

فرنگی

دسرہا و تنیرینے ہا



پریدخت منصور

فهرست

| | |
|----|-----------------|
| ۱۵ | نکات مهم |
| ۱۸ | جدول اندازه‌ها |
| ۱۹ | کرم انگلز |
| ۲۰ | کرم باکره |
| ۲۲ | کرم بادام |
| ۲۳ | کرم خامه |
| ۲۴ | کرم پاتی سیر |
| ۲۵ | مُرنگ ایتالیائی |
| ۲۶ | خمیر بریزه |
| ۲۷ | کیک ساده |
| ۲۸ | خمیر فویته |
| ۳۰ | خمیر کلمی |
| ۳۱ | خمیر کرواسان |
| ۳۳ | رولت |
| ۳۵ | رولت شکلا |
| ۳۷ | رولت توت‌فرنگی |

| | |
|-----|-------------------------------|
| ۸۹ | باواروا با توت‌فرنگی |
| ۹۱ | باواروا با آناناس |
| ۹۳ | باواروا با پرتقال |
| ۹۷ | گلابی با کرم (فلان) |
| ۹۸ | توت‌فرنگی با عسل |
| ۹۹ | توت‌فرنگی با کرم |
| ۱۰۱ | شارلوت کارامل |
| ۱۰۳ | دسر با سفیده تخم‌مرغ و کارامل |
| ۱۰۵ | دسر زردآلو و توت‌فرنگی |
| ۱۰۶ | دسر گلابی |
| ۱۰۸ | دسر گلابی درسته |
| ۱۰۹ | شارلوت گلابی |
| ۱۱۱ | گلابی با بستنی و شکلا |
| ۱۱۲ | گلابی با کرم |
| ۱۱۴ | کرم کارامل |
| ۱۱۶ | سوفله شکلا |
| ۱۱۷ | سوفله |
| ۱۱۸ | کلافوتی گیلاس |
| ۱۲۰ | کلافوتی گلابی |
| ۱۲۵ | فریان |
| ۱۲۶ | کیک سیب |
| ۱۲۸ | کیک با شکلا |
| ۱۳۰ | مُرنگ با توت‌فرنگی |
| ۱۳۲ | کیک گردو و شکلا |

| | |
|----|--------------------|
| ۳۹ | بیسکویت قاشقی |
| ۴۱ | مُرنگ |
| ۴۵ | شیرینی کرپ با شکلا |
| ۴۷ | کرپ پرتقال |
| ۴۹ | کرپ با توت‌فرنگی |
| ۵۱ | کرپ با عسل |
| ۵۲ | کرپ با سیب |
| ۵۴ | کرپ سوفله |
| ۵۶ | کرپ با گلابی |
| ۶۱ | بستنی شکلا |
| ۶۲ | بستنی وانیلی |
| ۶۳ | بستنی با نوگاتین |
| ۶۵ | بستنی شکلا و عسل |
| ۶۷ | بستنی موز |
| ۶۸ | بستنی وانیل |
| ۷۰ | کرم موز |
| ۷۲ | پروفیتروول شکلا |
| ۷۷ | سُربه توت‌فرنگی |
| ۷۸ | سُربه هلو |
| ۷۹ | سُربه گلابی |
| ۸۰ | مارکیز شکلا |
| ۸۲ | موس شکلا |
| ۸۳ | تخم‌مرغ با شیر |
| ۸۷ | باواروا با لیموترش |

