



قنادی خودتان را افتتاح کنید
آموزش حرفه‌ای
یک تولد به غیر حرفه‌ای‌ها

مهراب با طلس رنگی

ویراست دوم

تألیف

مهندس شهرام مقصودی

ندا احمدی

آقای کتاب

۱۳۹۸

سرشناسه	:	مقصودی، شهرام، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	:	آموزش حرفه‌ای یک تولد به غیر حرفه‌ای‌ها همراه با اطلس رنگی/شهرام مقصودی، ندا احمدی.
وضعیت ویراست	:	ویراست ۲.
مشخصات نشر	:	تهران: آقای کتاب، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	:	۲۳۸ص.
شابک	:	978-622-217-039-4
وضعیت فهرست نویسی	:	فیفا
یادداشت	:	چاپ قبلی: آقای کتاب، ۱۳۹۵ (۳۲۵ص).
یادداشت	:	بالای عنوان: قنادی خودتان را افتتاح کنید.
یادداشت	:	عنوان دیگر: قنادی خودتان را افتتاح کنید: آموزش حرفه‌ای یک تولد به غیر حرفه‌ای‌ها همراه با اطلس رنگی.
عنوان دیگر	:	قنادی خودتان را افتتاح کنید.
عنوان دیگر	:	قنادی خودتان را افتتاح کنید: آموزش حرفه‌ای یک تولد به غیر حرفه‌ای‌ها همراه با اطلس رنگی.
موضوع	:	کیک
موضوع	:	ک
موضوع	:	سیرینگ و شیرینی‌پزی
موضوع	:	Confer
شناسه افزوده	:	۱. مدی، ندا، ۱۳۹۶ -
رده بندی کنگره	:	۷۷۱TX
رده بندی دیویی	:	۸۶۵۳/۶۴۱
شماره کتابشناسی ملی	:	۵۸۴۳۳۷۲

ناشر	:	آقای کتاب
عنوان	:	قنادی خودتان را افتتاح کنید: آموزش حرفه‌ای یک تولد به غیر حرفه‌ای‌ها
مؤلف	:	شهرام مقصودی - ندا احمدی
نوبت چاپ	:	اول - ویرایش دوم / ۱۳۹۸
تیراژ	:	۱۰۰ نسخه
قیمت	:	۵۵ هزار تومان
شماره شابک	:	۹۷۸-۶۲۲-۲۱۷-۰۳۹-۴

این اثر مشمول قانون حمایت مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ است، هرکس تمام یا قسمتی از این اثر را بدون اجازه ناشر یا مؤلف، نشر یا پخش کند مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به ناشر می‌باشد.

آدرس نشر و محل توزیع: تهران، میدان انقلاب، ابتدای خ وحید نظری، بن‌بست بختیاری، پلاک ۷، واحد ۱

تلفن و دورنگار: ۶۶۱۷۶۸۹۱

ایمیل: Info@aghayeketab.com

سایت: www.aghayeketab.ir

"مسئولیت صحت مطالب کتاب با مؤلف می‌باشد"

۱۷	مریأ، کمپوت، مارمالاد و آب میوه‌ها.....
۱۷	مواد ژل و ناپاز.....
۱۸	ناپاز حاضری.....
۱۸	پودر ژلاتین چیست و چه فرقی با ورقه ژلاتین دارد؟.....
۱۸	فواید استفاده از ژلاتین.....
۱۸	انواع ژلاتین.....
۱۸	روش استفاده از پودر ژلاتین.....
۱۸	یک فرمول کلی برای مخلوط کردن پودر ژلاتین.....
۱۸	روش استفاده از ورق ژلاتین.....
۱۹	پودر و ورقه ژلاتین چه فرقی دارد؟.....
۱۹	چطور ژلاتین بخوریم؟.....
۱۹	ژلاتین گیاهی نداریم.....
۱۹	ژلاتین پاستیل از چیست؟.....
۱۹	آگار آگار چیست؟.....
۲۰	میوه و آجیل.....
۲۰	کیک‌های اسفنجی.....
۲۱	کتاب‌های کره‌ای یا چرب.....
۲۲	کیک منبت‌ها.....
۲۳	اشکال کیک.....
۲۴	ابزار.....
۲۲	قالب‌های کیک.....
۳۵	صفحه طرح‌انداز کیک.....
۳۵	تزئین کیک.....

