

ফন্ডেন্ট রেসিপি

- ১) পানি- ৭৪ গ্রাম
- ২) জেলাটিন- ১ টেবিল চামচ
- ৩) ভ্যানিলা এসেন্স- ১ চা চামচ
- ৪) কর্ন সিরাপ- ১ টেবিল চামচ
- ৫) আইসিং সুগার- ৪৫৪ গ্রাম
- ৬) ক্রিম অফ টার্টার- ১ চা চামচ
- ৭) কর্ন স্টার্চ- প্রয়োজন মত
- ৮) সি এম সি- ১ টেবিল চামচ
- ৯) মার্জারিন- পরিমাণ মত



ফন্ডেন্ট প্রস্তুত প্রণালী

- পানি আর জেলাটিন মিশিয়ে চুলায় বা মাইক্রো ওভেনে গলিয়ে নিতে হবে।
- এরপর ভ্যানিলা এসেন্স আর কর্ন সিরাপ গলানো জেলাটিনে দিয়ে মেশাতে হবে।
- একটা বাটিতে মার্জারিন মেখে এতে আইসিং সুগার নিতে হবে সাথে ক্রিম অফ টার্টার দিতে হবে। এরপর জেলাটিনের মিশ্রণ ঢেলে দিতে হবে।
- সবকিছু মিশিয়ে এরপর কর্ন স্টার্চ একটু একটু দিয়ে মাখতে হবে। মোটামুটি ডো'তে পরিণত হলে সি এম সি পাউডার দিতে হবে।
- সিলিকন ম্যাটে কর্ন স্টার্চ ছিটিয়ে হাতে মার্জারিন নিয়ে ডো মখে নিতে হবে। মখে নিলেই আমাদের হোম মেইড ফন্ডেন্ট তৈরি।

গাম পেস্ট রেসিপি

- ১) পানি- ৩৭ গ্রাম
- ২) জেলাটিন- ১/২ টেবিল চামচ
- ৩) কর্ন সিরাপ- ১/২ টেবিল চামচ
- ৪) আইসিং সুগার- ২২৭ গ্রাম
- ৫) ক্রিম অফ টার্টার- ১/২ চা চামচ
- ৬) কর্ন স্টার্চ- প্রয়োজন মত
- ৭) সি এম সি- ১/২ টেবিল চামচ
- ৮) মার্জারিন- পরিমাণ মত

গাম পেস্ট প্রস্তুত প্রণালী

- পানি আর জেলাটিন মিশিয়ে চুলায় বা মাইক্রো ওভেনে গলিয়ে নিতে হবে।
- এরপর কর্ন সিরাপ গলানো জেলাটিনে দিয়ে মেশাতে হবে। ভ্যানিলা এসেন্স দিতে হবে না।
- একটা বাটিতে মার্জারিন মেখে এতে আইসিং সুগার নিতে হবে সাথে ক্রিম অফ টার্টার দিতে হবে। এরপর জেলাটিনের মিশ্রণ ঢেলে দিতে হবে।
- সবকিছু মিশিয়ে এরপর কর্ন স্টার্চ একটু একটু দিয়ে মাখতে হবে। মোটামোটি ডো'তে পরিণত হলে সি এম সি পাউডার দিতে হবে।
- সিলিকন ম্যাটে কর্ন স্টার্চ ছিটিয়ে হাতে মার্জারিন নিয়ে ডো মখে নিতে হবে। মখে নিলেই আমাদের হোম মেইড গাম পেস্ট তৈরি।

ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্টের মধ্যে পার্থক্য

ফন্ডেন্ট নরম হয়। কিছুটা রুটির ডো এর মত। আর গাম পেস্ট ফন্ডেন্টের তুলনায় কিছুটা হার্ড হয়। ফন্ডেন্ট দিয়ে আমরা কেক কাভারিং করতে পারি। এছাড়া টপার তৈরিতেও ব্যবহার করতে পারি। আর গাম পেস্ট সাধারণত ফুল পাতা তৈরিতে বেশি ব্যবহার হয়। গাম পেস্ট দিয়ে ফুল পাতার আকৃতি দিলে তা সঠিক আকৃতিতে স্থির বা ঠিক থাকে। অপরদিকে ফন্ডেন্ট নরম হওয়ায় ফুল পাতার আকৃতি দিলে তা ঠিক থাকে না। এটা আগের অবস্থানে ফিরে আসে বা আসতে চায়। এগুলো হলো ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্টের সংক্ষিপ্ত পার্থক্য।