| | |
|-----|----------------------------|
| ۱۸۹ | شکلا با کُرن فلکس |
| ۱۹۱ | فلورانتن |
| ۱۹۳ | سابله با شکلا |
| ۱۹۵ | کیک پرتون |
| ۱۹۷ | ژله بی رنگ با چند نوع میوه |
| ۱۹۸ | سابله - یک نوع بیسکویت |
| ۱۹۹ | بنیه سیب |
| ۲۰۱ | بنیه گیلاس |
| ۲۰۳ | کانزکار |
| ۲۰۵ | پای سیب |
| ۲۰۷ | کیک زنجبیل |
| ۲۰۹ | نان خامه‌ای |
| ۲۱۱ | پودینگ‌های کوچک با شکلا |
| ۲۱۳ | نان کشمش |
| ۲۱۴ | شارلوت شکلا |
| ۲۱۶ | مادلن |
| ۲۱۷ | سیب با بادام |
| ۲۱۹ | سابله با کرم لیموترش |
| ۲۲۱ | شیرینی با مربای توت‌فرنگی |
| ۲۲۳ | مُزنگ با خامه و شکلا |
| ۲۲۵ | شیرینی برای جشن |
| ۲۲۸ | سبد شگفت‌انگیز |
| ۲۲۹ | کیک شکلاتی بشکل شطرنج |
| ۲۳۱ | یک نوع شیرینی با شکلا |

| | |
|-----|---|
| ۱۳۳ | اکلیر |
| ۱۳۵ | شیرینی بادامی |
| ۱۳۷ | پاری‌بره |
| ۱۳۹ | سنت آنوره با توت‌فرنگی |
| ۱۴۵ | تارت با خرما، کشمش، انجیر و بادام (ماندیان) |
| ۱۴۷ | تارت با زردآلو، هلو و توت‌فرنگی |
| ۱۵۰ | تارت انگور |
| ۱۵۲ | تارت لیموترش |
| ۱۵۴ | تارت توت‌فرنگی |
| ۱۵۶ | تارت گلابی آنزاس |
| ۱۵۸ | تارت سیب |
| ۱۶۰ | تارت بادام |
| ۱۶۲ | تارت سیب گراتینه با بادام |
| ۱۶۴ | تارت تاتن |
| ۱۶۶ | تارت نارگیل |
| ۱۶۸ | تارت زردآلو |
| ۱۷۳ | کیک شکلا |
| ۱۷۵ | کیک کوچک شکلاتی |
| ۱۷۷ | کیک نرماندی |
| ۱۷۹ | کیک با شربت |
| ۱۸۱ | کیک با ماست و لیموترش |
| ۱۸۳ | یک نوع شیرینی بشکل کیسه پول با هلو |
| ۱۸۵ | کیک با میوه‌های خشک |
| ۱۸۷ | فلونیارد سیب |

نکات مهم

۱- منظور از یک پَنسِه (PINCÉE) نمک مقدار نمکی است که میان دو انگشت جا بگیرد.

۲- برای زدن سفیده‌ی تخم‌مرغ سفیده را طوری از زرده جدا کنید که حتی ذره‌ای از زرده در آن نباشد چون اگر زرده درون سفیده باشد آنطور که باید پُف نمی‌کند.

سفیده را درون ظرف بسیار تمیزی بریزید و یک پنسه نمک به آن اضافه کنید آنگاه، با تخم‌مرغ زنی برقی بزینید تا مثل برف سفید و بسته شود و این بسته شدن طوری باشد که اگر ظرف محتوی سفیده تخم‌مرغ زده شده و مثل برف سفید و بسته شده را برگردانید سفیده‌ها از آن نریزد.

هرگز سفیده‌ی تخم‌مرغ را قبلاً نزنید تا بماند بلکه در موقع مصرف بزینید چون سفیده تخم‌مرغ زده شده اگر مدتی بماند خراب می‌شود و پُف آن می‌خوابد پس حتماً در موقع مصرف سفیده را بزینید.

