

آشپزی به سبک فرانسوی

شکلات

Cuisine à la française

Chocolats

ترجمه و گردآوری

مریم عابدی

سرشناسه : عابدی، مریم، ۱۳۵۸
 عنوان و نام پدیدآور : آشپزی به سبک فرانسوی شکلات / ترجمه و گردآوری
 مریم عابدی.
 مشخصات نشر : تهران: اخوان، ۱۳۹۲.
 مشخصات ظاهری : ۵۸ ص.: مصور (رنگی)
 شابک : 978-964-8586-68-8
 وضعیت فهرست‌نویسی : فیا
 موضوع : آشپزی فرانسوی
 موضوع : آشپزی (شکلات)
 رده‌بندی کنگره : TXV۱۹/ع۲۵۵ ۱۳۹۲
 رده‌بندی دی‌سی : ۶۴۱/۵۹۴۴
 شماره کتابشناسی ملی : ۳۰۵۸۵۸۵



آشپزی به سبک فرانسوی شکلات

مریم عابدی

انتشارات اخوان

تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه

چاپ اول: ۱۳۹۲

۶۵۰۰ تومان

ISBN: 978-964-8586-68-8

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۸۵۸۶-۶۸-۸

انتشارات اخوان: تهران - میدان انقلاب - خیابان ۱۲ فرودین - تقاطع وحید نظری

پلاک ۱۰۴ - طبقه اول - واحد ۱ - تلفن: ۶۶۴۸۲۲۸۳ - ۹۱۲۳۳۷۸۷۳۸

آدرس پستی: تهران، صندوق پستی: ۱۳۷۳ - ۱۳۱۴۵

Email: Akhavan_books@yahoo.com

ایمیل مترجم: Monmel2012@Gmail.com

کلیه حقوق برای ناشر و مؤلف محفوظ است.



۴ (TRUFFES AU CHOCOLAT)

تراقل شکلاتی



۸ (TRUFFES BLANCHES AU CHOCOLAT)

تراقل شکلاتی سفید



۱۰ ..

(ROSES DE NOËL) شکلات به شکل رز - رز نونل



۱۲

(ORANGETTES AU CHOCOLAT) شکلات پرتغالی



پالت شکلاتی

۱۳ (PALETS DU MENDIANT EN CHOCOLAT)



شکلات قالبی توخالی

۱۴



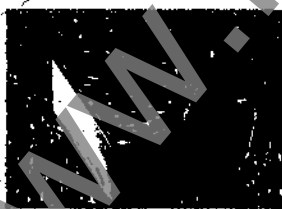
شکلات قالبی توپر - بدون مقر - بدون کره کاکائو

۱۹



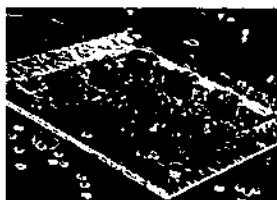
شکلات قالبی توپر - بدون مقر - با کره کاکائو

۲۱



شکلات پر شده - بدون کره کاکائو

۲۵ (CHOCOLAT FOURS)



شکلات پر شده - با کره کاکائو

۲۹ (CHOCOLAT PRAINE)



شکلات کاری پا میوه دلخواه

۳۳ (CHOCOLATS CURE/PASSION)



شکلات پر شده با کنش

۳۹ (BOBON CHOCOLAT FOURRE à LA GANACHE)



شمش شکلات ترد پا شیر و عسل

۴۵ (CAKE CROSPY AU CHOCOLAT AU LAIT ET MEL)



شمش شکلات پا مغز کیلاس و قفل

۵۳ (CAKE tout CHOCOLAT AU COURE DE CERISE NOIR AU PIMENT D'ESPLETTE)

تراغل شکلاتی (Truffer au chocolat)

برای ۵ نفر مدت زمان: ۳ ساعت

مواد لازم برای گلس شکلاتی

(Ganache au chocolat)

۴۰۰ گرم شکلات تلخ ۷۰٪،

۴۰۰ میلی‌لیتر خامه، ۴۰ گرم کره،

۱۲۰ میلی‌لیتر مربا یا مارمالاد تمشک

مواد لازم برای روکش (Finition): ۴۰۰ گرم شکلات تلخ ۷۰٪، ۴۰۰

گرم پودر کاکائو



۱. خامه را به کمک همزن دستی فوب

بزنید تا یکدست شود سپس آن را در

قابلیه‌ای ریخته و با شعله ملایم

حرارت دهید تا به جوش آید.



۲. ۴۰۰ گرم شکلات تلخ را در

قابلیه‌ای دیگر ریخته و خامه در حال

جوش را به آن اضافه کنید.

نکته: اگر از شکلات تفتی ای

استفاده می‌کنید ابتدا آنرا تکه تکه

کرده و سپس خامه را به آن اضافه

کنید.



۳. به کمک یک همزن دستی آنرا فوب

هم بزنید تا شکلات در خامه به خوبی

حل شود.