খেয়াল রাখবেন

- ◆ ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট তৈরিতে ময়দা ব্যবহার করা যাবে না। ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট বেলা সহ কোন কাজেই ময়দা ব্যবহার করবেন না।
- ◆ ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট বেলায় সময় কর্ন স্টার্চ ব্যবহার করা সবচেয়ে ভালো। তবে কর্ন স্টার্চ হাতের কাছে না পেলে কর্ন ফ্লাওয়ার ব্যবহার করা যেতে পারে।
- ◆ ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট তৈরির সময় মথার সুবিধার্থে মার্জারিন বা ভেজিটেবল সর্টেনিং ব্যবহার করা যাবে। তবে বাটার ব্যবহার করা যাবে না।
- ◆ ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট তৈরির পর ফ্রিজে রাখতে হবে না।
- ◆ ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট তৈরির পর অবশ্যই রেপিং করে রুম টেম্পারেচারে রাখতে হবে।
- ◆ তৈরির পর ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট আধা ঘণ্টা রেস্ট রেখে এরপর কাজ করলে পারফেক্ট রেজাল্ট পাবেন।
- ◆ ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট সংরক্ষণ করলে কিছুটা শক্ত হয়ে আসতে পারে। তাই ব্যবহারের আগে সামান্য মখে নিতে হবে।

- ◆ ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্টে অবশ্যই জেল কালার ব্যবহার করতে হবে। লিকুইড কালার ব্যবহার করলে পারফেক্ট রেজাল্ট আসবে না।

ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট সংরক্ষণ

হোমমেইড ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট তৈরির পর রেপিং করে রুম টেম্পারেচারে রাখতে হবে। বাজার থেকে কেনা ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্টও রুম টেম্পারেচারে রাখতে হবে। ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট ফ্রিজে রাখতে হবে না। সবচেয়ে ভালো হয় রেপিং করে এয়ার টাইট বক্সে ভরে রাখতে পারলে। হোম মেইড ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট তৈরির পর এক সাপ্তাহ পর্যন্ত ভাল থাকবে। বাজার থেকে কেনা ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট প্যাকেটে উল্লিখিত মেয়াদ পর্যন্ত ভালো থাকবে।

ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট দিয়ে তৈরি টপার সংরক্ষণ

কেক ডিজাইন করার আগেই ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট দিয়ে বিভিন্ন ফুল পাতা অথবা টপার তৈরি করে সংরক্ষণ করে রাখতে পারেন। ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট দিয়ে তৈরি করা ফুল পাতা অথবা টপার কোন এয়ার টাইট বক্সে ভরে ২ থেকে ৩ দিন পর্যন্ত সংরক্ষণ করা যায়।

ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট দিয়ে ডিজাইন করা কেক সংরক্ষণ

ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট দিয়ে ডিজাইন করা কেক সংরক্ষণ করা যায় না। ডিজাইন করার পর সাথে সাথে ডেলিভারি দিতে হবে। এজন্য সবচেয়ে ভালো হয় ডেলিভারি দেওয়ার আগে কেক ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট দিয়ে ডিজাইন করা। ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট দিয়ে ঠাণ্ডা স্থানে কাজ করতে পারলে সবচেয়ে বেশি ভালো। তবে ফ্যান ছেড়ে রুম টেম্পারেচারেও কাজ করা যায়।

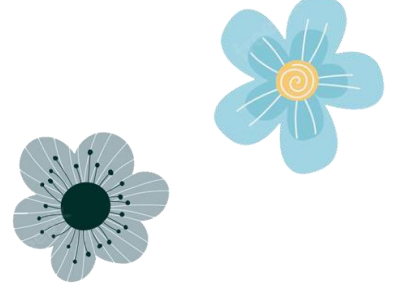
থিম কেক কি?

