



عينة مجانية تماماً 📁

2/60

عجينة وتجميعة من ملف الحلا

عجينة الكريب الأم باللتر وكريب النوتيلا والفراولة الأكثر مبيعاً، بنفس
التفصيل الكامل للملف: مقادير بالغرام ومردود معروف وحصص مضبوطة
ونصائح المختبر. جربهما في محلك هذا الأسبوع.

- طبق العجينة **حرفياً بالمقادير** واحسب مردود اللتر بنفسك
- أعجبك المستوى؟ الملف الكامل يعطيك **60 وصفة وتجميعة وملف كلفة Excel**

عجينة الكريب الأم

THE MASTER CREPE BATTER

الأكثر مبيعاً

قلب المحل

يُحفظ بارداً ساعة الخلط على الحاوية	24-48 ساعة مبردة حسب الصفحة	15-20 دقيقة تحضير العجينة
--	--------------------------------	------------------------------



طريقة العمل

1. اضرب المكونات كلها بالبلندر دقيقة واحدة حتى النعومة التامة.
2. صفّ العجينة من أي تكتلات: كريمة ملساء تبدأ من عجينة مصفاة.
3. أرحها مبردة 30-60 دقيقة قبل أول كريمة، وهذه ليست خطوة اختيارية.
4. مغرفة 100 مل على صاج 180-200 درجة وافرد بالموزعة حركة دائرية واحدة.
5. اقلب حين تجف الحواف وتتذهب: 40-60 ثانية للوجه الأول ونصفها للثاني.

الاستخدام الأمثل



نصيحة المختبر: المغرفة المعيارية هي ضابط الكلفة الخفي: مغرفة أكبر برقع يعني كريبات أقل من كل لتر وهامشاً يذوب دون أن تشعر.

عينة مجانية • 1/2 • الملف الكامل: 60 وصفة وتجميعة

المكونات (دفعة 1 لتر عجينة)

المكوّن	INGREDIENT	غرام
دقيق متعدد الاستخدام	AP Flour	250
حليب كامل الدسم	Whole Milk	500
بيض	Eggs	150
سكر	Sugar	40
زبدة ذائبة	Melted Butter	50
فانيليا	Vanilla	4
ملح	Salt	2

9-10 كريبات قطر 35 سم بمغرفة 100 مل

مردود اللتر

كريب النوتيلا والفراولة

CLASSIC HAZELNUT STRAWBERRY CREPE

المرجع

الأكثر مبيعاً

ساخن وبارد الآيس كريم آخر ما يضاف	فوري يقدم لحظة تجهيزه	4-6 دقائق تجميع الطلب
--------------------------------------	--------------------------	--------------------------



CLASSIC HAZELNUT STRAWBERRY CREPE

طريقة العمل

1. اسكب الكريمة واقلبها، وقبل الطي افرد التسييل على نصفها بحركة واحدة.
2. اطو مثلثاً أو لفها رولاً حسب هوية محلك.
3. رتب الفراولة فوقها وقطر الشوكولاتة خطوطاً متقاطعة.
4. شانتية جانبية وغبرة سكر أمام الزبون.

الاستخدام الأمثل



نصيحة المختبر: هذا الصحن هو مسطرة محلك: 70% من الطلبات الأولى تبدأ به، فمن يضبطه يضبط انطباع كل زبون جديد عن المحل كله.

المكونات (صحن واحد بالحصص)

المكوّن	INGREDIENT	غرام
كريمة من العجينة الأم (الصفحة السابقة)	Master Crepe	1
تسييل الشوكولاتة البندقية (وصفته كاملة في الملف)	Hazelnut Spread	45
فراولة شرائح	Strawberries	60
شانتية مثبتة (وصفتها في الملف)	Chantilly	25
صوص شوكولاتة تقطير (وصفته في الملف)	Chocolate Drizzle	12
سكر بودرة	Powdered Sugar	3

مثلث مطوي أو رول: التسييل داخلاً والفراولة فوقاً

البناء



عجينة وتجميعية بين يديك.. وال58 الباقية تنتظرك

لاحظت أن التجميعية تحتاج تسهيل الشوكولاتة والشانتيه المثبتة؟ كلاهما في الملف الكامل: 12 عجينة وقاعدة، و12 صوصاً وحشوة، و24 تجميعية وصحناً جاهزاً للمنيو، و12 تقنية تشغيل وتقديم، وملف Excel يحسب كلفة كل صحن وهامشه، مع تحديثات مدى الحياة.

احصل على الملف الكامل: 60 وصفة وتجميعية

beitlab.store/hala

© 2026 • V.01 • HALA LAB • يسمح بمشاركة هذه العينة كما هي دون تعديل