



۱۴۵۵۶۸۵

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

همراه با پالتس رنگی

تألیف

مهندس شهرام مقصودی

ندا احمدی

آقای کتاب

۱۳۹۵

سرشناسه	مقصودی، شهرام، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	قنادی خودتان را افتتاح کنید : آموزش حرفه‌ای کیک تولد به غیر حرفه‌ای‌ها همراه با اطلس رنگی / شهرام مقصودی، ندا احمدی.
مشخصات نشر	تهران: آقای کتاب، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	۳۵۲ص: مصور(رنگی).
شابک	۹۷۸-۶۰۰-۸۵۰۴-۳۰-۶
وضعیت فهرست نویسی	فیبا
موضوع	کیک
موضوع	Cake
موضوع	شیرینی و شیرینی‌پزی
موضوع	Confectionery
شناسه افزوده	احمدی، ندا، ۱۳۵۶ -
رده بندی کنگره	۱۳۹۵ ۱۳۹۵/۷/۷۱ TX
رده بندی دیویی	۶۴۱/۸۶۲
شماره کتابشناسی ملی	۲۴۱ ۵۲

ناشر	آقای کتاب
عنوان	قنادی خودتان را افتتاح کنید: آموزش حرفه‌ای کیک تولد به غیر حرفه‌ای‌ها
مؤلف	شهرام مقصودی - ندا احمدی.
نوبت چاپ	اول / ۱۳۹۵
تیراژ	۱۰۰ نسخه
قیمت	۲۴ هزار تومان
شماره شابک	۹۷۸-۶۰۰-۸۵۰۴-۳۰-۶

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، بن بست بختیاری، پلاک ۷، واحد ۱

تلفن و دورنگار: ۶۶۱۷۶۸۹۱

سایت: www.aghayeketab.com ایمیل: Info@aghayeketab.com

www.ghazayesalemi.org

"مسئولیت صحت مطالب کتاب با مؤلف می‌باشد"

۹	پیشگفتار.....
۱۱	فصل ۱: کیک، مواد و لوازم کیک در یک نگاه.....
۱۱	مقدمه.....
۱۲	بررسی واژه.....
۱۲	تعریف.....
۱۴	تاریخچه.....
۱۵	مواد اولیه.....
۱۵	اصلی.....
۱۵	آرد.....
۱۵	تخم مرغ.....
۱۹	شکر.....
۱۹	شربت ذرت.....
۲۰	روغن های قنادی.....
۲۰	کره.....
۲۱	غیر اصلی.....
۲۱	ورآورنده ها.....
۲۴	مواد عطردهنده.....
۲۵	مواد ژل و ناپاژ.....
۳۱	میوه و آجیل.....
۳۲	گروه بندی.....
۳۲	کیک های اسفنجی.....
۳۳	کیک های کره ای یا چرب.....
۳۵	کیک مناسب ها.....
۳۷	اشکال کیک.....
۳۸	کیک های ویژه کشورها.....
۳۹	فهرست انواع کیک.....
۵۶	ابزار.....
۶۶	قالب های کیک و شیرینی پزی را بیشتر بشناسید.....
۷۰	صفحه طرح انداز کیک.....
۷۱	تزئین کیک.....



۷۲	مسابقه‌های جهانی
۷۲	تغذیه و بهداشت

فصل ۲: دستور پخت کیک‌های پایه..... ۷۵

۷۵	۱- کیک‌های پایه با بافت سبک
۷۵	کیک اسفنجی
۸۰	کیک غذای فرشته Angel Food Cake
۸۳	کیک شیفون Chiffon Cake
۸۴	کیک شیفون شکلاتی Chocolate Chiffon Cake
۸۵	کیک اسفنجی با میوه‌های مختلف
۸۶	کیک اسفنجی ویکتوریا
۸۸	کیک اسفنجی بروژی
۸۹	کیک اسفنجی ژاپنی
۹۱	کیک ساده اسفنجی خانگی
۹۳	کیک ساده اسفنجی پایه اکثر کیک‌های حرفه‌ای
۹۳	طرز تهیه کیک تولد با دو روش جدید
۹۵	۲- کیک‌های پایه با بافت فشرده
۹۵	کیک فشرده پرتقال و شکلات
۹۶	کیک شکلاتی با بافت فشرده و سنگین
۹۷	کیک پرتقالی