সহজ ভাবে বলতে গেলে, কোন একটি নির্দিষ্ট বিষয়কে কেক ডিজাইনের মাধ্যমে ফুটিয়ে তোলাকে থিম কেক বলে। যেমন মেকাপ থিম কেক। থিম কেক ফন্ডেন্ট, গাম পেস্ট এমন কি হুইপ ক্রিম ও বাটার ক্রিম দিয়েও ডিজাইন করা যায়। তবে বর্তমান সময়ে ফন্ডেন্ট দিয়ে ডিজাইন করা থিম কেকের চাহিদা বেশি। ফন্ডেন্ট দিয়ে ডিজাইন করা থিম কেক অনেক আকর্ষণীয় হয় ও একদম রিয়েল ভাবে কোন নির্দিষ্ট বিষয় কেকে ফুটিয়ে তোলা যায়।

ভ্যানিলা কেকের উপকরণ (থিম কেকের বেইজের জন্য)

- ১) ডিম- ৪টা
- ২) ময়দা- ১০০ গ্রাম বা ১/২+ ১/৪ কাপ
- ৩) কর্নফ্লাওয়ার- ৫ গ্রাম বা ২ চা চামচ

- ৪) বেকিং পাউডার- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ
- ৫) এসেন্স- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ
- ৬) চিনি- ১০০ গ্রাম বা ১/২ কাপ



আমেরিকান বাটার ক্রিম রেসিপি

- ১) বাটার- ২০০ গ্রাম
- ২) আইসিং সুগার- ১০০ গ্রাম
- ৩) দুধ- পরিমাণ মত
- ৪) ভ্যানিলা এসেন্স- ১ চা চামচ



আমেরিকান বাটার ক্রিম প্রস্তুত প্রণালী

- বাটার সাদা হওয়া পর্যন্ত মিডিয়াম স্প্রিডে বিট করতে হবে।
- এরপর দুই তিন ধাপে আইসিং সুগার এবং দুধ দিয়ে বিট করতে হবে।
- শেষের দিকে ভ্যানিলা এসেন্স দিতে হবে।
- ক্রিম হয়ে গেলে কিছুক্ষণ নরমাল ফ্রিজে রাখতে হবে।

আমেরিকান বাটার ক্রিম সংরক্ষণ

আমেরিকান বাটার ক্রিম তৈরি করে নরমাল ফ্রিজে ৪/৫ দিন পর্যন্ত সংরক্ষণ করতে পারবেন।

খেয়াল রাখবেন

- ◆ ফন্ডেন্ট দিয়ে পুরা কেক কাভার করলে কেক বেইজ বাটার ক্রিম ফ্রস্ট্রিং করতে হবে।
- ◆ ফন্ডেন্ট দিয়ে কাভার করার আগে বাটার ক্রিম দিয়ে ফ্রস্ট্রিং করা কেক বেইজটি ৩ ঘন্টা ডিপ ফ্রিজে রেখে সেট করে নিবেন। ৩ ঘন্টার বেশি ডিপে রাখা যাবে না।
- ◆ বাটার ক্রিম গরমে খুব দ্রুত গলে যায়। তাই ঠাণ্ডা জায়গায় কাজ করতে হবে, এটি রুম হলে ভালো।
- ◆ ফন্ডেন্ট দিয়ে কেক কাভার করে ও টপার বসিয়ে সাথে সাথে ডেলিভারি দিতে হবে ফ্রিজে রাখা যাবে না।

বোনাস টিপস

ধরুন আপনি ঘরে ফন্ডেন্ট ও গাম পেস্ট তৈরি করবেন না। বাজার থেকে কিনে ব্যবহার করবেন। তাহলে আপনি শুধু ফন্ডেন্ট কিনলেই হবে। ফন্ডেন্টের সাথে সামান্য সি এম সি পাউডার মিশিয়ে

