

هشتمین نثری سمیرا

نویسنده: سمیرا عباسی

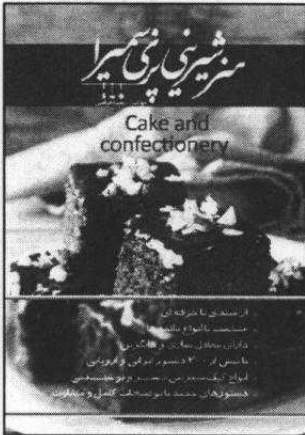
پیش‌شناسه	: عباسی، سمیرا، ۱۳۶۲ اسفند -
عنوان و نام پدیدآور	: هنر شیرینی پزی سمیرا: آموزش پخت انواع کیک و شیرینی / سمیرا عباسی.
مشخصات نشر	: اراک: انتشارات یوحنا، ۱۴۹۷.
مشخصات ظاهری	: ۳۹۰ ص.
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۷۷۶۷-۹۸-۶
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
عنوان دیگر	: آموزش پخت انواع کیک و شیرینی.
موضوع	: شیرینی و شیرینی‌پزی
موضوع	: Confectionery
رده بندی کنگر	: ۹۱۳۹۷۸۲ع/۷۹۱TX
رده بندی دیویی	: ۸۵۳/۶۴۱
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۸۴۹۲۹

تلفن: ۰۸۶-۳۲۲۱۶۰۱۸ ۰۹۱۲۹۴۳۸۴۱۷

♦ هنر شیرینی پزی سمیرا (آموزش پخت انواع کیک و شیرینی)

♦ نویسنده: سمیرا عباسی
♦ صفحه‌آرا: بوستان فرهنگی کنگر
♦ طراح جلد: فهیمه زارع
♦ ناشر: انتشارات یوحنا
♦ نوبت چاپ: اول / ۱۳۹۸
♦ شمارگان: ۵۰۰ نسخه
♦ شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۷۶۷-۹۸-۶
♦ چاپخانه: گلها
♦ قیمت با جلد شومیز: ۹۰۰۰۰ تومان قیمت با جلد سخت: ۱۲۰۰۰۰ تومان
♦ حق چاپ برای ناشر محفوظ است.
♦ مرکز پخش: اراک - میدان شهدا - پاساژ اسلامی طبقه دوم
♦ تلفن: ۰۸۶-۳۲۲۱۶۰۱۸ ۰۹۱۲۹۴۳۸۴۱۷

فهرست مطالب



- ۱۷.....سخنی با مخاطب
- ۱۹.....معادل سازی
- ۲۰.....جایگزینی
- ۲۱.....نکاتی در مورد پخت شیرینی و بیسکویت
- ۲۲.....نکات مشترک در مورد پخت کیک و شیرینی
- ۲۳.....نکاتی در مورد پخت کیک
- ۲۵.....علت مشکلات کیک
- ۲۵.....دلایل گنبدی شدن و ترک خوردن کیک
- ۲۵.....دلایل چسبندگی بودن روی کیک
- ۲۵.....علت شیب دار شدن کیک
- ۲۶.....دلایل پف نکردن کیک
- ۲۶.....دلایل منافذ زیاد در کیک
- ۲۶.....دلایل چروک شدن روی کیک
- ۲۷.....دلایل زبر بودن و فرورفتگی وسط کیک
- ۲۷.....دلایل چسبندگی بودن روی کیک با داخلی خشک
- ۲۸.....دلایل خمیر شدن ته کیک
- ۲۸.....دلایل چسبیدن کیک به قالب
- ۲۸.....دلایل سر ریز شدن کیک از قالب
- ۲۸.....دلایل خرد شدن و منسجم نبودن کیک
- ۲۹.....دلایل سوختن سطح کیک
- ۲۹.....دلیل یکدست طلایی نشدن کیک
- ۲۹.....دلیل سوختن کف کیک و نیخته بودن وسط آن





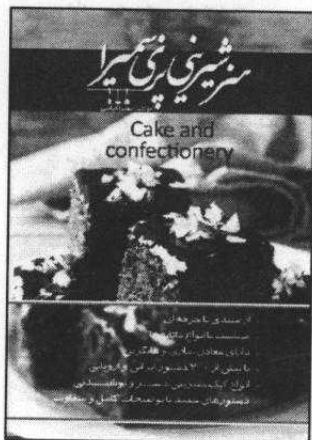
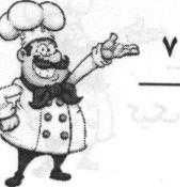
فصل اول: کیک