فصل ۳: رمز و رازهای تهیه یک کیک مرغوب..... ۹۹

۹۹	۴ تکنیک کاربردی برای پخت و تزئین کیک
۱۰۲	ترفندهای پخت کیک خانگی
۱۰۸	فوت و فن تهیه یک کیک مرغوب از نگاه یک کارشناس آشپزی
۱۱۲	چند نکته ریز و مهم درباره مخلوط کردن آرد با زرده و سفیده (در کیک اسفنجی و شیفون)
۱۱۳	روش مخلوط کردن مواد (زرده، سفیده و آرد) به صورت دورانی در کیک اسفنجی و شیفون
۱۱۴	چکیده نکات پخت کیک

فصل ۴: ساختمان کیک (برش لایه‌های کیک و نحوه استفاده از کرم‌ها)..... ۱۱۷

۱۱۷	ساختمان انواع کیک
۱۱۹	طراحی و اجرا



فصل ۵: آموزش کرم برای لایه بندی، مغز و وسط کیک (فیلینگ‌ها).....	۱۲۷
مقدمه.....	۱۲۷
کرم ساده برای وسط کیک.....	۱۲۷
کرم لیمو lemon cream cake.....	۱۲۹
کرم وانیلی.....	۱۲۹
کرم پرتقال.....	۱۳۰
کرم سفید.....	۱۳۱
باتر کریم (کرم کره ای) ButterCreams.....	۱۳۱
۱. باتر کریم آد یکایی.....	۱۳۳
۲. باتر کریم سوئیس Swiss Meringue Buttercream.....	۱۳۳
۳. باتر کریم ایتالیایی Italian Meringue Buttercream.....	۱۳۵
۴. باتر کریم فرانسوی French Buttercream : زرده تخم مرغ + شربت شکر + کره.....	۱۳۶
کرم پاتیسیر.....	۱۳۷
کرم پاتیسیر نوعی دیگر.....	۱۳۸
دلسه دلچه Dulce de Leche.....	۱۳۹
مارمالاد.....	۱۴۱
فصل ۶: آموزش کرم برای تزئین و پوشش کیک (تاپینگ‌ها).....	۱۴۳
مقدمه.....	۱۴۳
خامه فرم گرفته.....	۱۴۳
خامه فرم گرفته (نوع ۱).....	۱۴۴
خامه فرم گرفته (نوع ۲).....	۱۴۵
بهترین روش برای تهیه خامه فرم گرفته با پودر خامه cream cake recipe.....	۱۴۶
نکات تهیه خامه فرم گرفته.....	۱۴۶
قیف کاغذی بسازید و تزئین کنید.....	۱۴۸
آشنایی با ماسوره‌ها.....	۱۵۲
تکنیک‌های کار با قیف و ماسوره: ماسوره‌های ستاره ای.....	۱۶۲
تکنیک‌های کار با قیف و ماسوره: ماسوره‌های گرد.....	۱۸۵
شکوفه زدن روی کیک با این ماسوره‌ها.....	۱۹۳
بافت سبد روی کیک Basket Weave Cake.....	۲۰۳
نکاتی راجع به خمیرهای تزئینی روی کیک‌ها.....	۲۱۱
کرم بقی مخصوص تزئین کیک‌ها.....	۲۱۲
کرم تاپینگ.....	۲۱۳
کرم شکلات نارنگیلی.....	۲۱۳



