

مینایی، اکرم، ۱۳۴۱ -
انواع دسرهای بین المللی ساناژ و سانیا / ساناژ مینایی. - تهران،
ساناز و سانیا، ۱۳۸۴.
۳۸۱ ص.، مصور.

ISBN : 964 - 7663-12-2

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیها.

۱. دسرها. الف. عنوان.

۶۴۱/۸۶

۸ الف ۸۶ م / TX ۷۷۳

م ۸۴-۹۳۵۷

کتابخانه ملی ایران

نام کتاب: انواع دسرهای بین المللی

مؤلف: اکرم (ساناز) مینایی

ناشر: انتشارات ساناز سانیا

ویراستار: منیژه الطافی

سال نشر: ۱۳۸۴

شمارگان: ۵۵۰۰ نسخه

نوبت چاپ: اول

طراحی: نوند گرافیک (پریسا هادی زاده)

اجرا، لیتو گرافی و چاپ: نوند گرافیک

مرکز پخش: انتشارات ساناز سانیا

تلفن مرکز پخش: ۸۸۸۹۲۸۱۰

تلفن آموزشگاه: ۸۸۹۰۰۲۸۳

شابک: ۹۶۴-۷۶۶۳-۱۲-۲

ISBN: 964 - 7663-12-2



۳۰	کرم پانتیر	۲	پیشگفتار
۳۰	پای پارافه	۳	نکات مهم برای تهیه کرم و دسر
۳۰	پای پارافه میوه	۴	کرم کارامل
۳۱	پای مارمالادی آلبالو	۵	کرم باواریای وانیلی و کاکائویی
۳۱	پای کرم میوه دار	۶	کرم پرتقال
۳۲	تارت و کیک سیب	۸	کرم کارامل پرتقال
۳۴	کرم شکلاتی مخصوص سنت آندره	۱۰	کرم لیوانی سه رنگ
۳۴	تارت مخصوص سنت آندره	۱۲	کرم طالبی
۳۶	خمیر پفی مخصوص سنت آندره	۱۲	کرم موز
۳۸	کاستارد کارامل و شکلات	۱۲	کرم آناناس
۳۸	موس شکلات	۱۳	کرم میوه دار
۴۰	سوفله میوه جات	۱۳	کارامل کردن
۴۲	سوفله شکلاتی	۱۴	پودینگ مخصوص جزایر هاوایی
۴۳	فرماف قهوه یا پرتقال	۱۴	پودینگ ساده وانیلی
۴۴	دیک میلچ	۱۵	پودینگ شکلاتی
۴۴	تراپفل انگلیسی	۱۶	دسر پنیر شکلاتی
۴۶	شیرینی خامه ای یا تمشک یا raspberry و پنیر	۱۷	دسر تمشک (رژیمی)
۴۸	تراماسو	۱۸	دسر ماست یا توت فرنگی
۵۰	ژله میوه	۲۰	دسر لیمو ترش
۵۰	سالاد میوه	۲۲	دسر پرتقال و زردآلو
۵۰	ژله پرتقال و گریپ فروت	۲۲	دسر ماست یخی میوه ای (رژیمی)
۵۲	چیز کیک لیمویی	۲۴	دسر پاستا با سس زردآلو
۵۴	چیز کیک با شاه توت black berry	۲۶	دسر سیب
۵۶	شارلوت آناناس	۲۶	دسر سیب آمریکایی
۵۶	رولت خامه ای مخصوص شارلوت	۲۸	پای سیب هلندی
۵۸	شارلوت شکلات	۲۸	بنه سیب
۵۸	کرپ سوزت		
۵۹	پیمانه ها و قاشق های اندازه گیری		



پیشگفتار

کتابی که در دسترس شما خواننده عزیز و علاقه‌مند قرار گرفته است، حاصل زحمت مداوم اکرم (ساناز) مینانی از سال ۱۳۶۲ تاکنون است که در تهران به تدریس تئوژین سبزیجات و میوه‌آرایی، آشپزی، شیرینی‌تزیین و خشک، دکور کیک، شکلات و غیره به طریقه ایرانی و فرنگی مشغول می‌باشد. نام مؤسسه آموزشی و کتاب‌های مؤلف به نام فرزندانساناز و سانیاست. وی نخستین کسی است که در ایران مجوز رسمی آموزشگاه این هنرها را از سازمان فنی و حرفه‌ای کل کشور و همچنین مجوز تأسیس دانشگاه غیرانتفاعی را از وزارت فرهنگ و آموزش عالی در مورد شناخت و پخت غذا گرفته است. همین‌طور صاحب امتیاز مجوز نشر از وزارت ارشاد اسلامی است. اکثراً با چهره و نحوه آموزش ساناز مینانی به واسطه آموزش‌هایی که در تلوویزیون‌های ایران، آمریکا، هلند، سوئد، نروژ، دانمارک، کانادا و غیره داشته است، آشنا هستند. مؤلف با کسب مقام اول، دیپلم افتخار، لوح تقدیر در ایران، ژاپن و فرانسه حضور همیشه فعال خود را در جامعه به اثبات رسانیده است. در خاتمه شما خواننده محترم با رعایت کردن نکات لازم مندرج در کتاب می‌توانید بی‌هیچ گونه ایراد و اشکالی تمام دسرها را به نحو احسن درست کنید و از خوردن آنها لذت ببرید. برای اطمینان شما خواننده عزیز باید عرض کنم هر گونه سؤالی در مورد پخت شیرینی و آشپزی و دکور غذا داشته باشید آموزشگاه همه روزه آماده جوابگویی به سوال‌های شما عزیزان خواهد بود.

با آرزوی موفقیت