



کافه نورا

روزگار

لحظه‌های عزیز، از نور! آغاز مهر، بهار و تابستان

کافه نورا



Nora
• CAFÉ •

کافه نورا

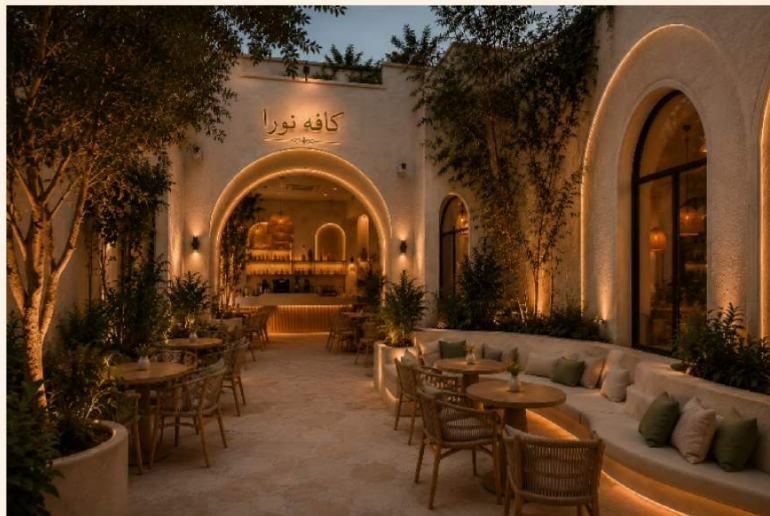
درباره کافه

منو

آموزش



درباره ما



کافه نورا با هدف خلق فضایی آرام، دلنشین و صمیمی برای دورهمی‌های دوستانه، قرارهای کاری و لحظه‌های شیرین زندگی شکل گرفته است. در نورا، با استفاده از مواد اولیه باکیفیت، مجموعه‌ای از نوشیدنی‌های گرم و سرد، دسرها و خوراکی‌های تازه با دقت و عشق آماده می‌شوند تا تجربه‌ای لذت‌بخش و بهیادماندنی برای هر مهمان رقم بخورد. باور ما این است که یک کافه، تنها محلی برای صرف نوشیدنی و غذا نیست؛ بلکه جایی برای ساختن خاطره، آرامش و لبخند است. خوشحالیم که نورا را برای گذراندن لحظه‌های زیبای خود انتخاب می‌کنید. «لحظه‌های خوب، از نورا آغاز می‌شوند»

راه‌های ارتباطی:

آدرس: تهران، خیابان ولیعصر، پلاک ۱۲۸

تلفن: ۰۲۱-۱۳۳۴۵۶۷۸

اینستاگرام: nora.cafe

صفحه اصلی

Nora
• CAFÉ •

منو

لاته 500t



آیس لته 600t



کروسان ایتالیایی 400t



پنکیک فرانسوی 450t



بازگشت



Nora

• CAFÉ •

کیک

دسر

بازگشت



کیک



Nora
• CAFE •

کیک موکا

کیک بستنی

کاپ کیک

بازگشت به منو



آموزش کیک موکا



مواد لازم برای 6 نفر:

تخم مرغ ۲ عدد

شیرا پیمانه

آرد سفید ۲ پیمانه

شکرا پیمانه

پودر کاکائو ۳ قاشق غذاخوری

بکینگ پودر ۱ قاشق چای خوری

جوش شیرین ۵/۵ قاشق چای خوری

روغن مایع ۵/۵ پیمانه

عصاره وانیل ۱ قاشق چای خوری

قهوه فوری حل شده ۵/۵ پیمانه

نمکنوک ۱ قاشق چای خوری

مواد لازم برای خامه موکا

خامه فرم گرفته ۲ پیمانه

پودر قند ۲ قاشق غذاخوری

پودر قهوه فوری ۱ قاشق چای خوری

شکلات رنده شده یا چیپسی برای تزیین به مقدار لازم

آموزش کیک بستنی



مواد لازم برای 10 نفر:

روغن جامد 150 گرم یا دو سوم پیمانه

شکر 265 گرم یا یک و یک دوم پیمانه

تخم مرغ 4 عدد یک هشتم قاشق مرباخوری

بیکنینگ پودر 10 گرم یا 2 قاشق مرباخوری

آرد 250 گرم یا یک و سه چهارم پیمانه

آب 160 میلی لیتر یا دو سوم پیمانه

بستنی وانیلی یا شکلاتی یک لیتر

شکلات آب شده 140 گرم یا یک دوم پیمانه

پودر کاکائو 18 گرم یا 3 قاشق غذاخوری

ابتدا سفیده را از زرده جدا کنید و نکاتی مثل تمیز بودن

ظرف برای زدن سفیده و یا اینکه سفیده نباید خیلی

سرد و یا گرم باشد. همچنین سر همزن شما باید موقع

زدن سفیده به کف ظرف بخورد تا همه سفیده ها

یکدست زده شوند و سفیده آب نیندازد را رعایت کنید.