فصل ۲ دستور پخت کیک‌های پایه..... ۳۹

۳۹	۱- کیک‌های پایه با بافت سبک.....
۳۹	کیک اسفنجی.....
۳۹	کیک اسفنجی جنوایی به شکل گرد و مستطیل شکل.....
۴۰	نکات پخت تمام انواع اسفنج کیک‌ها.....
۴۱	اسفنجی معمولی (زرده و سفیده باهم).....

فصل ۱ کیک، مواد و لوازم کیک در یک نگاه..... ۹

۹	مقدمه.....
۹	بررسی واژه.....
۹	تعریف.....
۱۰	تاریخچه.....
۱۱	مواد اولیه.....
۱۱	اصلی.....
۱۱	آرد.....
۱۱	تخم مرغ.....
۱۱	تفاوت کیک‌ها در تعداد تخم مرغ.....
۱۳	شکر.....
۱۳	شربت ذرت.....
۴	روغن‌های قنادی.....
۲	کره.....
۱۲	غیر اصلی.....
۱۴	ورآورنده‌ها.....
۱۴	مواد ورآورنده.....
۱۴	بیکنینگ پودر و بیکنینگ سودا چیست و چه تفاوتی با یکدیگر دارند؟.....
۱۴	بیکنینگ پودر.....
۱۵	بیکنینگ سودا.....
۱۵	جایگزینی.....
۱۵	نگهداری.....
۱۵	روش تشخیص بیکنینگ پودر و بیکنینگ سودا قابل مصرف.....
۱۶	عطردهنده‌ها.....
۱۶	عسل.....
۱۶	مارگارین.....
۱۶	لبنیات.....
۱۶	شکلات و کاکائو.....



- کیک نامتقارن شده (رویه کج یا شیب‌دار شده)..... ۶۰
همه قسمتهای کیک طلایی نیست و بعضی جاها سفید یا
قهوه‌ای تیره شده..... ۶۰
کیک سوخته ولی وسطش نپخته!..... ۶۰
کف کیک سنگین شده و حالت خمیر چسبنده دارد!..... ۶۰
کیک خیلی سفت شده!..... ۶۰
کیک خوشرنگ نیست و خیلی تیره و تار شده!..... ۶۰
فوت و فن تهیه یک کیک مرغوب از نگاه یک کارشناس
آشنایی..... ۶۱
نکات خیلی مهم کیک‌های اسفنجی..... ۶۱
چکیده نکات پخت کیک..... ۶۴

فصل ۴ ساختمان کیک (برش لایه‌های کیک و

- نحوه استفاده از کرم‌ها)..... ۶۷
ساختمان انواع کیک..... ۶۷
کیک تولد یک طبقه (کیک پایه اسفنجی)..... ۶۸
طراحی و اجرا..... ۶۸

فصل ۵ آموزش کرم برای لایه‌بندی مغز و وسط

- کیک (یلینگ‌ها)..... ۷۳
مقدمه..... ۷۳
کرم ساده برای وسط کیک..... ۷۳
کرم لیمو..... ۷۴
کرم وانیلی..... ۷۴
کرم پرتقال..... ۷۵
کرم سفید..... ۷۵
باتر کریم (کرم کره ای)..... ۷۵
۱. باتر کریم آمریکایی: پودر قند + کره نرم شده + شیر +
وانیل..... ۷۶
۲. باتر کریم سوئیسی: سفیده تخم مرغ + شکر + کره نرم
شده..... ۷۶