اگر به سفیده تخم‌مرغ اواسط زدن یک یا ۲ قاشق سوپخوری شکر اضافه کنید و زدن را ادامه دهید تا سفیده مثل برف سفید و بسته شود پف سفیده تخم‌مرغ دیرتر می‌خوابد و برای همین است که در بیشتر دسرها و شیرینی‌ها می‌گوئیم یک یا دو قاشق از شکر را نگهدارید تا با سفیده هنگام زدن مخلوط

| | |
|---------------------------------------|-----|
| کیک گلابی و شکلا | ۲۳۲ |
| مارمالاد میوه‌ها- مارمالاد زردآلو | ۲۳۴ |
| کیک پرتقال | ۲۳۶ |
| کیک با شکلا و انگور | ۲۳۸ |
| کیک شکلا و بادام | ۲۴۰ |
| کیک با نارگیل رنده شده و شکلا | ۲۴۳ |
| کیک با کرم توت‌فرنگی | ۲۴۶ |
| کیک شکلا با کشمش | ۲۴۹ |
| کیک توت‌فرنگی با خامه | ۲۵۱ |
| منابعی که از آنها استخراج و ترجمه شده | ۲۵۳ |

کنید.

۳- برای درست کردن کارامل همیشه با فرمول ۱۰۰ گرم شکر ۳ قاشق سوپخوری آب عمل کنید و وقتی مثلاً ۲۰۰ گرم شکر را با ۶ قاشق سوپخوری آب در قابلمه کوچکی ریختید روی آتش تند بگذارید هم نزنید و منتظر بمانید تا شکر شروع کند به کارامل شدن در این زمان شما با قاشق شکرهای کارامل شده را از کنار به وسط قابلمه بیاورید و وقتی همه‌ی سطح شکر را برنگ کارامل دیدید از آتش بردارید و هم بزنید اگر رنگ دلخواه بدست آمده بود که در قالب بریزید (همانطور داغ) وگرنه دوباره روی آتش ملایم‌تر گذاشته و کمی هم زده کنار آن بمانید تا رنگ دلخواه بدست آید.

۴- برای درست کردن انواع کرم‌ها مانند کرم انگلز و با کرم پاتی سیر هنگام اضافه کردن شیر داغ به زرده‌ی تخم‌مرغ هرگز شیر داغ را یکباره به زرده تخم‌مرغ اضافه نکنید بلکه بتدریج اضافه کرده و بشدت هم بزنید تا زرده تخم‌مرغ در برخورد با شیر داغ بسته نشود.

۵- در موقع درست کردن کرم انگلز یا کرم انگلیسی پس از مخلوط کردن شیر با تخم‌مرغ و دوباره روی آتش گذاشتن مهم‌ترین نکته این است که علاوه بر اینکه بطور دائم بایستی هم بزنید و شعله چراغ بسیار ملایم باشد هرگز نباید بگذارید که کرم جوش بیاید و پس از داغ شدن و زمانی که کرم روی قاشق را پوشاند بلافاصله از آتش بردارید و از قابلمه در ظرفی ریخته و هم بزنید.

۶- برای پوست کندن بادام ظرفی را آب کنید روی آتش بگذارید تا جوش بیاید پس از جوش آمدن بلافاصله از آتش بردارید و بادام‌ها را درون آن بریزید سپس مدت ۵ دقیقه صبر کنید و بعد بادام‌ها را پوست بکنید.

۷- منظور از بن‌ماری (BAIN-MARI) این است که ظرف را مستقیماً روی آتش نگذارید بلکه ظرفی را آب کرده روی آتش بگذارید و ظرف دیگر را درون

ظرف آبجوش قرار دهید.

۸- برای فرم گرفتن خامه همیشه در ظرفی مقداری یخ بریزید و ظرف کوچکتری را درون ظرف یخ گذاشته خامه را درون ظرف کوچکتر بریزید و با تخم‌مرغ زنی برقی بزنید تا فرم بگیرد منظور از فرم گرفتن این است که پس از زدن اگر با قاشق خطی روی خامه بکشید و خط محو نشود و همچنان باقی بماند ولی پس از فرم گرفتن دیگر خامه را نزنید چون اگر زیاد بزنید ممکن است خامه تبدیل به کره شود.