



نام کتاب: دسر به روایت سانازسانیا
گردآورنده و مؤلف: ساناز مینایی، ساناز شریفی، سانیا شریفی
ناشر: مؤسسه فرهنگی و هنری پویاسازان ساناز و سانیا
مدیر پروژه: ساناز شریفی
آتلیه عکاسی و طراحی: مؤسسه فرهنگی و هنری پویاسازان ساناز و سانیا
تاریخ نشر: ۱۳۹۹
نوبت چاپ: اول
چاپ: ایبانه
لیتوگرافی و صحافی: یزدا
تیراژ: ۲۰۰۰ جلد
اکثر بخش و فروش: سانازسانیا - www.sanazsania.com

نام کتاب: دسر به روایت سانازسانیا
مؤلف: ساناز مینایی، ساناز شریفی، سانیا شریفی
تعداد صفحات: ۹۴
شماره شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۷۰۳-۰۸۰
فهرست نویسی: بر اساس اطلاعات کتابخانه ملی
موضوع: دسر به روایت سانازسانیا
رده بندی کنگره: TXV۷۳
رده بندی دیویی: ۶۴۱/۸۶
شماره کتاب شناسی ملی: ۷۲۸۳۰۲۱

همه حقوق کتاب دسر به روایت سانازسانیا محفوظ است. هرگونه استفاده غیر مجاز از آن از جمله نقل، تکثیر، پخش محتوای کتاب، تصاویر و همچنین اقتباس از صفحه آرای کلی و جزئی از طریق چاپ روی کاغذ، ضبط نوار ویدیویی، دیسک فشرده، دیسکت کامپیوتر و فضاهای مجازی پیگرد قانونی دارد.

ماهنامه و کتاب:

آدرس: ایران، تهران، خیابان ولیعصر، بالاتر از میدان ولیعصر،

کوچه قیومی، پلاک ۳۶

تلفن: ۰۹۱۲-۰۲۶۵۴۸۵

برای سفارش کتابها به وبسایت www.sanazsania.com مراجعه

فرمایید یا با شماره ۰۹۱۲-۰۲۶۵۴۸۵ تماس حاصل فرمایید.

تلفن آموزشگاه (شعبه مرکزی): ۰۲۱-۸۸۹۰۰۲۸۳

تلفن آموزشگاه (شعبه ساعی): ۰۲۱-۸۸۱۹۷۸۵-۸۸۱۹۷۸۹۰



sanazsania



cookingbook.sanazsania



sanazsaniaofficial



sanazsania



فهرست

فهرست براساس موضوع

۴۴.....پاناکوتا	۱۰.....مقدمه
۴۴.....انواع پاناکوتا و رویه های آن	● نکات لازم برای تهیه دسر به روایت سناناز سانی
۴۴.....● پاناکوتا زعفرانی	۱۰.....
۴۴.....● پاناکوتا شکلاتی	● روش تهیه کیک اسفنجی شکلاتی
۴۴.....● پاناکوتا توت فرنگی	● روش تهیه بیسکویت لیدی فینگر
۴۴.....● پاناکوتا با ژله توت فرنگی	● روش تهیه خامه فرم گرفته
۴۶.....● پاناکوتا کیوی	● روش تهیه شکر کاراملی
۴۶.....● پاناکوتا انبه	● روش تهیه مرکی سبک
۴۶.....● پاناکوتا خرمالو	● کرم به روایت سناناز سانی
۴۶.....● شربت رز	۱۶.....انواع رویه کرم
۴۸.....پاناکوتای زردآلو	● کرم شکلاتی
۵۰.....پودینگ	● رویه کرم شیری
۵۰.....پودینگ انبه	● رویه مخلوط میوه
۵۲.....پودینگ گل سرخ	● رویه شکلات و موز
۵۴.....پودینگ برنج	● رویه سیروپ
۵۶.....پودینگ زعفران	● کرم سوزن کاراملی
۵۸.....پودینگ ماست و خرما	۱۸.....کرم
۶۰.....پودینگ هندوانه	● کرم پاتیسیر
۶۲.....پودینگ لیمو	● کرم کارامل
۶۴.....پودینگ موس	● کرم کارامل پودینگ پنیری
۶۴.....پودینگ شکلاتی	● کرم بروله
۶۶.....پودینگ شکلات گلاس	● کرم بروله پسته + بادام
۶۸.....پودینگ زغال اخته	● کرم بروله بادام
۶۸.....● موس هلو	● کرم باواریا
۷۰.....پودینگ کیک شکلاتی	● باواریا تمشک
۷۲.....پودینگ کیک ژله آلبالو	● باواریا توت فرنگی
۷۴.....● موس آلبالو	● کرم بهارنارنج
۷۶.....پودینگ کیک اناری	● دسر کرم رز
۷۸.....سوفله شکلاتی	● کرم گل سرخ
۸۰.....پارفه	● کرم لیموترش
۸۰.....پارفه آیس کافی	● کرم شاه توت
۸۲.....ترایفل کارامل	● کرم موس انبه
۸۴.....فروماژ پرالین موکا	● کرم آناناس
۸۶.....پارفه هندوانه پنیری	● کرم لیوانی سه رنگ
	● کرم شکلاتی

