



نام کتاب کیک به روایت سانازسانا
گردآورنده و مولف ساناز منانی، ساناز شریفی ساناز سرفی
ناشر موسسه فرهنگی هنری سانازسانا
مدیر پروژه ساناز شریفی
مدیر اجرایی ساناز حدردی
آئلبه عکاسی و طراحی موسسه فرهنگی هنری سانازسانا
تاریخ نشر ۱۳۹۸
نوبت چاپ اول
چاپ و صحافی افق
سراژ ۲ حلد
مراکز پخش و فروش سانازسانا
www.sanazsaniamshop.com www.sanazsaniam.com

عنوان کامل کتاب کیک به روایت سانازسانا
مولف نا مولفان ساناز منانی ساناز شریفی، ساناز سرفی
تعداد صفحات ۱۴۸
شماره سانک ۳ ۳۷ ۳۷۶۶۳ ۹۶۴ ۹۷۸
فهرست بونسی بر اساس اطلاعات فنا
موضوع کیک
رده سدی کنگره TX۷۷۱
رده سدی دودوی ۶۴۱/۸۶۵۳
شماره کتاب ساسی ملی ۵۸۹۵۳۲۱

همه حقوق کتاب کیک به روایت سانازسانا محفوظ است. هرگونه استفاده غیر مجاز از آن از جمله نقل، تکثیر، پخش محتوای کتاب، تصاویر و همچنین اقتباس از صفحه آرای کلی و جزئی از طریق چاپ روی کاغذ، ضبط نوار ویدیویی، دیسک فشرده، دیسکت کامپیوتر و فضاهای مجازی بیکرد قانونی دارد.

ماهنامه و کتاب

آدرس ایران بهران، ناع فردوس حیاناا طوس، نس کوحه ساره
پلاک ۲۴/۱ طعمه دوم نلفس ۲۱ ۲۲۷۲۲۶۵ ، ۲۱ ۲۲۷۲۲۵۹۳
برای سفارس کتابها به وبسائت www.sanazsaniamshop.com ،
www.sanazsaniam.com مراعحه فرمائید نا نا شمارههای
۲۱ ۲۲۷۲۲۵۸ و ۲۱ ۲۶۵۴۸۵ و ۹۱۲ و ۹۳۳ ۵۱۳۹۳۳۴ نلفس
حاصل فرمائید
نلفس آمورشگاه (سعهه سمال بهران) ۲۱ ۲۲۷۲۲۱۷۵۱ ۸
نلفس آمورشگاه (شعهه ساعی) ۲۱ ۸۱۱۹۷۸۹ ۸۱۱۹۷۸۵
نلفس آمورشگاه (سعهه مرکری) ۲۱ ۸۸۹ ۲۸۳



sanazsaniam



sanazsaniam academy



sanazsaniamofficial



sanazsaniam

فهرست

مهرست براساس موضوع

راهبمای نشانه‌ها

آشپایی با مواد شیرینی‌پزی

انراها و قالب‌ها	۱۲
● انراز اندازه‌گیری	۱۲
نجم‌مرع	۱۲
وانیل	۱۳
شکر	۱۳
انواع سکر سفید	۱۴
● سکر معمولی (regular sugar)	۱۴
● سکر نسنار ریز (caster sugar)	۱۴
● سکر دانه‌ریز (Bakers s special)	۱۴
● سکر بریسی (tinted sugar)	۱۴
● سکر مایع	۱۴
● سکر فیهوی	۱۴
پودر فند	۱۵
روغن و کره	۱۵
انواع روغن صاف فنادی	۱۵
آرد	۱۶
انواع آرد	۱۶
● آرد گندم	۱۷
● آرد بول	۱۷
● آرد ۴ صفر	۱۷
● آرد ساره (آرد ۵۵)	۱۷
● آرد ۱ ۵	۱۷
● آرد سبرینی (آرد سفید)	۱۷
● ارد جانگی	۱۷
● آرد سوس‌دار طبعی عالی	۱۷
● آرد فیهوی	۱۷
● آرد کامل گندم	۱۷
● آرد گندم سوس‌دار	۱۷
● حجم‌دهنده‌ها	۱۷
نمک	۱۸
زعفران	۱۸
کاکائو	۱۸
انواع سکلان	۱۹
حامه	۱۹