নিলে ফন্ডেন্ট গাম পেস্টে রূপান্তর হয়ে যাবে (হার্ড হয়ে আসবে)। আপনি ফুল পাতা তৈরি করতে পারবেন। যেভাবে আকৃতি দিবেন শুকানোর পর সেভাবেই থাকবে।

এছাড়া বাজার থেকে শুধু গাম পেস্ট কিনলে এটা দিয়ে ফন্ডেন্টের কাজও করতে পারবেন। গাম পেস্টের সাথে সামান্য ভেজিটেবল স্টার্চিং মিশিয়ে মখে নিলে নরম হয়ে আসবে এবং তা ফন্ডেন্ট হিসেবে ব্যবহার করা যাবে।

থিম কেক ডেলিভারি প্রসেস

থিম কেক ডেলিভারি প্রসেস অন্য সব কেকের মতই। কেক ডেলিভারি দেওয়ার জন্য কাগজের বিভিন্ন সাইজের বক্স পাওয়া যায় সেগুলো ব্যবহার করতে পারেন। এছাড়া বিশেষ ট্রান্সপারেন্ট বক্সও পাবেন গুলাশান-১ ডিসিসি মার্কেট অথবা বিভিন্ন অনলাইন পেইজে। দূরত্ব বেশি হলে প্লাস্টিকের টেম্পোরারি বক্সে করেও ডেলিভারি দিতে পারেন। তবে থিম কেক ফ্রিজিং পদ্ধতিতে ডেলিভারি দেওয়া যাবে না।

থিম কেকের দাম নির্ধারণ ও বিজনেস পলেন্সি

থিম কেক তৈরিতে খরচ অনেক বেশি হয়, তার চাইতে বেশি যেটা লাগে তা হচ্ছে সময়। থিম কেক তৈরিতে অনেক সময় লাগে। তাই থিম কেকের দাম আমরা নির্ধারণ করে দেওয়াটা ভুল হবে। তবে আপনি দাম কিভাবে নির্ধারণ করবেন তার কিছু টিপস শেয়ার করছি।

থিম কেকের দাম শুধু পাউন্ড হিসেবে ধরা ঠিক হবে না। থিম কেক একটা ইউনিক প্রোডাক্ট। এটা মোটামুটি অন্যান্য কেকের তুলনায় ব্যয়বহুল ও অনেক সময় নিয়ে তৈরি করতে হয়। আর থিম কেক যিনি আপনাকে অর্ডার করবেন তিনিও অনেক রুচিশীল একজন মানুষ। এধরণের ক্লায়েন্টের কাছে টাকার চাইতে কেক ও কেকের ডিজাইনের গুরুত্ব বেশি। তাই যিনি থিম কেক অর্ডার করবেন তার কাছে পাউন্ডের হিসেবে থিম কেক সেল না করে, পিস হিসেবে সেল করার চেষ্টা করবেন। এভাবে প্রাইস চাইতে পারেন- ২ পাউন্ডের একটা মেকাপ থিম কেক ২৫০০ টাকা। অথবা ৩ পাউন্ডের একটা মেকাপ থিম কেক ৩৫০০ টাকা।

থিম কেক তৈরিতে খরচ ও সময় দুইটাই বেশি লাগে। তাই এ বিষয়গুলো মাথায় রেখে থিম কেকের প্রাইস নির্ধারণ করতে হবে। আর থিম কেকগুলোর অর্ডার মিনিমাম ২ পাউন্ড থেকে শুরু করবেন। ২ পাউন্ডের নিচে থিম কেকের অর্ডার নিলে আপনি তেমন লাভ করতে পারবেন না।

