملها
بصابعي وامشي على جنب القالب بتاع السوفليه عشان امسح حرفه من
القالب عشان ما يلزقش في القالب وكده مش ها يرفع معايا



ويدخل فرن 180 ويبقى كده





وبالف هنا عليكم السوفليه الجبن

طريقة عمل سوفليه الجبن بالصور



وصفة سريعة , لذيذة وخفيفة وهي سوفليه الجبن

نبدأ بالمقادير

نحتاج إلى



50 غ زبدة
40 غ دقيق أو نشا الذرة
ربع لتر حليب
ملح وفلفل أسود
4 بيضات
100 غ جبن مبشور

الطريقة :

نديب الزبدة ونضيف لها الدقيق أو النشا ونقلبها فوق النار مدة دقيقتين



بعدها نضيف الحليب والملح والفلفل الاسود مع التحريك حتى تصير مثل الكريما وقوامها متماسك



بعدها نرفعها من النار ونضيف إليها الجبن المبشور



ونضيف صفار البيض مع التحريك



نخفق بياض البيض جيدا نضيفه إلى الخليط السابق مع التحريك بلطف



نصب الخليط الجاهز في قوالب ثم ندخله لفرن مسخن مسبقا على 160
مدة 20 دقيقة



يقدم فور خروجه من الفرن وأنا وضعت إلى جانبه أوراق خس خلطتها
مع خل وملح وزيت الجوز وفلفل أسود

وزينتها بالجوز





بالهنا والعافية

في أمان الله

طريقة عمل السوفليه بالنسكويك بالصور



...المقادير...::

(أ) :

- (1.5) كأس حليب بودرة .
- (1.5) كأس شوكولاته نسكويك (بودرة).
- (1.5) كأس ماء.

(ب):

- (1.5) أصبع زبدة.
- (1) فنجال سكر .
- (2) ملعقة دقيق.

(ج):

(2) بيضة.

(1) ملعقة بيكنج بودر.

(1) ملعقة شاي فانيليا .

:::الطريقة...:::

1/تحرك الزبدة في قدر على النار هادئة , ثم إذا ذابت يضاف لها الدقيق وتقلب حتى يتمازج وتظهر رائحة طيبة لحمس الدقيق ثم يضاف السكر ويحرك

2/ وفي وعاء بلاستيكي تخلط مقادير (أ) بالخفاقة اليدوية جيداً, ثم

يصب نصفها على الدقيق والزبدة

وتقلب جيداً ولكن على نار هادئة حتى تتمازج جيداً. ثم نصب النصف الباقي من خليط (أ) وتحرك كذلك على نار هادئة مع مراعاة أن يسخن الخليط قليلاً (ويجب ألا يغلي مطلقاً ولا حتى يقارب للغليان).

3/ تخلط مقادير (ج) بالخفاقة اليدوية في وعاء. ثم تصب على الخليط

السابق على النار الهادئة. وتحرك مدة دقيقة واحدة فقط (دون أن يغلي). ثم يصب الخليط في أكواب فخارية وإن لم يتوفر لديك فلا بأس من استخدام أكواب خزفية (صيني) أو قوالب من القصدير, ثم تدخل الفرن مع مراعاة إنزال الفرن لأنزل مستوى وإشعال العين العلوية فقط, ويترك في الفرن مدة ثلث ساعة.. ستلاحظين تكون طبقة منتفخة أعلى الطبقة تشبه الكيك بعرض (1) أنش, وأما جوف الطبقة فسيكون سائل ثخين

...

ويقدم الطبق ساخناً

طريقة عمل السوفليه بالنسكويك



مقادير وطريقة العمل :

أ / كاس ونصف حليب بودره

كاس ونصف مويه

كاس ونصف نسكويك بودره

ب / اصبع ونصف زبده

فنجان سكر

ملعقتين دقيق

ج / 2 بيض
ملعقه صغيره بيكنج باودر
ملعقه صغير فانيليا

نحرك الزبد في قدر على نار هاديه واذا ذابت نضيف لها الدقيق وبعدها
السكر

- في وعاء نخلط مقادير (أ) ونصبها على قدر الزبد ونخلطها كويس بس
أنتبهوا لاتغلي

- تخلط مقادير (ج) في وعاد وتصب على خليط الزبد
نحركها شوي ونطفئها ..