سفیده را بزنید تا فرم بگیرد و از ظرف بیرون نریزد. در

ظرف دیگری شکر و روغن را با همزن بزنید تا کرم رنگ



آموزش کاپ کیک



مواد لازم برای 7 عدد:

آرد سفید

۱۲۰ گرم

شکر

۱۰۰ گرم

تخم مرغ

۲ عدد

روغن

۷۵ گرم

آب یا شیر

۱۰۰ گرم

وانیل

۱/۴ قاشق مربا خوری

بیکینگ پودر

۱ قاشق مربا خوری

وانیل را اضافه کرده و با دور تند همزن میزنیم تا سفید و کشدار شود.

۲

آب و روغن مایع را اضافه کرده و در حدی که مواد مخلوط شوند با همزن میزنیم.

۳

آرد و بیکنگ پودر را سه بار الک کرده و در چند مرحله به مواد اضافه کرده و با لیسک یا قاشق کاملاً مخلوط میکنیم.

۴

حالا داخل کاپ ها (کیپسولها) به اندازه دو سوم از مواد پر میکنیم.

۵

کاپ کیکها را در فر از قبل گرم شده ، بمدت سی دقیقه در دمای ۱۷۵ درجه (بسته به دمای فرتان) میگذاریم تا بپزد.

سایر نکات کاپ کیک ساده

*میتوان در این دستور از آب میوه طبیعی نیز استفاده کرد.

*حتماً دمای فر خود را در نظر داشته باشید گاهی کاپ کیک در بیست دقیقه میپزد.

*این مواد برای ۶ تا ۷ عدد کاپ کیک مناسب میباشد ، چنانچه نیاز به تعداد بیشتری دارید مواد را دو یا چند برابر کنید

بازگشت به منو

Nora

• CAFÉ •

پاناکوتا

براونی

ژلاتو

بازگشت به منو



آموزش دسر پاناکوتا



مواد لازم برای ۴ نفر:

خامه : 1 لیوان

شیر : نصف لیوان

پودر ژلاتین : 1 ق غ

شکر : ربع لیوان

وانیل : 1 ق چ

مرحله اولد

برای درست کردن پاناکوتا ابتدا شیر سرد را در ظرفی ریخته و پودر ژلاتین را روی آن بریزید و بگذارید بماند و حالا تابه ای را روی حرارت کم گذاشته و شکر و خامه را داخل آن تفت دهید تا گرم شود ، قبل از جوشیده شدن خامه ، وانیل را اضافه کرده آن را از روی شعله بردارید.

مرحله دوم

شیر و ژلاتین را خوب هم بزنید و از صافی عبور دهید تا تکه های ژلاتین داخل آن باقی نماند و حالا مخلوط شیر و ژلاتین را با مخلوط خامه ترکیب کرده و در قالب های مورد نظرتان بریزید.

آموزش براونی



مواد لازم برای 10 نفر:

مواد لازم میزان لازم

آرد $\frac{3}{4}$ پیمانه

تخم مرغ 3 عدد

شکر 1 پیمانه

کره 170 گرم

شکلات تخته ای 100 گرم

پودر کاکائو 1 قاشق غذاخوری

شکلات چیپسی نسوز به میزان لازم

پودر قهوه 1 قاشق غذاخوری

وانیل 1 قاشق چای خوری

نمک نصف قاشق چای خوری

مرحله اول

شکلات تخته ای را همراه کره درون یک کاسه بریزید و به روش بن ماری ذوب کنید یعنی کاسه را روی بخار آب داغ قرار دهید تا کاملاً آب شوند. می توانید ظرف را برای 1 دقیقه در ماکروفر با قدرت 100 درصد قرار

آموزش ژلاتو



مواد لازم برای 4 نفر:

اسپرسو: 2 پیمانه

خامه فرم گرفته: $\frac{1}{2}$ پیمانه

بستنی وانیلی یا شکلاتی: 4 اسکوپ

بیسکویت برای سرو کردن: به میزان دلخواه

طرز تهیه :

برای درست کردن این اسپرسو گلاسه 4 فنجان آماده کنید و در هر کدام یک اسکوپ بستنی بریزید و روی آن نصف پیمانه اسپرسو اضافه کنید طوری که روی بستنی ها را بپوشاند .

در آخر روی فنجان ها را با بیسکویت خرد شده و خامه زده شده تزیین کنید .

نکات تکمیلی در مورد ژلاتو آفوگاتو

زمان آماده سازی مواد اولیه و مایحتاج آن حدودا 15 دقیقه

ژلاتو آفوگاتو را می توانید در وعده دسر - سرو کنید .

بازگشت به منو