প্রাইজিং ফর্মুলাঃ ধরুন আপনি ২ পাউন্ডের একটি থিম কেক তৈরি করতে যেসব উপকরণ ব্যবহার করেছেন (ডিম, ময়দা ইত্যাদি) তার আনুমানিক দাম- ১০০টাকা। বাটার ক্রিম তৈরিতে খরচ পড়েছে- ১৫০টাকা। আনুমানিক ৩০০টাকার ফন্ডেন্ট ব্যবহার করেছেন। আপনি কেক বোর্ড ব্যবহার করেছেন তার দাম- ২০টাকা। চুলায় করলে গ্যাস বিল/ওভেনে করলে ইলেকট্রিক বিল- ২০টাকা। প্যাকেজিং খরচ আরো- ২০টাকা। কেক তৈরির সব জিনিস কিনতে আপনার অনেক টাকা খরচ হয়েছে (বিটার, মোল্ড, টার্ন টেবিল, নজেল... ইত্যাদি) এসব স্থায়ী বিনিয়োগ হিসেবে ৩০টাকা প্রতি পাউন্ড ধরলে খরচ- ৬০টাকা।

তাহলে ২ পাউন্ডের একটি থিম কেক তৈরিতে শুধু উপকরণ খরচই হয়েছে ৬৭০ টাকার মত।

থিম কেকের ক্ষেত্রে আরেকটি গুরুত্বপূর্ণ বিষয়- আপনার সময়, আপনার পরিশ্রম, আপনার মেধা ও ক্রিয়েটিভিটি। সময়, পরিশ্রম, মেধা ও ক্রিয়েটিভিটি না দিলে কখনো একটা পারফেক্ট থিম কেক তৈরি করতে পারবেন না। যা সত্যি অমূল্য। তারপরও এগুলোর ভ্যালু অবশ্যই বের করতে হবে। যা আপনি নিজেই ভালো বুঝবেন। আমরা আনুমানিক ধরে দিলাম ১ হাজার টাকা।

তাহলে ২ পাউন্ডের একটি থিম কেক তৈরিতে আপনার মোট খরচ ১৬৭০টাকা।

আপনাকে অবশ্যই ১ হাজার টাকা লাভ করতে হবে। তাহলে কেকটা সেল করার প্রাইস নির্ধারণ করতে হবে ২৬৭০টাকা। তবে রাউন্ড ফিগার হলে সবচেয়ে ভালো প্রাইসের ক্ষেত্রে, তাই দাম কমপক্ষে ২৫০০টাকা ধরতে পারেন।

অবশ্যই ভালো মানের উপকরণ ব্যবহার করবেন। কোয়ালিটি ও প্রাইসের বিষয়ে কোন ছাড় দিবেন না। প্রথম প্রথম সাড়া কম পেলেও এ নীতি অবলম্বন করলে আপনি প্রচুর রিপোর্ট কাস্টমার পাবেন ইনশাআল্লাহ্।

ডার্ক চকলেট ফাজ ব্রাউনি তৈরির উপকরণ

- ১) ময়দা- ৭১ গ্রাম বা ১/২ কাপ
- ২) কোকো পাউডার- ২০ গ্রাম বা ১/৪ কাপ
- ৩) লবণ- ১/৪ চা চামচ
- ৪) ডিম- ৩টা
- ৫) ডার্ক চকলেট- ১৭৫ গ্রাম
- ৬) কফি- ১ চা চামচ

- ৭) পানি- ২ টেবিল চামচ
- ৮) বাটার- ১০০ গ্রাম
- ৯) এসেন্স- ১ চা চামচ
- ১০) চিনি- ৩৪৪ গ্রাম বা ১ কাপ+ ১/২ কাপ

হোয়াইট চকলেট ব্রাউনি তৈরির উপকরণ

- ১) ময়দা- ৭১ গ্রাম বা ১/২ কাপ
- ২) লবণ- ১/৪ চা চামচ
- ৩) ডিম- ৩টা
- ৪) হোয়াইট চকলেট- ১৭৫ গ্রাম
- ৫) পানি- ২ টেবিল চামচ
- ৬) বাটার- ১০০ গ্রাম
- ৭) এসেন্স- ১ চা চামচ
- ৮) চিনি- ৩৪৪ গ্রাম বা ১ কাপ+ ১/২ কাপ

