



لادن شیرینی پزی با شکلات

تالیف : بهارک گیلاخانی

سرشناسه:	گیلاخانی - بهارک - ۱۳۶۰
عنوان	لذت شیرینی پزی با شکلات (تألیف: بهارک گیلاخانی)
مشخصات نشر	تهران - جهان جام جم - ۱۳۹۵
مشخصات ظاهری	۱۳۵ ص
شابک	۹۷۸-۶۰۰-۳۹۶-۰۳۳-۶
فهرست نویسی	فیبا
موضوع	شیرینی پزی
رده بندی دی	الف ۴۴۵۱۱/م ۶۲۰
کتابشناسی ملی	۳۳۲۴۴۴۴



لذت شیرینی پزی با شکلات

تدوین: بهارک گیلاخانی

ناشر: موسسه انتشاراتی جهان جام جم

مدیر تولید و ناظر فنی چاپ: فرزین هاشمی

دیزاین داخلی صفحات: اعظم سمیانی

چاپ و صحافی: خدمات فرهنگی یاسینی

تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه

نوبت و سال چاپ: اول - ۱۳۹۵

قیمت: ۲۶۰۰۰ تومان

www.nashrejamejam.com

نشانی: تهران - میدان انقلاب - خیابان کارگر جنوبی - خیابان لیاپی نژاد غربی کوچه سیمین - پلاک ۵
تلفکس: ۶۶۵۹۶۶۱۸ - تلفن: ۶۶۹۲۶۶۳۴ - ۶۶۵۶۵۸۲۵

هیچ شخص حقیقی یا حقوقی حق استفاده از عنوان کتاب و همچنین چاپ و نشر تمام یا بخشی از این اثر را به هر صورت ندارد و متخلفین به موجب بند از ماده‌ی قانون حمایت از ناشران تحت پیگرد جدی قانونی قرار می‌گیرند.

فهرست

۳۴	کوکلی شکلاتی کم چرب	۱۲	کوکلی شکلات و کره بادام زمینی
۳۵	کیک‌ها	۱۳	کوکلی شکلات سفید با سه‌های شکلاتی
۳۶	کیک خامه‌ای سفید	۱۴	کوکلی با چیس شکلات سفید
۳۷	کیک شکلات و کارامل	۱۵	کوکلی شکلاتی سه رنگ
۳۸	چیز کیک سوئیسی	۱۶	تکه‌های بزرگ کوکلی
۳۹	رولت شکلاتی خامه‌ای	۱۷	کاپ کیک برانی
۴۰	کیک شکلاتی چند لایه دبل	۱۸	کوکلی شکلات و نارگیل
۴۲	کیک، موز شکلات	۱۹	برش‌های نارگیلی
۴۳	چیز کیک شکلات سفید	۲۰	تکه‌های کوچک شیرینی آجیلی طلایی
۴۴	مافین شکلات	۲۱	کرانچی شکلاتی
۴۵	نان موز و پیس شکلات	۲۲	کوکلی بادام زمینی
۴۶	کیک شکلات با رویه ناف	۲۳	کیک با طعم گیلان و شکلات برانی گیلان
۴۷	کیک فنجانی سفید و سیاه	۲۴	سوهان بادام زمینی با شکلات
۴۸	کیک نارگیلی با مغز بادام	۲۵	کیک آبنباتی
۵۰	کیک با گاناش	۲۶	کوکلی با تکه‌های شکلات و گردو
۵۱	موس کیک چرب با سس توت فرنگی و تمشک	۲۷	برانی دو رویه‌ای
۵۲	چیز کیک شکلاتی کم چرب	۲۸	کوکلی شکلاتی با شکلات سفید
	پای و شیرینی	۲۹	برانی مادر:
۵۳	پای پر شده با موس	۳۰	کوکلی کدو حلوایی
۵۴	پای شکلاتی فرشته	۳۱	کوکلی با تکه‌های شکلات
۵۵	تارت کاراملی	۳۲	کوکلی گردویی نارگیلی
۵۷	رول‌های آجیلی عسلی	۳۳	برانی کم چرب