حامه غلیظ	۱۹
سِر	۲
گردو	۲
رلاسن	۲
حصیر	۲۱
نکات لازم برای بهمه کیک	۲۱
پیش‌نماها	۲۵
انواع گانااش	۲۶
گانااش نرم	۲۶
● گاناس سکلان سبری نرم	۲۶
● گاناس سکلان سفید نرم	۲۶
● گاناس سفت	۲۶
● گلتر گاناس	۲۶
انواع سبروپ	۲۷
سبروپ ساده	۲۷
● سبروپ فیهوی	۲۷
● سبروپ وانیل	۲۷
انواع نادرکریم	۲۸
نادرکریم انانلانی	۲۸
● نادرکریم سکلانی	۲۸
● نادرکریم سکلان سفید	۲۸
● نادرکریم سکلان سبری	۲۸
● نادرکریم فیهوی	۲۸
● نادرکریم موکا	۲۸
● نادرکریم فدی	۲۹
سرت فوام‌آمده	۳
● سرت کارامل	۳
● سکر کاراملی	۳
کیک اسفجی زکوند	۳۳
فلورینس فدی	۳۳
● فلورینس سکلانی	۳۳
کیک فریجی‌س	۳۴
ماسه بوب‌فریگی ناوارپانی	۳۵
کارامل زردآلو	۳۶
دراشه شکلات	۳۷
رله جانگی	۳۷

کیک‌های اسفجی

کیک اسفجی (بانه)	۴
● کیک اسفجی سکلانی	۴۲
انواع رویه کیک اسفجی	۴۲
● رویه بوب‌فریگی	۴۲
● رویه حامه کاکائویی	۴۲
کیک اسفجی نا شتر	۴۴
کیک اسفجی فدی	۴۶
کیک شکلانی اسپانانی	۴۸
انواع تورت	۵۲
تورت حامه‌ای	۵۲
بورت فدی	۵۴
بورت سکلانی اسپانانی	۵۶
بورت انرا	۵۸
تورت موکا ..	۶
کیک‌های شکلانی	۶۴
کیک شکلانی	۶۴
● کیک ساحر	۶۴
● انواع رویه کیک سکلانی	۶۶
○ رویه فراسسنگ نادرکریم	۶۶
○ رویه فراسسنگ کاراملی	۶۶
کیک سکلان و نادام	۶۸
● بورت سکلان و نادام	۶۸
نرانسر	۷
● برانی ماربلینگ	۷
انواع رولت	۷۴
رولت (پانه)	۷۴
● رولت سکلانی	۷۴
● رولت کرم سکلانی	۷۶
● رولت کرم بریفالی	۷۶
رولت چای سبر	۷۸
کیک‌های میوه‌ای	۸۲
کیک هویج	۸۲
● رویه فراسسنگ حامه‌ای	۸۳
● رویه سبر	۸۳
کیک سب	۸۴
● کیک سب (درسه)	۸۶
● کیک سب برگردان (درسه)	۸۶
● کیک سب (با کمبوت سب)	۸۶
کیک پرنفال	۸۸
کیک گلانی وارویه	۹

● کیک نا فلینگ گلانی	۹۲
● کیک نادام و گلانی	۹۲
● کیک مور	۹۲
کیک نادرملک لیمونرس	۹۴
کیک موه حسک	۹۶
انواع کاپ کیک	۱۰۰
کاب کیک (پانه)	۱
● کاب کیک سکلانی	۱۲
○ ناسنگ سکلانی	۱۲
○ کرم فیهوی	۱۲
● کاب کیک نسه	۱۲
● کاب کیک بوب‌فریگی	۱۲
● کاب کیک بازگیل	۱۲
کیک‌های معردار	۱۰۶
کیک آحلی	۱۶
کیک نادام رمسی	۱۸
کیک پسه	۱۱
کیک هاوانا	۱۱۲
چیرکیک	۱۱۶
چیرکیک بوب‌فریگی	۱۱۶
حیرکیک انار	۱۱۸
● حیرکیک انار بریفالی	۱۱۸
حیرکیک کبوی	۱۲
حیرکیک نافلوا	۱۲۲
سایر انواع کیک	۱۲۶
باپلیونی کلاسیک	۱۲۶
● نانلیونی بوب‌فریگی	۱۲۸
● نانلیونی نا موس سکلان سفید	۱۲۸
کیک برامسو	۱۳
● کیک برامسو (لندی فینگر)	۱۳۲
● کیک برامسو نا انار	۱۳۲
کیک ریجیلی	۱۳۴
● کیک ریجیلی (۲)	۱۳۶
پاندکیک کلاسیک	۱۳۸
● ناندکیک لیمونرس	۱۴
● ناندکیک ماربل	۱۴
● ناندکیک نا رویه مرگ	۱۴
کیک سسطان	۱۴۲
کیک فرسه	۱۴۴
● کیک فرسه نادامی	۱۴۴
کیک چای	۱۴۶
● کیک حای سبر	۱۴۶