ব্রাউনি প্রস্তুত প্রণালী

- ৮/৮ ইঞ্চি স্কয়ার মোল্ড তেল দিয়ে ব্রাশ করে রেডি করে নিতে হবে।
- ডার্ক চকলেট, বাটার, কফির মিশ্রণ ডাবল বয়লারে অথবা মাইক্রো ওভেনে গলিয়ে নিতে হবে। গলানোর পর চকলেট যাতে রুম টেম্পাচারে চলে আসে সেজন্য নাড়তে হবে। ডার্ক চকলেটের পরিবর্তে হোয়াইট চকলেট নিলে কফির মিশ্রন দিতে হবে না।
- এরপর শুকনো উপকরণগুলো চেলে নিতে হবে। হোয়াইট চকলেট ব্রাউনিতে কোকো পাউডার দিতে হবে না।
- ওভেন ১৬০ থেকে ১৮০ ডিগ্রীতে ১০ মিনিট প্রি হিট করে নিতে হবে। চুলায় করলে হিট লো থেকে একটু বাড়তি রেখে হাড়ি ৫ মিনিট প্রি হিট করে নিবেন।
- এরপর চিনির সাথে ডিম মিশিয়ে হ্যান্ড লুইচ দিয়ে ভালো করে মিশাতে হবে যতক্ষণ না মিশ্রণটা ক্রিমি হচ্ছে।
- এরপর ভ্যানিলা এসেন্স আর চকলেটের মিশ্রণ দিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে।
- তারপর দুই তিন ধাপে শুকনো উপকরণ মিশাতে হবে।
- রেডি করা মোল্ডে ব্যাটার ঢেলে ওভেনে বা চুলায় বেক হতে দিতে হবে।
- ওভেনে ১৬০ থেকে ১৮০ ডিগ্রীতে ৩০ মিনিট বেক করতে হবে। চুলায়ও সেম টাইম লাগবে।

খেয়াল রাখবেন

ব্রাউনি বেক করার পর অনেক নরম মনে হবে। কারণ এতে অনেক চকলেট ব্যবহার করা হয়। ব্রাউনি ঠাণ্ডা হলে মোটামুটি শক্ত হয়ে আসবে। গরম অবস্থায় ব্রাউনি কাটবেন না। ডার্ক চকলেট ফাজ ব্রাউনি ও হোয়াইট চকলেট ব্রাউনির মধ্যে পার্থক্য হচ্ছে হোয়াইট চকলেট ব্রাউনিতে কোকো পাউডার ও কফি দিতে হয় না। আর সব সেম।

ব্রাউনি সংরক্ষণ

ব্রাউনি রুম টেম্পারেচারে ২/৩ দিন ভালো থাকবে। ফ্রিজের নরমালে রাখলে ৭ দিন পর্যন্ত ভালো থাকবে। তবে যেভাবেই সংরক্ষণ করেন না কেন ব্রাউনি কেটে এয়ার টাইট বক্সে রাখবেন।

ব্রাউনির দাম

উপরের রেসিপি অনুযায়ী তৈরি করা একটা ব্রাউনি কেটে ১৬ পিস করতে পারবেন। তবে চাইলে ১২ পিস, ৮ পিস, ৪ পিসও করতে পারেন। ১৬ পিস ব্রাউনি ৪৫০ থেকে ৫৫০টাকা পর্যন্ত সেল করতে পারবেন।



নতুন নতুন কোর্সের সব আপডেট পেতে আমাদের “Adhunik Ranna Academy” ফেসবুক পেইজ ফলো করুন। এছাড়া নিয়মিত নতুন নতুন রেসিপি পাবেন আমাদের “আধুনিক রান্না” ইউটিউব চ্যানেলে।

কোর্স করে কেক ও চকলেটের ছবি অবশ্যই “Adhunik Ranna Family” ফেসবুক গ্রুপে পোস্ট করবেন। ফেসবুকে “Adhunik Ranna Family” লিখে সার্চ করে গ্রুপে জয়েন হয়ে যান।

- 📧 ফেসবুক পেইজঃ facebook.com/AdhunikRannaAcademy
- 📺 ইউটিউবঃ youtube.com/AdhunikRanna
- 📧 ই-মেইলঃ academy@adhunikranna.com
- 🌐 ওয়েবসাইটঃ www.adhunikranna.com