Cake



- کیک ساده ۳۳
- کیک گرد (مخصوص کیک های چند طبقه و شکل دار) ۳۴
- کیک اسفنجی ۱ ۳۵
- کیک اسفنجی ۲ ۳۶
- کیک شکلاتی ۱ ۳۷
- کیک شکلاتی ۲ ۳۹
- کیک شکلاتی ۳ ۴۱
- کیک شکلاتی ۴ ۴۳
- کیک خیس شکلاتی ۴۴
- کیک خیس شکلاتی ۲ ۴۶
- کیک اسپارتاک شکلاتی ۴۸
- کیک شکلاتی با بیسکویت ۵۰
- کیک شکلاتی با گیلان ۵۲
- کیک شکلاتی قهوه و نعناع ۵۴
- کیک شکلاتی با کاپوچینو ۵۶
- کیک شکلات و تمشک ۵۸
- کیک قهوه ۶۰
- کیک نوتلا و فندق ۶۲
- کیک وانیلی قرمز ۶۴
- کیک موز و نارگیل ۶۶
- کیک آلبالو ۶۸
- کیک هلو ۶۹
- کیک هویج و گردوی کاراملی ۷۲
- کیک هویج با پنیر خامه ای ۷۵
- کیک اسفناج ۷۷
- کیک کدو حلوائی ۷۸





- کیک پر تقالی ۷۹
- کیک چای سبز با خامه تمشک ۸۱
- کیک تمشک با خامه لیمویی ۸۳
- کیک آب انگور و توت فرنگی ۸۵
- کیک مرنگ سیب ۸۷
- کیک مخملی کلاسیک ۸۹
- کیک زبرا (گور خری) ۹۱
- کیک پلندی ۹۳
- کیک ناشیلہ رافائلو ۹۴
- کیک بری میلک ۹۶
- کیک موس شکرنی ۹۹
- کیک موس هلو ۱۰۲
- کیک سنتی ایتالیا (تو تا کپریز) ۱۰۴
- لاوا کیک (کیک ایتالیایی) ۱۰۵
- لاوا کیک قرمز ۱۰۷
- براونی شکلات و نارگیل ۱۰۹
- بار لیمویی ۱۱۱
- آلاسکای برشته ۱۱۳

فصل دوم: چیز کیک و کیک بستنی

Cheesecake and ice cream cake

- چیز کیک با طعم کاپوچینو ۱۱۹
- چیز کیک کلاسیک ۱۲۱
- چیز کیک لیمو ۱۲۳
- چیز کیک کاراملی ۱۲۵
- کیک بستنی با کیک صبحانه (بدون فر) ۱۲۷
- کیک بستنی تمشک و پسته (بدون فر) ۱۲۸
- کیک بستنی موزی (بدون فر) ۱۳۰





کیک بستنی با ویفر شکلاتی (بدون فر) ۱۳۱

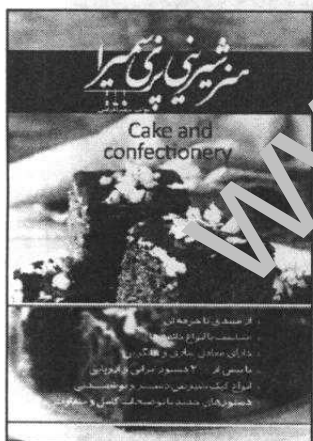
فصل سوم: کاپ کیک

Cupcake



- کاپ کیک شکلاتی ۱۳۵
- کاپ کیک توت فرنگی ۱۳۷
- کاپ کیک توت فرنگی و لیمو ۱۳۹
- کاپ کیک رنگین کمان ۱۴۱
- کاپ کیک شکلاتی با خامه ایرلندی ۱۴۳
- مافین شکلاتی (کاپ کیک شکلاتی) ۱۴۵
- مافین شکلاتی در یک روز ۱۴۷

فصل چهارم: شیرینی Sweets



- شیرینی نان خامه‌ای ۱۵۱
- رولت ۱۵۳
- رولت توت فرنگی ۱۵۵
- شیرینی کیک یزدی ۱۵۷
- شیرینی مارمالادی ۱۵۹
- شیرینی نارگیلی ۱۶۱
- شیرینی گردویی ۱۶۳
- شیرینی نخودچی ۱۶۴
- شیرینی پای سیب ۱۶۵
- شیرین نسکافه و گردو ۱۶۷
- شیرینی میکادو (میشکا) ۱۶۸
- شیرینی سیگارت ۱۷۰
- شیرینی برشتوک ۱۷۲





۱۷۳.....	شیرینی شطرنجی
۱۷۶.....	شیرینی اسکار
۱۷۷.....	شیرینی نارگیل و بادام
۱۷۸.....	شیرینی فندقی ترکیه
۱۷۹.....	شیرینی سوئدی
۱۸۰.....	شیرینی اتریشی
۱۸۱.....	شیرینی دانمارکی
۱۸۴.....	باقلا ۱
۱۸۶.....	باقلا ۲
۱۸۷.....	تارت عسلی
۱۸۹.....	تارت سیب
۱۹۱.....	نان خرمایی کرمانشاه
۱۹۳.....	نان برنجی کرمانشاه

