

به نام خدا

کتاب های مدرن

تألیف:

نرگس زمانی شاه کوچلی

۱۳۹۷ خورشیدی

سرشناسه	:	زمانی شاه کوچکی، نرگس، ۱۳۵۸
عنوان و نام پدیدآور	:	کیک های مدرن/ تالیف نرگس زمانی شاه کوچکی
مشخصات ظاهری	:	۱۰۱ ص.: مصور (رنگی)
مشخصات نشر	:	اصفهان: ناشر مولف، ۱۳۹۷.
شابک	:	۹۷۸-۶۲۲-۰۰-۰۵۱۸-۶
وضعیت فهرست نویسی	:	فیا
موضوع	:	کیک ، شیرینی و شیرینی پزی Confectionery , cake
رده بندی کنگره	:	TX ۷۱/ز ۸ ک ۹ ۱۳۹۷
رده بندی دیویی	:	۶۴۱/۸۶۵
شماره کتابشناسی ملی	:	۵۲۱۶۱۲۴

کیک های مدرن

نویسندگان :	نرگس زمانی شاه کوچکی
ناشر :	مولف
نوبت چاپ :	اول
تاریخ نشر :	۱۳۹۷
تعداد :	۵۰۰ جلد
چاپ :	ناشر مولف
صحافی :	
قیمت :	۱۰۰۰۰۰ ریال
شابک :	۹۷۸-۶۲۲-۰۰-۰۵۱۸-۶

فهرست:

- ۵..... فهرست:
- ۷..... پیشگفتار
- ۸..... تکنیک های پخت کیک
- ۱۲..... ابزارهای اندازه گیری
- ۱۵..... کیک شیفوژ
- ۱۶..... کیک اسفنج ساده
- ۱۹..... کیک یزدی
- ۲۰..... کیک پادشاه (فرانسوی)
- ۲۳..... کیک کروکمبوش (فرانسوی)
- ۲۴..... کیک زوکوتو (ایتالیایی)
- ۲۷..... کیک تیرامیسو (ایتالیایی)
- ۲۸..... کیک جنگل سیاه (آلمانی)
- ۳۲..... کیک گوگلوبف
- ۳۵..... کیک پوند (انگلیس)
- ۳۶..... کیک زنجیلی (انگلیس)
- ۳۹..... کیک خوراک فرشته (آمریکا)
- ۴۰..... کیک پرتغالی
- ۴۳..... کیک آناناس و گردو
- ۴۴..... کیک لیمو با تخم خرفه
- ۴۷..... کیک بادام و عسل
- ۴۸..... کیک هلو
- ۵۱..... کیک شکلاته و کدو بادام زمینی

۵۲	کیک میوه
۵۵	کیک یخچالی
۵۶	کیک کدو حلوائی و هویج
۵۹	کیک موکا
۶۰	کیک گردو و نسکافه
۶۳	کیک شکلاتی با خرما و گردو
۶۴	کیک مرر
۶۷	کیک شکلاتی بی کیک
۶۸	کیک براونی
۷۱	کیک شکلاتی کلاسیک
۷۲	کیک آلو سیاه
۷۵	کیک میوه ای بدون شکر
۷۶	کیک هویج با گردو و دارچین
۷۹	کیک ردولوت (مخملی قرمز)
۸۰	کیک لامینگتون
۸۳	کیک شکلات و زردآلو
۸۴	کیک شکلاتی بی بی
۸۷	کیک دبل چاکلت
۸۸	کیک سینابون
۹۱	کیک تر
۹۲	کیک تولد با روکش فوندانت
۹۶	کیک نامزدی
۹۹	کیک فانتزی

پیشگفتار

کیک گونه‌ای شیرینی است که خاستگاه اروپایی دارد. اگرچه به باور باستان‌شناسان این خوراک از زمان‌های باستان وجود داشته‌است، اما تصویری که از کیک امروزی وجود دارد و سه ویژگی شیرین بودن، سبکی و بافت اسفنجی را در ذهن مجسم می‌کند، نوعی شیرینی است که از میانه سده هیجدهم به وجود آمده‌است. آرد، شکر، تخم مرغ و کره چهار ماده‌ای هستند که بیش از مواد دیگر در کیک به کار برده می‌شوند. کیک‌ها به طور کلی به دو گروه بزرگ غیرچرب یا کیک‌های اسفنجی و چرب یا کیک‌های کره‌ای تقسیم می‌شوند. تفاوت کیک‌های کره‌ای با کیک‌های اسفنجی در اینست که به علاوه کیک‌های اسفنجی حباب داخل این نوع کیک در اثر وارد کردن هوا توسط بهم زدن شکر و تخم مرغ بوجود نیامده‌است بلکه عامل اصلی در بوجود آمدن حباب در این نوع کیک‌ها، ایجاد گاز در داخل کیک، بخاطر استفاده از یک عامل ورآورنده نظیر بیکنینگ پودر است. همچنین کیک کره‌ای از نظر وزنی سنگین است در صورتی که سبک بودن، از ویژگی‌های یک کیک اسفنجی است. کیک از موادی است که در اثر تماس با هوا خشک می‌شود و به همین علت در روش‌های تزینی معمول است که سطح کیک بطور کامل با مواد پوشانده شود. بدین وسیله سدی در برابر عبور هوا بوجود آمده و باعث دوام بیشتر کیک خواهد شد. کیک‌ها ممکن است با توجه مناسبی که برای آنها در نظر گرفته شده طبقه‌بندی شود. به عنوان مثال، کیک عروسی و کیک تولد از جمله کیک‌هایی هستند که در درجه اول با توجه به جشنی که برای