



۱۴۵۵۹۴۸

قنادی خودتان را افتتاح کنید

بفرمایید کیک

کیک بستنی، چن کیک، کاپ کیک، پاپ کیک، مافین، تارت و پای

مما با اطلس رنگی

تألیف

مهندس شهرام مقصودی

ندا احمدی

آقای کتاب

۱۳۹۵

سرشناسه	: مقصودی، شهرام، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	: بفرمایید کیک : (کیک بستنی، چیز کیک، کاپ کیک، پاپ کیک، مافین، تارت و پای) همراه با اطلس رنگی/شهرام مقصودی، ندا احمدی.
مشخصات نشر	: تهران: آقای کتاب، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	: ۱۷۸ ص.: مصور(رنگی).
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۸۵۰۴-۳۱-۳
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
یادداشت	: بالای عنوان: قنادی خودتان را افتتاح کنید.
یادداشت	: کتابنامه: ص. ۱۷۱.
موضوع	: کیک
موضوع	: Cake
موضوع	: کیک‌های فنجانی
موضوع	: Cupcakes
موضوع	: تارت
موضوع	: Pie
شناسه افزوده	: احمدی، ندا، ۱۳۵۶ -
رده بندی کنگره	: TX ۷۷۱/م۷۰۷۰۳۹۵
رده بندی دیویی	: ۶۱/۸۱۱
شماره کتابشناسی ملی	: ۴۳۱۰۰۲۲

ناشر	: آقای کتاب
عنوان	: قنادی خودتان را افشاح کنید: بفرمایید کیک (کیک بستنی، چیز کیک، کاپ کیک، پاپ کیک، مافین، تارت و پای)
مؤلف	: شهرام مقصودی - ندا احمدی
نوبت چاپ	: اول / ۱۳۹۵
تیراژ	: ۱۰۰ نسخه
قیمت	: ۱۵ هزار تومان
شماره شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۸۵۰۴-۳۱-۳

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 و حید نظری، بن‌بست بختیاری، پلاک ۷، واحد ۱

تلفن و دورنگار: ۶۶۱۷۶۸۹۱

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

www.ghazayesalem.org

"مسئولیت صحت مطالب کتاب با مؤلف می‌باشد"

۹	پیشگفتار
---	----------

فصل ۱: مواد و لوازم پخت کیک ۱۱

۱۱	آرد
۱۱	مواد و لوازم پخت کیک
۱۲	شکر و سایر شیرین کننده‌ها
۱۳	روغن‌ها و چربی‌ها
۱۳	تخم مرغ
۱۴	شیر
۱۴	نمک طعام
۱۵	اسانس‌ها
۱۵	رنگ‌ها
۱۵	مواد پوک کننده و ترد کننده
۱۶	امولسیفایرها
۱۶	نرم کننده‌ها
۱۶	اسیدهای آلی
	صمغ‌ها

فصل ۲: کیک بستنی ۱۹

۱۹	مقدمه
۱۹	طرز تهیه انواع کیک بستنی را یاد بگیرید
۱۹	طرز تهیه آسان ترین کیک بستنی دنیا
۱۹	کیک بستنی
۲۳	کیک بستنی با طعم موز و توت فرنگی
۲۴	بستنی یا نان شکلاتی برای آغاز روزهای گرم
۲۵	سه سوت کیک بستنی درست کنید!
۲۶	رولت بستنی از نوع کاکائویی
۲۸	بستنی کیک شکلاتی
۲۸	کیک بستنی شکلاتی و نعنائی
۲۹	کیک بستنی با طعم آلبالو
۳۰	کیک بستنی طالبی



۳۱ ساندویچ شکلات بستنی، هم با کلاس هم تابستانی.....

۳۲ فصل ۳: کیک پنیر.....

۳۳ مقدمه.....

۳۳ تاریخچه.....

۳۳ انواع.....

۳۳ کیک پنیر.....

۳۴ طرز تهیه انواع چیز کیک را یاد بگیرید.....

۳۴ چیز کیک یخچالی با فیلینگ گیلاس.....

۳۵ کیک پنیر نوش.....

۳۶ چیز کیک ساده بسکونتی.....

۳۷ چیز کیک آلبالو با بیس کویت.....

۳۸ چیز کیک پرتقالی.....

۳۹ «چیز کیک لیمویی» بدون نیاز به.....

۴۰ لیمو؛ طعم این چیز کیک را فوق العاده کرد.....