- اسفنجی سبک (زرده و سفیده باهم)..... ۴۱
اسفنجی سبک (زرده و سفیده جدا)..... ۴۱
اسفنجی کره‌دار (زرده و سفیده باهم)..... ۴۲
اسفنجی کره‌دار (زرده و سفیده جدا)..... ۴۲
کیک غذای فرشته..... ۴۲
کیک شیفون..... ۴۴
کیک شیفون شکلاتی..... ۴۵
کیک اسفنجی آمریکایی..... ۴۵
کیک اسفنجی ویتوریا..... ۴۶
کیک اسفنجی نروژی..... ۴۷
کیک اسفنجی ژاپنی..... ۴۸
کیک ساده اسفنجی خانگی..... ۴۹
کیک ساده اسفنجی پایه اکثر کیک‌های حرفه‌ای..... ۵۰
طرز تهیه کیک تولد با دو روش جدید..... ۵۰
کیک فشرده پرتقال و شکلات..... ۵۱
کیک شکلاتی با بافت فشرده و سنگین..... ۵۲
کیک پرتقالی فشرده..... ۵۳

فصل ۳ رمز و رازهای تهیه یک کیک مرغوب..... ۵۵

- ۴ تکنیک کاربردی برای پخت و تزئین کیک..... ۵۵
ترفندهای پخت کیک خانگی..... ۵۷
حقیقت اول: تمام کیک‌ها جوش شیرین دارند..... ۵۷
پف نکردن کیک..... ۵۸
چسبنده بودن روی کیک..... ۵۸
کیک نم دارد!..... ۵۹
کیک حفره حفره دارد!..... ۵۹
کیک جمع شده (چروک)..... ۵۹
کیک خیلی زبره یا وسطش گود رفته!..... ۵۹
رویه لزج و چسبناک و داخل کیک خشک شده!..... ۵۹
گنبدی شدن و ترک خوردن کیک (بالا آمدن قسمت وسط
کیک)..... ۶۰



۱۱۳.....	درآپ دایره ای
۱۱۴.....	۱۱. مدل تاج
۱۱۴.....	۱۲. مدل شبکه ای
۱۱۵.....	۱۳. بافت سبد
۱۱۷.....	تکنیک‌های کار با قیف و ماسوره: ماسوره‌های گرد
۱۱۷.....	حاشیه نقطه ای
۱۱۸.....	حاشیه صدف
۱۱۹.....	حاشیه صدف ریز
۱۲۰.....	قلب
۱۲۱.....	تکنیک شبکه ای
۱۲۲.....	حاشیه پیچک
۱۲۲.....	حاشیه‌های درآپ
۱۲۴.....	شکوفه زدن روی کیک با ماسوره‌ها
۱۳۴.....	بافت سبد روی کیک
۱۴۱.....	نکاتی راجع به خمیرهای تزئینی روی کیک‌ها
۱۴۲.....	کرم پفی مخصوص تزئین کیک‌ها
۱۴۳.....	کرم تاپینگ
۱۴۳.....	شماره ۱۰۰ دت نارگیلی
۱۴۳.....	کرم ۱۰۰ پیک
۱۴۴.....	مرنگ
۱۴۴.....	سس شکلات مخصوص تزئین کیک‌ها
۱۴۴.....	خمیر شکلات مخصوص تزئین کیک‌ها
۱۴۵.....	گل‌های شکلاتی
۱۴۵.....	همه چیز درباره تمپر کردن شکلات
۱۴۷.....	سس فاج شکلات داغ
۱۴۸.....	رویال آیسینگ
۱۴۹.....	مواد لازم رویال آیسینگ
۱۴۹.....	رویال آیسینگ مخصوص تزئین کیک‌ها
۱۵۰.....	طرز تهیه رویال آیسینگ نوعی دیگر
۱۵۳.....	آیسینگ کارامل
۱۵۳.....	گلپز (لعب براقی روی کیک)
۱۵۴.....	گلپز شکلاتی

۳.....	باتر کریم ایتالیایی: شربت شکر + سفیده تخم مرغ + کره نرم شده
۷۸.....	۴. باتر کریم فرانسوی: زرده تخم مرغ + شربت شکر + کره ۷۸
۷۹.....	کرم پاتیسیر
۷۹.....	کرم پاتیسیر نوعی دیگر
۸۰.....	دلسه دلچه
۸۱.....	مارمالاد