انا حطيتها ب صينية الكب كيك
وندخلها الفرن من فوق بس

صحتين



طريقة عمل السوفليه بخليط الكيك الجاهز



مقادير عمل السوفليه :



زيت + 3 بيضات + الخلطه حقت السوفليه ..
تلقون كيس ابيض فيه بودره مع الكرتون حق الخلطه اسحبوا عليه ..



نحط 1 وربع كاس مويه + نص كاس زيت + 3 بيضات ..



نحط الخلطه حقت الكيك ..



ونخلط نخلط نخلط < كف ..



نجيب القوالب وندهنها ب زيت ..



نصب ربع من الخلطة بـ كل قالب ..
وندخلهم الفرن 10 دقائق وعلى ماتخلص نروح نسوي الخلطة ..



هالشيء باليمين تلقونها قريبه من الكرتون الخلطة بالسوبرماركت ..

مع شوكولاته سايله نوتيللا او اي نوع ..



وهذي يوم خلطناهم ..



طلعناهم من الفرن ..



نحط بـ وسط كل قالب ملعقة من الخلطة حقت الشوكولاته
"النوتيللا" ,
وبعدين نحط من الخلطة الاولى الي سويهاها اخر شيء ..



لما طلعتناهم من الفرن ..



نحطهم بالثلاجه ما يصلح تقدمون السوفليه وهي حاره مره ..
وصحه وعافيه عَ قلوبكم '
ويوم جاء وقت القهوه رحى سويته وكذا وحطيت فوقه جوز هند ..



هنا قبل اوديهم صورتهم



طريقة عمل سوفليه بالصور



chocolate souffle recipe



سوفليه دانيت بالاوريو

المقادير :

6 اكياس اوريو

علبة قشطه

علبة دانيت, شوكولاته

0.33 كوب حليب, سائل

ظرف دريم ويب

ملعقة فانيليا

0.25 ملعقة بيكنج باودر

سكر بودره للتزيين

طريقة عمل السوفليه :

نضع كل مقادير السوفليه بالخلاط ويطحن جيدا.



نجهز اكواب للسوفليه.



ونصب خليط السوفليه بالاكواب.



ندخلها فرن على حرارة 180 من الاعلى فقط, لمدة 8 دقائق.



نطلعها من الفرن.



ونرش عليها سكر بودره.



وتقدم السوفليه فورا قبل ان تبرد.



وبالعافيه.



سوفليه سهل من مطبخي بالصور



مركز تحميل موسوعة الطبخ

المقادير لعمل السوفليه



مركز تحميل موسوعة الطبخ

3 بيضات

كاس ونص حليب سائل

13 كوب سكر

12 كوب كاكاو مر
12 كوب دموع هيرشي
14 كوب دقيق ما يعادل 4 ملاعق كبيره
فانيليا- ملعقه كبيره زبدہ
الطريقه لعمل السوفليه :

1-نفصل بياض البيض عن الصفار



2-نضع في قدر على النار الحليب و الكاكاو و الدقيق و السكر و الفانيلا
و نقلب بسلك حتى يثقل المزيج ويسخن بدون ما يغلي و نطفى النار



ونجيب الصفار في طاسه و ناخذ ملعقتين من الخليط و نخلطهم بسرعه حتى يتمزج ثم نكبهم في القدر نفسه و نضيف ملعقة الزبد و نقلب

ما صورت ذي الخطوه بسرعه سويتها

المفروض ندوب الهيرشي في حمام مائي بس انا حطيتهم على طول بالخلطه وحركتها كسل يعني

يترك المزيج ليصبح بحرارة الغرفه و نغطيه عشان ما يصير فوقه طبقه

3-نسوى الميرانغ (كريمة بياض البيض)

نخفق البياض بمضرب الكيك لين يصير رغوه و نضيف رشه ملح و
ملعقه كبيره سكر و نخفق الين تصير كريمه وتنفش



بعد ما يبرد الشوكلاته نضيف الميرنغ و نقلب من فوق الى تحت عشان
ما نتخلص من الهواء

4- نصب الخليط في اكواب السوفليه فيه خزفيه و انا استخدمت هذه
النوعيه اللي بالصوره نبطن الاطباق بزيت وسكر



ندخلها في فرن حامي لمدة 12-14 دقيقة مو اكثر 🧑🍳 او تصوير كيكه

و بالعافيه



و هذا صحن الى اللي نفسه فيه



لا تنسون آيس كريم معاه شي يجنن دافئ وبارد طعم يجنن

ماعليكم من الهدره الواجد تراها مرره سهله و بسرعه تستوي بس
هدرتها واجد حتى ما تسوي مواعين كثيره وهذا مهم عندي

منقول