۴۱ چیز کیک زنجبیلی.....

۴۲ چیز کیک پاستیل.....

۴۳ «چیز کیک کدو حلوائی» بدون نیاز به فر.....

۴۴ چیز کیک با «مارشمالو».....

۴۵ چیز کیک با شکلات تخته ای.....

۴۶ بلو چیز کیک.....

۴۷ لقمه‌های چیز کیک و توت فرنگی.....

۴۸ چیز کیک کدو حلوائی از نوع دورنگ.....

۴۹ چیز کیک وانیلی با سس تمشک.....

۵۰ چیز کیک توت فرنگی.....

۵۲ چیز کیک شکلات و کارامل.....

۵۳ چیز کیک نسکافه ای رژیمی.....

۵۴ چیز کیک با سمنو.....

۵۵ چیز کیک پسته ای.....

۵۶ چیز کیک برانیز.....

۵۷ چیز کیک انبه.....

۵۸ چیز کیک خرما و گردو.....



فصل ۴: پاپ کیک (کیک چوبی)..... ۵۹

مقدمه.....	۵۹
پاپ کیک (کیک چوبی).....	۵۹
طرز تهیه انواع پاپ کیک را یاد بگیرید.....	۶۱
بلو ولوت پاپ کیک.....	۶۱
پاپ کیک آناناس.....	۶۲
پاپ کیک وانیلی.....	۶۳
پاپ کیک شکلاتی.....	۶۳
پاپ کیک گل رز.....	۶۵
آرد تگرال ساده ۲۵۰ گرم.....	۶۵
چند نکته برای تهیه پاپ کیک گل رز.....	۶۶

فصل ۵: کیک فنجانی (کاپ کیک)..... ۶۷

مقدمه.....	۶۷
طرز تهیه انواع کاپ کیک را یاد بگیرید.....	۶۷
کیک یزدی فنجانی.....	۶۷
کیک فنجانی (کاپ کیک).....	۶۷
کاپ کیک شکلاتی.....	۶۸
کاپ کیک شکلاتی سه گانه.....	۶۹
کاپ کیک شکلاتی موکاسینو.....	۷۰
کاپ کیک شکلات و کدو سبز.....	۷۱
کاپ کیک شکلاتی - کره بادام زمینی.....	۷۲
کاپ کیک شکلات تلخ و تمشک.....	۷۳
کاپ کیک موکا و موز.....	۷۴
آموزش کاپ کیک حرفه‌ای به غیر حرفه‌ای‌ها.....	۷۵
کاپ کیک شکلاتی خانگی بدون فر.....	۷۸
کاپ کیک دبل چاکلت.....	۷۹
کاپ کیک توپی بخاريز.....	۷۹
کاپ کیک بادام و پرتقال.....	۸۰
کاپ کیک لبو.....	۸۱
کاپ کیک آلبالو.....	۸۲
کاپ کیک پیتزا.....	۸۲



۸۳	کیک سیب فنجانی
۸۴	کاپ کیک لیمویی
۸۵	کاپ کیک شکلاتی سه دقیقه‌ای
۸۷	فصل ۶: مافین
۸۷	مقدمه
۸۷	مافین
۸۸	تفاوت مافین و کیک فنجانی
۸۸	روش مافین
۸۸	مراحل انجام کار
۸۹	طرز تهیه انواع مافین با سبک آمریکایی
۸۹	مافین موز و موزکا
۹۰	مافین کوکتل
۹۱	مافین سیب به سبک آمریکایی
۹۳	مافین هندوانه
۹۴	مافین سیب زمینی
۹۵	مافین نارگیل
۹۵	مافین کرم شکلات با خامه
۹۶	مافین هویج
۹۷	مافین هویج نوعی دیگر
۹۸	مافین سیب و آناناس
۹۹	مافین صبحانه، تر و کم چرب
۱۰۰	مافین حلوا
۱۰۰	مافین پنیر و تره‌فرنگی
۱۰۱	مافین گوشت قلقلی
۱۰۲	مافین لازانیا
۱۰۳	مافین توت‌فرنگی
۱۰۴	مافین ساده بادام و شکلات
۱۰۵	مافین شکلاتی با کدو سبز
۱۰۶	مافین کشمش و آناناس
۱۰۶	مافین قارچ و پنیر
۱۰۷	مافین شکلاتی رژیمی