آسانی با مواد شیرینی‌بری

ابزارها و مالها

ابزار انداره‌گیری

اندازه‌گیری دقیق مواد در آشپزی و شیرینی‌بری اهمیت زیادی دارد در بسیاری از موارد تا کم و زیاد شدن مقادیری از نمک خوش شیرین بکنگ پودر و ادویه‌ها کیفیت کیک از بس می‌رود لذا اندازه‌گیری دقیق بسیار موثر و مفید است
اندازه‌گیری با نا ترازو با نا پیمانه‌های استاندارد با در فحان‌های اندازه‌گیری شیشه‌ای که روی آن خط‌های اندازه‌گیری مشخص شده است صورت می‌گیرد

قاشق‌های اندازه‌گیری استیل، پلاستیک یا چوب

فاسی‌های اسسل صدربگ نادوام‌ترین نوع فاشی اندازه‌گیری برای مایعات و جامدات است

قاشق‌های اندازه‌گیری چوبی

سفت حداب و سسار ریا هستند لازم است به‌دقت شیشه شوند زیرا نمانای رپر حوراک روی این فاسی‌ها می‌ماند و نه محلی برای رشد باکتری‌ها تبدیل می‌شود

قاشق‌های اندازه‌گیری سیاه از حس پلاستیک

مناسب برای اندازه‌گیری مواد سفیدرنگ مانند آرد سکر و اسب پیمانه‌های اندازه‌گیری مواد خشک و مواد مایع در بازار موجود است

قاشق‌ها و پیمانه‌های اندازه‌گیری پلاستیکی

ارزان هستند و نمر کردن آن‌ها راحت است عدم استحکام کافی دوام و طول عمر کوتاهی دارند حس آن‌ها پلاستیک سفت و فشرده است و نادوام‌تر از سایر

فاشی‌ها و پیمانه‌های پلاستیکی هستند

پیمانه‌های اندازه‌گیری مواد مایع

در انواع و ابعاد مختلفی وجود دارد و حس آن‌ها شیشه‌ای یا نلاستیکی شفاف است

پیمانه‌های مخصوص مواد خشک

مناسب اندازه‌گیری دقیق مواد خشک و مایعات هستند و حس آن‌ها نلاستیکی و اسیل است بهترین نوع آن‌ها اسسل صدربگ دسه بلند است

ترازو

مناسب برای اندازه‌گیری دقیق در دو نوع دستی و دیجیتالی است

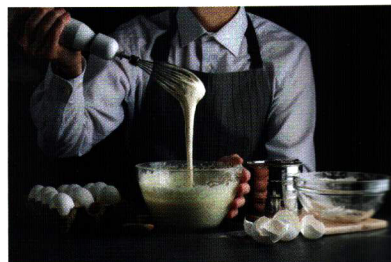
نحوه صحیح اندازه‌گیری وزن و حجم

- هنگام اندازه‌گیری ناند سطح پیمانه با فاشق صاف باشد و از اعمال هرگونه فشار روی مواد داخل پیمانه جلوگیری شود
- کره را ناند کمی فشار داد تا حای حالی در پیمانه نباشد
- پیمانه را از آرد پُر کند بدون آنکه نیاری به نکان با فشار دادن داسه ناسد سپس با لانه و سله صافی مانند حافو روی آن را صاف و مسطح کند
- برای اندازه‌گیری موادی مانند کره اگر آن را در هوای انای فرار دهند تا کمی نرم شود هم‌سطح کردن آن‌ها در پیمانه به‌راحتی انجام‌پذیر است

تخم‌مرغ

تخم‌مرغ به‌عنوان اسحام‌دهنده، تردکننده، حلادهنده و برای هوادهی شیرینی مورد استفاده قرار می‌گیرد به محصول رنگ می‌دهد و ارزش حوراک‌کی خوبی برای آن فراهم می‌آورد به‌صورت سفیده و زرده نجرده تخم‌مرغ خشک با پودر مرنگ با به‌صورت ناره

و نه رنگ‌های سفید کرم زرد تا فیه‌های وجود دارد پاستوریزه کردن تخم‌مرغ خصوصاً عملاتی آن را تغییر می‌دهد