- ۲۱۴..... کرم فراستینگ cream frosting
- ۲۱۵..... مرنگ
- ۲۱۶..... نس شکلات مخصوص تزئین کیک‌ها
- ۲۱۶..... خمیر شکلات مخصوص تزئین کیک‌ها
- ۲۱۷..... گل‌های شکلاتی Chocolate Flowers
- ۲۱۷..... همه چیز درباره تمپر کردن شکلات Tempered Chocolate
- ۲۲۰..... نس فاج شکلات داغ
- ۲۲۱..... رویال آیسینگ Royal Icing
- ۲۲۲..... رویال آیسینگ مخصوص تزئین کیک‌ها
- ۲۲۵..... طرز تهیه رویال آیسینگ نوعی دیگر
- ۲۲۹..... آیسینگ کاراس
- ۲۲۹..... گل‌یز (لغاب روی کیک که راق به ۱۴)
- ۲۲۹..... گل‌یز شکلاتی
- ۲۲۹..... پنیر ماسکارپونه مخصوص تزئین کیک‌ها
- ۲۳۰..... پنیر ماسکارپونه خانگی
- ۲۳۰..... فراستینگ ماسکارپونه
- ۲۳۱..... گاناش شکلاتی یا خامه شکلاتی مخصوص تزئین کیک‌ها
- ۲۳۲..... گاناش شکلات تلخ
- ۲۳۲..... گاناش شکلاتی؛ روکشی برای کیک خوشمزه‌تان
- ۲۳۳..... روکش گاناش شکلاتی
- ۲۳۳..... دستورالعمل گاناش chocolate ganache recipe
- ۲۳۴..... دستورالعمل گاناش سفید white chocolate ganache recipe
- ۲۳۵..... دستورالعمل گاناش شکلاتی در ماکروفر chocolate ganache recipe
- ۲۳۵..... نس براق شکلاتی (یا نس فرانسوی) مخصوص تزئین کیک‌ها
- ۲۳۶..... خمیر مارسپیان مخصوص تزئین کیک‌ها
- ۲۳۷..... انواع خمیر مارسپیان یا خمیر مارزپیان
- ۲۳۷..... خمیر مارسپیان خانگی (نوع ۱)
- ۲۳۸..... خمیر مارسپیان خانگی (نوع ۲)
- ۲۳۹..... خمیر مارسپیان خانگی (نوع ۳)
- ۲۴۰..... کیک‌تان را با هندوانه‌های مارسپیانی تزئین کنید
- ۲۴۱..... فوندانت
- ۲۴۱..... طرز تهیه مارشمالوی خانگی
- ۲۴۲..... خمیر فوندانت ساده مخصوص تزئین کیک‌ها
- ۲۴۳..... فوندانت کلاسیک



۲۴۷	طرز تهیه خمیر فوندانت خانگی
۲۴۹	فوندانت مارشمالو
۲۵۰	فوندانت مارشمالو نوعی دیگر
۲۵۱	نحوه پوشاندن سطح کیک با خمیر فوندانت
۲۵۲	چسب فوندانت
۲۵۲	مراحل پوشاندن سطح کیک با خمیر فوندانت
۲۵۴	تزئین کیک با خمیر فوندانت
۲۵۴	مولد فوندانت
۲۵۴	روش رنگ آمیزی خمیر فوندانت
۲۵۶	نقاشی روی فوندانت
۲۵۶	کیک دوبعدی: روکش فوندانت؛ کیک مامان مرغه
۲۶۰	رنگ کردن فوندانت Colored Fondant
۲۶۳	فوندانت رنگی با پودر ژله
۲۶۵	راهنمای رنگ‌ها Color's Guide
۲۶۷	فوندانت ژلاتینی
۲۷۸	مارشمالو فوندانت Marshmallow Fondant
۲۸۱	خمیر فوندانت نوعی دیگر
۲۸۷	آموزش نوشتن روی کیک
۲۸۷	آموزش نوشتن «تولد مبارک» روی کیک
۲۹۰	ژله بریلو یا ژله نوشتاری برای تزئین کیک
۲۹۳	نوارهای شکلاتی مخصوص تزئین کیک و بستنی
۲۹۳	شهد روی میوه و شیرینی
۲۹۵	آموزش طرز تهیه گیپور خوراکی
۲۹۹	گیپور خوراکی نوعی دیگر
۳۰۰	تزئین کیک
۳۰۰	روش استفاده از قالب طرح‌دار
۳۰۱	روش ویکتوریا
۳۰۱	روش لمبث The Lambeth Method
۳۰۱	روش ویفر میچ Wafer Mache
۳۰۱	روش چاپ با جوهر خوراکی Edible Ink Printing
۳۰۲	خمیر شکری Sugar paste
۳۰۳	فصل ۷: خرید از قنادی ممنوع!
۳۰۳	مقدمه