فصل ۶ آموزش کیک برای تزئین و پوشش کیک

۸۳.....	(تاپینگ‌ها)
۸۳.....	مقدمه
۸۳.....	خامه فرم گرفته
۸۴.....	خامه فرم گرفته (نوع ۱)
۸۴.....	خامه فرم گرفته (نوع ۲)
۸۱.....	بهترین روش برای تهیه خامه فرم گرفته با پودر خامه
۸۵.....	نکات تهیه خامه فرم گرفته
۸۶.....	قیف کاغذی بسازید و تزئین کنید
۸۹.....	آشنایی با ماسوره‌ها
۹۸.....	تکنیک‌های کار با قیف و ماسوره: ماسوره‌های ستاره ای
۱۰۰.....	آماده شدن برای تمرین
۱۰۰.....	۱. ستاره (شکوفه)
۱۰۱.....	۲. رزت
۱۰۲.....	۳. زیگزاگ
۱۰۴.....	۴. صدف‌ها
۱۰۵.....	۵. صدف‌های معکوس
۱۰۷.....	۶. پیچک
۱۰۸.....	۷. پیچک معکوس
۱۰۹.....	۸. حاشیه ریسمان
۱۱۰.....	۹. حاشیه پفی
۱۱۲.....	۱۰. حاشیه درآپ
۱۱۳.....	درآپ زیگزاگی



۱۶۹.....	روش رنگ آمیزی خمیر فوندانت.....	۱۵۴.....	پنیر ماسکارپونه مخصوص تزئین کیک‌ها.....
۱۷۰.....	نقاشی روی فوندانت.....	۱۵۴.....	پنیر ماسکارپونه خانگی.....
۱۷۱.....	کیک دوبعدی با روکش فوندانت: کیک مامان مرغه.....	۱۵۴.....	فراستینگ ماسکارپونه.....
۱۷۳.....	رنگ کردن فوندانت.....	۱۵۵.....	گاناش شکلاتی یا خامه شکلاتی مخصوص تزئین کیک‌ها.....
۱۷۶.....	فوندانت رنگی با پودر ژله.....	۱۵۵.....	گاناش شکلات تلخ.....
۱۷۷.....	راهنمای رنگ‌ها.....	۱۵۵.....	گاناش شکلاتی؛ روکشی برای کیک خوشمزه‌تان.....
۱۸۰.....	فوندانت ژلاتینی.....	۱۵۶.....	روکش گاناش شکلاتی.....
۱۸۷.....	مارشمالو فوندانت.....	۱۵۶.....	دستورالعمل گاناش.....
۱۸۸.....	خمیر فوندانت نوعی دیگر.....	۱۵۶.....	دستورالعمل گاناش سفید.....
۱۹۱.....	آموزش نوشتن روی کیک.....	۱۵۷.....	دستورالعمل گاناش شکلاتی بر روی کیک.....
۱۹۱.....	آموزش نوشتن «تولد مبارک» روی کیک.....		سس براق شکلاتی (یا سس فانی) مخصوص تزئین کیک‌ها.....
۱۹۳.....	ژله بریلو یا ژله نوشتاری برای تزئین کیک.....	۱۵۷.....	خمیر ماریسیان مخصوص تزئین کیک.....
۱۹۳.....	۱. ژله بریلو با نشاسته.....	۱۵۷.....	خمیر ماریسیان چیست؟.....
۱۹۴.....	۲. ژله بریلو با پودر ژلاتین.....	۱۵۸.....	انواع خمیر ماریسیان یا خمیر مارزییان.....
۱۹۴.....	۳. ژله بریلو با پودر آگار آگار.....	۱۵۸.....	خمیر ماریسیان خانگی (نوع ۱).....
۱۹۵.....	نوارهای شکلاتی مخصوص تزئین کیک و بستنی.....	۱۵۹.....	خمیر ماریسیان خانگی (نوع ۲).....
۱۹۵.....	شهد روی میوه و شیرینی.....	۱۵۹.....	خمیر ماریسیان خانگی (نوع ۳).....
۱۹۶.....	پرز طرز تهیه گیور خوراکی.....	۱۶۰.....	کیکتان را با هندوانه‌های ماریسانی تزئین کنید.....
۲۰۰.....	۴. گیور خوراکی نوعی دیگر.....	۱۶۰.....	فوندانت.....
۲۰۱.....	روش استفاده از قالب طرح‌دار.....	۱۶۰.....	طرز تهیه مارشمالوی خانگی.....
۲۰۱.....	روش ویرایش.....	۱۶۱.....	خمیر فوندانت ساده مخصوص تزئین کیک‌ها.....
۲۰۱.....	روش لمب.....	۱۶۱.....	فوندانت کلاسیک.....
۲۰۱.....	روش ویفر میچ.....	۱۶۵.....	طرز تهیه خمیر فوندانت خانگی.....
۲۰۱.....	روش چاپ با جوهر خوراکی.....	۱۶۵.....	فوندانت مارشمالو.....
۲۰۱.....	دستگاه چاپ با جوهر خوراکی.....	۱۶۶.....	نکات.....
۲۰۲.....	خمیر شکری.....	۱۶۸.....	نحوه پوشاندن سطح کیک با خمیر فوندانت.....
۲۰۳.....	فصل ۷ خرید از قنادی ممنوع!	۱۶۸.....	چسب فوندانت.....
۲۰۳.....	مقدمه.....	۱۶۹.....	مراحل پوشاندن سطح کیک با خمیر فوندانت.....
۲۰۳.....	قنادی خانگی خودتان را افتتاح کنید.....	۱۶۹.....	تزئین کیک با خمیر فوندانت.....
۲۰۵.....	روش‌های ساده تزئین کیک.....	۱۶۹.....	مولد فوندانت.....
۲۰۸.....	روش‌هایی ساده و ارزان برای تزئین کیک.....		



