

به نام خدا

چنگ کیمای خوشمزه

تألیف:

نرگس زمانی شاه کوچی

۱۳۹۷ خورشیدی

سرشناسه	:	زمانی شاه کوچکی، نرگس، ۱۳۵۸
عنوان و نام پدیدآور	:	چیزکیک های خوشمزه/تالیف نرگس زمانی شاه کوچکی
مشخصات ظاهری	:	۸۱ ص: مصور (رنگی)
مشخصات نشر	:	اصفهان: نشر مولف، ۱۳۹۷.
شابک	:	۹۷۸-۶۲۲-۰۰-۰۵۱۹-۳
فهرست نویسی	:	فپا
موضوع	:	کیک پنیری، شیرینی و شیرینی پزی Confectionery, Cheesecake
رده بندی کنگره	:	۱۳۹۷ چ ۹ / TX۷۷۳
رده بندی دیویی	:	۶۴۱/۸۶۵۲
شماره کتابشناسی ملی	:	۵۲۱/۱۰۵

چیز کیک های خوشمزه

نویسندگان:	نرگس زمانی شاه کوچکی
ناشر:	مولف
نوبت چاپ:	اول
تاریخ نشر:	۱۳۹۷
تعداد:	۵۰۰ جلد
چاپ:	ناشر مولف
صحافی:	
قیمت:	۱۰۰۰۰۰ ریال
شابک:	۹۷۸-۶۲۲-۰۰-۰۵۱۹-۳

فهرست

۵	فهرست
۷	پیشگفتار
۹	ترفندهای پخت چیز کیک های فری
۱۲	چیز کیک نوتلا
۱۵	چیز کیک بیسکوییتی
۱۶	چیز کیک بیوررکی
۲۰	چیز کیک یخپالم
۲۳	چیز کیک شکلاتی رنگ
۲۴	چیز کیک انبه و شکلات سفید
۲۷	چیز کیک شکلاتی
۲۸	کیک پنیری ساده
۳۱	چیز کیک ژله موزاییکی
۳۲	چیز کیک لیمویی
۳۶	چیز کیک پسته ای
۳۹	چیز کیک موزی
۴۰	چیز کیک شیرعسل
۴۳	چیز کیک توت فرنگی
۴۴	چیز کیک ژله ای
۴۷	چیز کیک قهوه و شکلاتی
۴۸	چیز کیک انار
۵۱	چیز کیک آلبالویی
۵۲	چیز کیک ژاپنی

- ۵۵ چیز کیک هلو
- ۵۶ چیز کیک زبرا
- ۵۹ چیز کیک تمشک
- ۶۰ چیز کیک بلوبری
- ۶۳ چیز کیک لیمو ترش
- ۶۴ چیز کیک طالبی
- ۶۷ چیز کیک آناناس
- ۶۸ چیز کیک پرتقال
- ۷۱ چیز کیک آووکادو با پنیر و تاجیل
- ۷۲ چیز کیک نعنائی با شکلات
- ۷۵ چیز کیک کاراملی
- ۷۶ چیز کیک کیوی
- ۷۹ چیز کیک انگور بنفش
- ۸۰ چیز کیک ایتالیایی

پیشگفتار

چیز کیک دسری شیرین است که از یک یا چند لایه تشکیل شده و بخش اصلی و ضخیم لایه آن ترکیبی است از انواع پنیر با بافت نرم مانند پنیر خامه ای، ریکوتای تازه، لبنه و ماسکارپونه که در کنار شکر و تخم مرغ طعمی منحصر را به وجود می آورد.

لایه زیرین یا دسته کیک های پیری می تواند ترکیبی از انواع بیسکویت، کراکر، خمیر تارت و کک باشد. به طور کلی دو دسته بندی برای چیز کیک وجود دارد: اول چیز کیک ها دارای پخت (چیز کیک فری) و دوم چیز کیک های بدون پخت (لایه یا یخچالی).

در دسته اول مواد پایدار کننده چغندر، تخم مرغ و گاهی آرد یا نشاسته ذرت است. اما در گروه دوم ژلاتین موجب پایداری چیز کیک می شود.

حسن چیز کیک در این است که طبق ذائقه خود دنیایی از انتخاب طعم را پیش رو خواهید داشت. موادی مانند پوره میوه، شکلات، نهو، کارامل، ادویه جات، آجیل ها و پوره صیفی جاتی مانند کدو طعم و ظاهری تازه به چیز کیک به شما می بخشند که می تواند به عنوان سس یا در ترکیب با مواد چیز کیک به کار روند.

گویا چیز کیک اولین بار در یونان باستان تهیه شد و در کتابی به نام «پخت چیز کیک» نوشته «آیگیموس» پزشکی یونانی ثبت شده است. چیز کیک در آیین های مذهبی یونانیان مورد استفاده قرار می گرفت که در طول تاریخ

جایگاه خود را در میان دسرهای پید و طرفداران بیشماری را گرد خود آورد. نوع مدرن و امروزی چیزکیک در سال ۱۳۹۰ میلادی در کتاب سرآشپز «هستون بلومنتال» آورده شد. سرآشپز انگلیسی در این کتاب اصرار بر انگلیسی الاصل بودن چیزکیک دارد.

در سال ۱۸۷۲ چیزکیک در آمریکا توسط «ویلیام لورنس» در چستر نیویورک، بلور شد که در آن از پنیر نرمی به نام نوفشاتل که حاصل اشتباه یک پنیر سار فرانسوی بود استفاده شد.

تقریباً در تمام چیزکیک ها از پنیر خامه ای استفاده می شود ولی در بسیاری از کشورها نوع پنیر مورد استفاده بسته به پنیر بومی آن کشور تغییر کرده است؛ در ایتالیا پنیر خامه ای جای خود را به پنیر ریکوتا تازه می دهد و در آلمان، هلند و لهستان از کوآرک برای تهیه آن استفاده می کنند.^۱