فصل پنجم: بیسکویت و کوکی

Biscuits and cookie



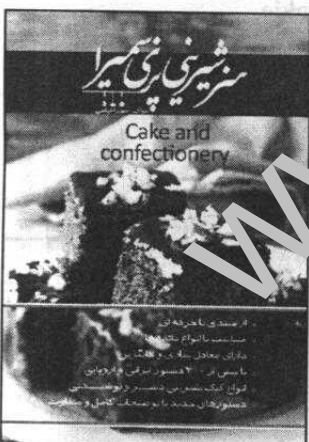
۱۹۷.....	بیسکویت شطرنجی
۱۹۸.....	بیسکویت شکری آشیانه پرده
۲۰۱.....	کوکی شکلاتی وانیلی
۲۰۳.....	کوکی لیمو و گردو
۲۰۵.....	کوکی شکلات و گردو
۲۰۷.....	کوکی مارمالادی
۲۰۹.....	کوکی توپی رنگی
۲۱۰.....	کوکی بستنی
۲۱۱.....	کوکی ردولوت
۲۱۳.....	کوکی شکری
۲۱۵.....	ماکارون نارگیلی
۲۱۷.....	ماکارون تمشک





فصل ششم: کیک و شیرینی های بدون فر

No bake cake and cookie



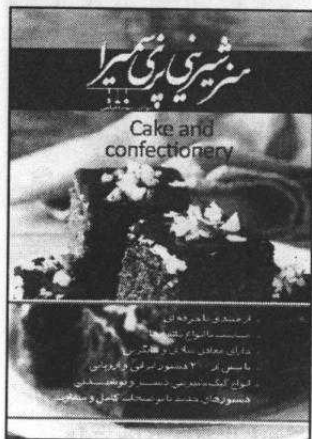
- کیک شاه توت ۲۲۱
- کیک بیسکویت عسلی ۲۲۳
- چیز کیک لقمه ای توت فرنگی (شکلات مجلسی) ۲۲۴
- چیز کیک انگور ۲۲۵
- زولیا ۲۲۷
- باه ۲۲۹
- شیرینی بنجر ۲۳۲
- شیرینی روسی گوی ۲۳۳
- شیرینی چوروس (مپانیای) ۲۳۵
- شیرینی کاراملی ۲۳۶
- بیسکویت و شکلات ۲۳۷
- بیسکویت و شیر عسلی ۲۳۹
- موس شکلاتی سه لایه ۲۴۰
- رنگینک ۲۴۲
- سوهان کنجدی ۲۴۳
- شکلات ترافل ۲۴۴
- پای بانفی ۲۴۶
- شکلات رنگین کمان ۲۴۷
- وافل خانگی ۲۴۹
- باسلوق ۲۵۰
- باسلوق ژله ای ۲۵۱
- باسلوق آجیلی ۲۵۲
- باسلوق شیره انگور ارومیه ۲۵۳
- خرماهای پروتئینی ۲۵۴





فصل هفتم: روکش و تزئین کیک

Cake cover and decorate



- ۲۵۷..... خامه قنادی
- ۲۵۸..... سس براق
- ۲۵۹..... سس براق فرانسوی
- ۲۶۰..... سس شکلاتی براق
- ۲۶۱..... رویال آیسینگ (برای تزئین بیسکویت)
- ۲۶۲..... باتر کریم نوئیدی
- ۲۶۴..... خامه پاستیلی
- ۲۶۵..... شکر کریستالی (برای تزئین کیک)
- ۲۶۶..... تزئین کیک رنگی با سب‌های رنگی
- ۲۶۷..... مرنگ
- ۲۶۸..... کرم قهوه

فصل هشتم: نان و شیرینی صبحانه

Breakfast bread and pastry



- ۲۷۱..... کرب (بدون فر)
- ۲۷۲..... پنکیک (بدون فر)
- ۲۷۳..... پنکیک کاکائویی (بدون فر)
- ۲۷۴..... پنکیک عسل (بدون فر)
- ۲۷۵..... پنکیک توت فرنگی (بدون فر)
- ۲۷۷..... پنکیک کوچولو با میوه (بدون فر)
- ۲۷۸..... کلوچه شکم پر
- ۲۸۰..... نان مغزدار
- ۲۸۱..... رول نان گردو و دارچین
- ۲۸۳..... رول دارچینی با بلوبری