کیک نارنگیلی آناناسی با کرم چیز فراستینگ.....	۲۲۲
کرم چیز فراستینگ.....	۲۲۲
فوم کیک توت فرنگی.....	۲۲۲
کیک اسفنجی با شیر.....	۲۲۳
کیک ژله‌ای با تزیین توت فرنگی.....	۲۲۴
کیک تولد با تزیین توت فرنگی و بادام.....	۲۲۵
کیک اسفنجی.....	۲۲۵
گلکاری روی کاپ کیک با فوندانت.....	۲۲۵
تزیین کیک به شکل جوجه طلایی با فوندانت.....	۲۲۶
تزیین کیک به شکل گل آفتابگردان با خمیر مارسپیان.....	۲۲۹
منابع مورد استفاده.....	۲۳۱
اطلس رنگی.....	۶۲۹
طرز پخت کیک ساده اسفنجی و تزیین و لایه گذاری کیک با کرم پاستری.....	۲۰۹
شیفون، مناسب ترین کیک برای تزیین‌های سبک و رولت.....	۲۰۹
آموزش مرحله به مرحله تهیه و تزیین کیک شیفون با خمیر شکلات و آیسینگ.....	۲۱۰
خمیر شکلات جهت تزیین کیک.....	۲۱۱
رویال آیسینگ جهت تزیین کیک.....	۲۱۱
آموزش مرحله به مرحله تهیه و تزیین کیک شیفون با خمیر فوندانت.....	۲۱۳
خمیر فوندانت.....	۲۱۵
طرز تهیه کیک اسفنجی تخم مرغی همراه با تزیین.....	۲۱۶
نکات.....	۲۱۶
تزیین کیک.....	۲۱۷
کیک‌های براق درست کنید.....	۲۱۷
سس براق شکلاتی (یا سس فرانسوی).....	۲۲۰
کیک اسفنجی با لایه کرم لیمو.....	۲۲۰

تهیه بسیاری از کیک‌های عجیب و غریبی که عکس آنها را در بروشورهای تبلیغاتی و یا پشت ویتترین مغازه‌ها می‌بینیم، آن قدرها که ما فکر می‌کنیم، درست کردن آنها به تخصص خاصی که فقط تنها عده‌ای از پس آن بر آیند، نیاز ندارد. کافی است علاقه و اشتیاق کافی برای یادگیری داشته باشید و تمرین کنید. فقط همین.