فهرست

تارت موس شکلاتی	۵۸	بستنی و دسرهای یخی ۸۳	۵۸
پای شکلات دبل	۵۹	بستنی شکلات سفید	۸۴
پای شکلاتی نارنگیلی و گردو	۶۰	سس خیلی داغ شکلات و شیر	۸۵
پای کره بادام زمینی	۶۱	ساندویچ بستنی با خرده‌های شکلات	۸۶
پای کدو حلوائی و شکلات	۶۲	بستنی کارامل و شکلات	۸۷
لقمه‌های خامه‌ای - لیمویی	۶۳	بستنی چوبی شکلاتی و موزی	۸۸
پای شکلات	۶۴	شیک بستنی موکا خامه‌ای	۸۹
پای تافی	۶۵	بستنی با خمیر کوکی	۹۰
پای شکلاتی - خاکی با نان	۶۶	موس نعنا و شکلات	۹۱
پودینگ‌ها، موس، سوفله، ... ۶۷		پای با سس اسپرسو	۹۲
موس کارامل و شکلات	۶۸	دسر یخی موکا	۹۳
کرم روله شکلاتی	۶۹	ساندویچ برانی و بستنی: (کیک بستنی)	۹۴
سوفله لیمویی - شکلاتی	۷۰	آبنبات تزئینات	۹۵
موس شکلاتی در فنجان‌های شکلاتی	۷۱	ترافل موکا	۹۶
سوفله شکلات سفید	۷۲	کره، بوداده با روکش شکلات سفید	۹۷
دسر شکلاتی ساده	۷۳	شیرینی با بادام	۹۸
سوفله شکلات با کرم کارامل	۷۴	طرز تهیه کره، سمالو	۹۹
نان پودینگ شکلات سفید	۷۵	تکه‌های شکلات	۱۰۰
(کاستارد) شکلاتی - کاراملی	۷۶	شیرینی شکلاتی - ...	۱۰۱
سوفله سوکا	۷۷	ورقه‌های گردویی با شکلات سفید	۱۰۲
پودینگ شکلات سفید	۷۸	خوشه‌های شکلاتی برای بچه‌ها	۱۰۳
نوعی سوفله شکلاتی	۷۹	میوه‌های پوشانده شده با شکلات	۱۰۴
کیک پودینگ موکا	۸۰	خرده‌های شکلاتی	۱۰۵
کرم شکلات سفید با زردآلو	۸۱	شیرینی شکلاتی - کره‌ای با طعم بادام زمینی	۱۰۶
تکه‌های ریز کیک با سس شکلات	۸۲	شیرینی شکلاتی - گردویی	۱۰۷

فهرست

۱۲۱	یک بستنی شکلاتی ۵ لایه	۱۰۸	برش زدن و رول کردن شکلات
۱۲۳	یک شکلاتی با سس آلو	۱۰۹	برگ‌ها و فنجان‌های شکلاتی
۱۲۵	چیز یک شکلاتی با کره بادام زمینی سه لایه	۱۱۱	کیک‌های مناسب برای دسر
۱۲۷	یک باتر کریم	۱۱۲	کیک پودینگ - شکلاتی
۱۲۹	کوکی‌های شناور در کرم کارامل	۱۱۴	پای بستنی با سس کارامل
۱۳۱	یک شکلاتی با سس تمشک	۱۱۶	موس گرد خاردار شکلاتی
۱۳۳	دسر سه لایه شکلاتی	۱۱۸	کیک لیمویی با کرم تارتار و گلاب
		۱۲۰	رینگ شکلاتی با کرم شکلاتی

www.ketab.

مقدمه:

این کتاب برای افرادی است، که مثل من دسرهای شکلاتی دوست دارند.

به نظر من شکلات، نوعی شرح احساس است.

پختن دسرهای شکلاتی برای دیگران کار دوست داشتنی است و راهی برای گفتن «دوست دارم» می باشد. همه دسرها این پیغام را به طرف مقابل شما می رساند به خصوص زمانی که دسرها تازه و داغ از فریرون باشند.

اولین و هیجان انگیزترین تجربه من زمانی بود که از دسرها می خوردم و تجربه دوم من زمانی بود که دیگران از آنها می خوردند. من از نگاهشان در هنگام خوردن متوجه خوب شدن دسرها می شدم.

نوشتن این کتاب نتیجه آموخته ها و تجربه های مرا است.

تمام دستورهای موجود در این کتاب امتحان شده اند.

در تهیه این دستورها از مواد درجه یک استفاده شده است.

امیدوارم دستورهای موجود در این کتاب لذتی را که خواستار آن هستید را به شما بدهد.