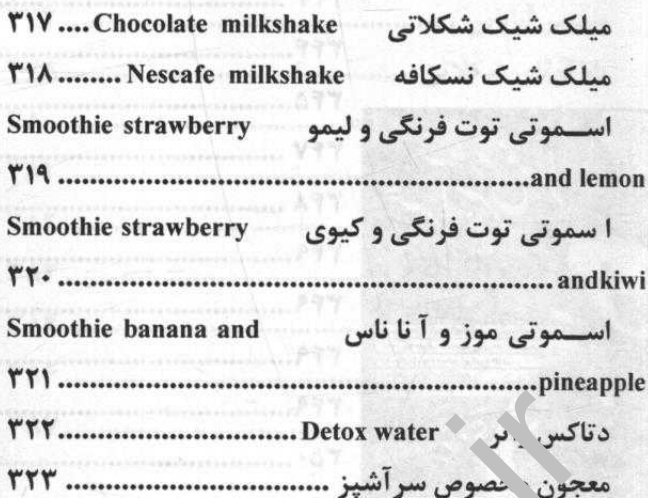
فصل نهم: بستنی و نوشیدنی

Ice cream and drinks



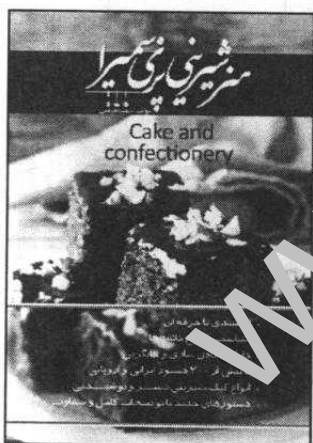
- نکاتی در مورد تهیه بستنی سنتی ۲۸۹
- بستنی سنتی خانگی ۲۹۰
- بستنی خانگی ۲۹۲
- بستنی خامه‌ای با کشمش ۲۹۴
- بستنی خامه‌ای توت فرنگی ۲۹۵
- بستنی خامه‌ای شکلاتی ۲۹۶
- بستنی خامه‌ای ۲۹۷
- بستنی شیر عسل ۲۹۸
- آیس پک ۲۹۹
- هات چاکلت (شکلات غ) ۳۰۰
- هات چاکلت ایتالیایی ۳۰۱
- قهوه ۳۰۲
- اسپرسو ۳۰۳
- امریکنو ۳۰۴
- ماکیاتو ۳۰۵
- کاپوچینو ۳۰۶
- لاته ۳۰۷
- مکا ۳۰۸
- آیس لاته ۳۰۹
- آیس مکا ۳۱۰
- آیس کافی ۳۱۱
- کافه گلاسه ۳۱۲
- موهیتوی نعناع و لیمو ۳۱۳
- موهیتوی توت فرنگی ۳۱۴
- میلک شیک موز ۳۱۵
- میلک شیک توت فرنگی ۳۱۶





فصل دهم: دسر
Dessert





- ۳۴۳..... کرم موز
- ۳۴۴..... کرم نسکافه بلژیکی
- ۳۴۵..... دنت شکلاتی
- ۳۴۷..... مسقطی
- ۳۴۸..... ماقوت
- ۳۴۹..... فرنی
- ۳۴۹..... فرنی وانیلی
- ۳۴۹..... فرنی نمرانی
- ۳۴۹..... فرنی نمرانی وانیلی
- ۳۵۰..... فرنی سرنگ
- ۳۵۱..... فرنی با شیر
- ۳۵۲..... حریره بادام
- ۳۵۳..... شیر برنج
- ۳۵۴..... شله زرد
- ۳۵۵..... کاجی
- ۳۵۶..... حلوای شطرنجی
- ۳۵۸..... حلوای شکم پر
- ۳۶۰..... شارلوت کاسه‌ای (پان اسپانیا)
- ۳۶۱..... دسر ویسگون میوه‌ای
- ۳۶۳..... دسر مگنولیا
- ۳۶۴..... دسر کاسترد با بیسکویت و شکلات
- ۳۶۶..... دسر کاسترد و بستنی
- ۳۶۷..... دسر توت فرنگی و کرم شیر
- ۳۶۸..... دسر کاپرل و کرامبل
- ۳۶۹..... دسر شیر عسلی موزی
- ۳۷۰..... دسر کیک صبحانه و نسکافه
- ۳۷۱..... دسر لوانتین
- ۳۷۳..... دسر پاره میوه
- ۳۷۵..... دسر چای سبز



۳۷۷	پلمبیر آناناس
۳۷۸	پانا کوتای شکلاتی
۳۸۰	پانا کوتای شکلات و قهوه
۳۸۱	پانا کوتای نسکافه
۳۸۲	پانا کوتای توت فرنگی
۳۸۳	تیرامیسو
۳۸۴	تیرامیسوی ایتالیایی
۳۸۶	تیرامیسوی استرالیایی
۳۸۷	تیرامیسوی توت فرنگی