مطمئن باشید شما هم می‌توانید از معروف‌ترین قنادها هم بهتر کیک بپزید و تزئین کنید. در این کتاب به زبان خودمانی قدم به قدم پخت کیک‌های رسمی که با خمیرهای مختلف روکش و تزئین می‌شوند را به شما آموزش داده ایم.

فرض کنید می‌خواهیم یک کیک تولد عالی درست کنیم، اگر بتوانیم یک کیک ساده و پایه را خوب بپزیم، تقریباً نصفه بیشتر راه را رفته‌ایم. کلاً پایه اکثر کیک‌هایی که حرفه‌ای درست و تزئین شده‌اند، یک کیک ساده اسفنجی است. در این کتاب علاوه بر این کیک، روش تهیه سایر کیک‌هایی که بعنوان پایه برای تهیه کیک‌های مجلسی، رسمی و تولد و ... بهره استفاده می‌شود به زبان ساده و شیوا آموزش داده شده است.

روش تهیه انواع کیک پر از نکاتی است که اگر ندانید هیچ وقت کیک خوبی نخواهید داشت چون خیلی نکات ریزی دارد که اگر رعایت نکنیم، کیک خوشمزه داریم که پایه کیک‌های تولد، عروسی، جشن، مهمانی و ... هست. ما اول از همه اصول و بانی را به شما برای همه دستورهای کیک استفاده می‌شود برایتان می‌گوییم و بعد می‌رویم سراغ دستور کیک‌های پایه مجلسی و خمیرها و روکش‌ها و تزئینات آن.

یادتان باشد که همیشه برای گرفتن یک نتیجه خوب در کیک پزی باید همه چیز دقیق رعایت بشود، اندازه گیری، دما، زمان، ...

داشتن تجربه کافی برای درست کردن کیک با شیرینی‌ها ضروری است اما به تنهایی کافی نیست. داشتن خلاقیت برای تزئین و آماده کردن یک دستور هم بسیار مهم است.

خوردن فقط به دهان مربوط نمی‌شود، چشم‌ها هم در این عمل سهیم‌اند. پس نحوه ارائه و تزئین کیک، (اگر نگوئیم بیشتر) لاقط به اندازه طعم آن اهمیت دارد.

تزئین کیک بخش هنری و ویتترین کیک می‌باشد که نقش بسزایی در مقبولیت و ارزش گذاری کیک دارد. ما می‌توانیم با کمی دقت و سلیقه کیک‌های زیبایی را درست کنیم که هم سلیقه ایرانی را به نمایش بگذاریم و هم در مخارج صرفه جویی کرده باشیم.

در پایان کتاب انبوهی از ایده‌ها و طرح‌های متفاوت از تزئین کیک، صورت اطلس رنگی در اختیارتان قرار داده شده تا از آن‌ها برای به غلیان درآوردن خلاقیتان در تزئین کیک بهره ببرید. ایده‌ها و طرح‌هایی از کیک‌های تولد و مجلسی بیافرینید. شما می‌توانید تهیه کیک‌های مجلسی را به کسب و کار خانگی خود تبدیل نمایید و از طریق اینترنت و شبکه‌های اجتماعی برای کیک‌های زیبای خود مشتری بیابید. بعلاوه کیک پخت و تزئین کیک راهی بسیار زیبا برای آرامش و شادی درونی در این دنیای پرتنش است.

دوستان عزیز! که علاقمند به آموزش حرفه‌ای‌تر می‌باشند می‌توانند در کارگاه‌های آشپزی خلاقانه ما شرکت نمایند.

از خوانندگان ارجمند این کتاب تقاضا داریم در صورت مشاهده هر گونه اشتباه یا نارسایی، چایی و غیرچایی مولف را مطلع سازند تا در چاپ بعدی به تصحیح و تکمیل آن اقدام گردد.