- ۳۰۳.....قنادی خانگی خودتان را افتتاح کنید.
- ۳۰۶.....روش‌های ساده تزئین کیک.
- ۳۰۹.....روش‌هایی ساده و ارزان برای تزئین کیک.
- ۳۱۰.....طرز پخت کیک ساده اسفنجی و تزئین و لایه گذاری کیک با کرم پاستری.
- ۳۱۱.....شیفون، مناسب ترین کیک برای تزئین‌های سبک و رولت.
- ۳۱۳.....آموزش مرحله به مرحله تهیه و تزئین کیک شیفون با خمیر شکلات و آیسینگ.
- ۳۱۷.....آموزش مرحله به مرحله تهیه و تزئین کیک شیفون با خمیر فوندانت.
- ۳۲۱.....طرز تهیه کیک اسفنجی ۶ تخم مرغی + تزئین.
- ۳۲۲.....کیک‌های براق درخت کنید.
- ۳۲۶.....سس براق شکلاتی (با سس فرانسوی).
- ۳۲۷.....کیک اسفنجی با لایه کرم لیمو.
- ۳۲۸.....Coconut Pineapple Cake with Cream cheese frosting کیک نارنگیلی آناناسی با کرم پنیر و پاپایا.
- ۳۲۹.....فوم کیک توت فرنگی.
- ۳۳۲.....کیک ژله‌ای با تزئین توت فرنگی.
- ۳۳۳.....کیک تولد با تزئین توت فرنگی و بادام.
- ۳۳۴.....گلکاری روی کاپ کیک با فوندانت.
- ۳۳۵.....تزئین کیک به شکل جوجه طلایی با فوندانت.
- ۳۳۸.....تزئین کیک به شکل گل آفتابگردان با خمیر مارسپان.
- ۳۴۱.....منابع مورد استفاده.
- ۳۴۵.....اطلس رنگی شاهکارهایی از انواع کیک تولد (ایده‌های دیدنی و متفاوت طرز کیک).

پیشگفتار

تهیه بسیاری از کیک‌های عجیب و غریبی که عکس آنها را در بروشورهای تبلیغاتی و یا پشت ویرترین 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 می‌خوانیم یک کیک تولد عالی درست کنیم، اگر بتوانیم یک کیک ساده و پایه را خوب بپزیم، تقریباً نصف بیشتر راه را رفته‌ایم. کلاً پایه اکثر کیک‌هایی که حرفه‌ای درست و تزئین شده‌اند، یک کیک ساده است. در این کتاب علاوه بر این کیک، روش تهیه سایر کیک‌هایی که بعنوان پایه برای تهیه کیک، ای، بلس، رسمی و تولد و غیره استفاده می‌شود به زبان ساده و شیوا آموزش داده شده است.

روش تهیه انواع کیک بر آن بنا شده است که اگر ندانید هیچ وقت کیک خوبی نخواهید داشت چون خیلی نکات ریزی دارد که اگر رعایت نشود یک کیک خوشمزه داریم که پایه کیک‌های تولد، عروسی، جشن، مهمانی و... هست. ما اول از همه اصول مهمی را که 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 پخت باید همه چیز دقیق رعایت بشود، اندازه گیری، دما، زمان، ...

داشتن تجربه کافی برای درست کردن کیک‌ها و 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، چشم‌هایمان هم در این عمل سهیم است. پس نحوه ارائه و تزئین کیک، (اگر نگوئیم بیشتر) لااقل به اندازه طعم آن اهمیت دارد.

تزئین کیک بخش هنری و ویرترین 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 به صورت اطلس رنگی در اختیارتان قرار داده شده تا از آنها برای به غلیان درآوردن خلاقیتان در تزئین کیک بهره برده و



شاهکارهایی 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 زیبایی خود مشتری بیابید. علاوه اینکه پخت و تزئین کیک راهی بسیار زیبا برای آرامش و شادی درونی در این دنیای پرتنش است.

دوستان عزیز می‌خواهید 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.

مؤلفین

www.ketab.ir