۱۰۸		مافین شکلات با کرم پنیر قهوه
۱۰۹		مافین نوتلا

فصل ۷: تارت ۱۱۱

۱۱۱		مقدمه
۱۱۱		تارت کدو حلوایی
۱۱۱		تارت
۱۱۲		مواد تشکیل دهنده خمیر تارت
۱۱۳		فهرست انواع پای تارت
۱۳۲		طرز تهیه انواع تارت را یاد بگیرید
۱۳۲		تارت سیب و کدو حلوایی
۱۳۳		تارت هلو
۱۳۴		تارت لیمو
۱۳۴		تارت موزی تاتین
۱۳۵		تارت خرما
۱۳۶		تارت شکلات و موز
۱۳۷		تارت فلفل دلمه ای
.....		تارت خامه با میوه تازه
۱۳۸		تارت میوه شکلاتی
۱۴۰		تارتلت تافی و سیب
۱۴۰		تارت انگلیسی
۱۴۱		تارت شکلاتی
۱۴۲		مینی پيسالاديه
۱۴۳		تارت سیب نورماندی
۱۴۳		تارت میگو
۱۴۴		تارت شکلات طلایی
۱۴۵		تارت توت فرنگی
۱۴۶		اکلر تارت
۱۴۷		تارت برنج ایستر
۱۴۸		تارت سیب آلمانی
۱۴۹		تارت انار
۱۵۰		تارت گلابی



۱۵۱	تارت گریپ فروت.....
۱۵۱	تارت انبه.....
۱۵۲	تارتلت شکلاتی.....
۱۵۴	تارتلت ترخان و گوجه فرنگی.....
۱۵۴	تارت تمشک.....
۱۵۶	تارت توت فرنگی.....

۱۵۹	فصل ۸: پای
۱۵۹	مقدمه.....
۱۵۹	پای.....
۱۶۰	تاریخچه.....
۱۶۱	انواع پای.....
۱۶۱	پای شور.....
۱۶۱	پای شیرین.....
۱۶۲	طرز تهیه انواع پای را یاد بگیرید.....
۱۶۲	پای سیب خانگی.....
۱۶۲	پای سیب.....
۱۶۳	پای گردویی-دارچینی.....
۱۶۵	مینی پای آناناس.....
۱۶۵	پای لیمو با میوه های تازه.....
۱۶۶	پای شکلات با پریزل.....
۱۶۷	پای شکلات با چوب شور.....
۱۶۸	شیردز پای سبزیجات.....
۱۶۹	پای گلابی.....
۱۷۰	پای با مربای به.....
۱۷۱	منابع مورد استفاده.....

پیشگفتار

نیاز به کتابی آموزشی کاربردی در زمینه طرز تهیه انواع کیک و شیرینی موجب گردید تا نسبت به تدوین سری کتاب‌های قنادی خودتان را افتتاح کنید، اقدام شود. یادآوری می‌کنیم که قنادی خودتان را افتتاح کنید، در مجموعه‌ای متشکل از چهار اثر تدوین گردیده است. کتاب اول این مجموعه به مبانی، فرمولاسیون و روش‌های ساده تهیه و تزئین کیک‌های مجلسی؛ کتاب دوم به سایر انواع کیک؛ کتاب سوم و چهارم به ترتیب به دسرهای شیرینی‌های خشک و تر پرداخته است.

کتاب حاضر در ۸ فصل ذیل به نگارش در آمده است:

در فصل اول، وادارایه به طور کاربردی مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفته است. فرمول و طرز ساخت کیک‌های بسی، یری، فنجانی، چوبی، مافین، تارت و پای در فصل‌های بعدی به زبان ساده، شیوا و خودمآنی آموزش داده شده است. به شما اطمینان خاطر می‌دهیم پس از خواندن سری کتاب‌های "قنادی خودتان را افتتاح کنید" ضمن آشنایی با اصول لازم تهیه محصولات قنادی که امکان خلاقیت برای تولید کیک، شیرینی و دسرهای متنوع را برای شما فراهم می‌کند شما را قادر می‌سازد کسب و کار خوبی را برای خود مهیا سازید.

دوستان عزیز! که علاقمند به آموزش و ترفند می‌باشند می‌توانند در دوره‌های آشنایی خلاقانه ما شرکت نمایند.

از خوانندگان ارجمند این کتاب تقاضا داریم در صورت مشاهده هر گونه اشتباه یا نارسایی، با غیرچاپی مولف را مطلع سازند تا در چاپ بعدی به تصحیح و تکمیل آن اقدام گردد.

مؤلفین