۱۵۰.....	● حلوا ی هو یج
۱۵۰.....	● حلوا ی پودر پسته
۱۵۰.....	● حلوا ی شیر
۱۵۲.....	حلوا ی خرما
۱۵۴.....	حلوا ی عربی
۱۵۶.....	کاجی
۱۵۸.....	شله زرد به روایت سناز سانیای
۱۶۰.....	شله زرد
۱۶۱.....	حسو (شله زرد دامغانی)
۱۶۲.....	شیر برنج
۱۶۳.....	● شیر برنج دارچینی
۱۶۳.....	● شیر برنج انبه
۱۶۴.....	فرنی
۱۶۴.....	● فرنی شکلاتی
۱۶۴.....	● فرنی پسته ای
۱۶۶.....	رنگینک
۱۶۸.....	مسقطی
۱۶۹.....	مسقطی کارامل
۱۷۰.....	ژله به روایت سناز سانیای
۱۷۲.....	انواع ژله
۱۷۲.....	● ژله خرده شیشه
۱۷۲.....	● ژله ماست میوه ای
۱۷۲.....	● ژله بستنی یوتوت فرنگی
۱۷۴.....	● ژله مارشمالو
۱۷۴.....	● ژله گوزل
۱۷۴.....	● ژله سه لایه
۱۷۴.....	● ژله بستنی انار
۱۷۵.....	● ژله ترزیقی گلدار
۱۷۶.....	● هندوانه ژله ای
۱۷۸.....	بستنی
۱۷۸.....	بستنی وانیلی
۱۷۸.....	● بستنی کاکاوی
۱۷۸.....	● روش تهیه سس میوه ای
۱۸۰.....	بستنی پنیری
۱۸۰.....	● سرو در کاسه شکلاتی
۱۸۲.....	بستنی میوه ای
۱۸۲.....	● روش تهیه سس کره ای
۱۸۳.....	بستنی سنتی ایرانی

۸۸.....	چیزکیک
۸۸.....	چیزکیک ژاپنی
۹۰.....	چیزکیک نیورکی
۹۲.....	چیزکیک شکلات سفید
۹۴.....	چیزکیک هلو
۹۶.....	کرم پنیری با فیلینگ سیب
۹۸.....	چیزکیک بهانی بادام زمینی
۱۰۰.....	چیزکیک بیوان کدو حلوا یی
۱۰۲.....	تارت به روایت سناز سانیای
۱۰۴.....	خمیر تارت
۱۰۶.....	تزئین تارت
۱۱۲.....	تارت خرما لو
۱۱۴.....	تارت گلابی
۱۱۶.....	تارت لیمو با مرنگ کلاسیک
۱۱۸.....	تارت موز
۱۲۰.....	تارت گردو
۱۲۱.....	تارت بادام
۱۲۲.....	تارت تنن
۱۲۶.....	دسر
۱۲۶.....	تیرامیسو
۱۲۷.....	● بیسکویت لیدی فینگر
۱۲۸.....	جزیره شناور
۱۳۰.....	دسر توت فرنگی فرانسوی (فغزیه)
۱۳۲.....	دسر بومنانچیز
۱۳۴.....	گلاب جامون
۱۳۶.....	ام علی
۱۳۸.....	کنافه
۱۴۰.....	دسر گلابی
۱۴۲.....	دسر مارشمالو
۱۴۴.....	دسرهای ایرانی
۱۴۴.....	حلوا به روایت سناز سانیای
۱۴۶.....	گل رز از حلوا
۱۴۸.....	حلوا ی کلاسیک
۱۴۸.....	● رولت حلوا
۱۵۰.....	● حلوا ی سه آرد
۱۵۰.....	● حلوا ی توپی قهوه
۱۵۰.....	● حلوا ی میکادو