



منتدى الأكاديمية الثالث للتعليم الفني

مسابقة شباب مصر الأولى للمهارات

سويسرول سواريه Swiss roll Soirée

التمرين الثاني

الطبق يكفي عدد 10 أفراد.

زمن إعداد الطبق: 90 دقيقة.

الخامات المطلوبة:

- 2 مربة (مشمش / فراولة)
- 1/2 كيلو كريم شانتيه
- 1/4 كيلو كرز مسكر
- 1/4 سكر بودرة للتجميل
- 1/2 كيلو كريمة لباني
- 350 جرام دقيق
- 350 جرام سكر
- 10 بيض
- 40 جرام محسن كيك
- 10 جرام بيكنج بودر
- 100 جرام ماء
- 2 جرام فانيليا

الأدوات المطلوبة:

- 2 إناء زجاجي متوسط الحجم
- 1 رول ورق زبدة
- 2 إسباتيول لفرد العجين
- 2 كيس حلواني قماش
- طقم بلبله مختلف الاشكال
- 1 رول مناديل مطبخ
- 1 رول ورق فويل
- 1 رول استرتش
- 1 سكينه تقطيع مشرشرة كبيرة .
- 2 بلنشة تقطيع.
- 1 منخل سلك متوسط الحجم.
- 1 وعاء كبير للخلط.
- 2 ملاعق خشبية.
- 1 كوب معيار زجاجي.
- 3 صاج سادة للخبز (نفس مقاس الفرن)
- 5 اطباق عيش صغيرة صيني للتقديم

الأجهزة المطلوبة:

- فرن كهربى (Convention Oven)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (إستانليس)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (قرصة رخام)
- ثلاجة تبريد