رنگ پوست تخم‌مرغ در مره آن اثری ندارد اما رنگ زرده ناشی از طرر تعدیه مرع اسب و در مره آن بی‌تأثیر نیست تخم‌مرغ خشک با اضافه کردن آب (نست آب نه پودر تخم‌مرغ ۳ (آب) نه یک (تخم‌مرغ) است) به‌ندریح درس می‌شود در صورت استفاده از پودر زرده یک پیمانه پودر زرده را با دو و یک‌دوم پیمانه آب مخلوط کرده و نگذارید ۳ ساعت نماند سپس مصرف کنید

قدرت کف کردن و هوادهی آن به سفیده مربوط است که در انر همردن کف کرده و افراش حجم قابل توجهی پیدا می‌کند زرده به غلب داسن چربی نسبتاً زیاد فقط باعث انحاد رنگ طعم و بُرد کردن شیرینی می‌شود

تحت ناسر گرما با اسند، پروتس تخم‌مرغ به حالت کاملاً حامد با نمه حامد در می‌آند

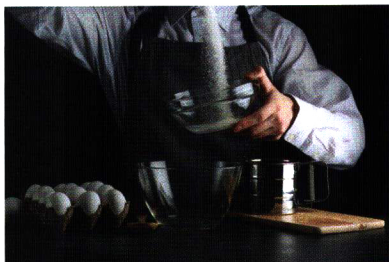
تخم‌مرغ در صورت ترکب تا شر و گرم شدن نسه می‌شود مانند کرم کارامل و کاسارد انگلسی تسحص نارگی تخم‌مرغ نقش مهمی در شیرینی‌بری و کفب آن دارد برای تسحص تخم‌مرغ تازه آن را در طرف آب ناندارید زیرا نسبتاً سنگین است و حباب‌های سسار بری دارد به‌صورت نحب کاملاً به آب می‌رود در تخم‌مرغ تازه زرده کاملاً مسحم و دانه‌وار است که در بردنکی مرکز آن به‌وسله لایه‌ای از سفیده غلیظ و صحم نگهداری می‌شود و لایه نرونی آن رفوبر اسب تخم‌مرغ سالم در برابر نور سفاف اسب تخم‌مرغ یک همفه‌ای لانه غلیظ و چسبده سفیده روان و مانع پشرفت کرده و در لانه رفقی نرونی نشر حل شده اسب زرده از مرکز سفیده

نه کنار حرکت کرده اسب تخم‌مرغ دو سه همفه‌ای سفیده از زرده جدا شده و کاملاً پهن و مسطح و به‌صورت رفقی و آنکی سده اسب

وانیل

وانیل شیره با اساس منوه لوبناماند و سناه‌رنگ یک گناه گرمسری اسب که در شیرینی‌بری نه‌کار می‌رود وانیل سمنانی (سسک) نه دو صورت فطره با گرد وجود دارد که البته وانیل طبعی عطر بهتری دارد همواره میران این اساس را در بهمه شیرینی‌ها رعاب کند زیرا نیش از اندازه مصرف کردن آن باعث نلج سدن شیرینی می‌شود وانیل حالص طاهری شفاف دارد وانیل شکری یک طعم‌دهنده اسحراح‌شده از وانیل مخلوط‌سده با شکر اسب و به‌دلیل آنکه میران شیرینی آن زیاد است می‌بوان از ۱/۴ فاسی چای حوری وانیل سکری در بهمه شیرینی استفاده کرد

شکر



شکر نه شیرینی کیک و حوراک طعمی شیرین و نه نسکوپیب نافی تُرد می‌بخشد و شکر کاراملی نبر باعث انحاد رنگ و طعم کارامل در محصولات پحسی و دسرها می‌شود شکر رشه‌های گلوس را سسب و محصولی مبراکم‌بر و بُرمایه‌بری انحاد کرده رطوبت را در محصول نکه می‌دارد و ارزش عدانی کالری حوراک و درجه اشاع را افراس می‌دهد؛ آرانخاکه سکر رطوبت خود را به‌سرعت از دست می‌دهد، مانع حذب مکرورب می‌شود و می‌تواند به‌راحی آن را در سسشه‌های مرنا نگهداری کند معمولاً سکر، رنگ سفید نا فیه‌های و دانه‌های ربر نلوری دارد سکر نرم و دانه‌ربر مناسب‌ترین سکر برای کیک‌بری اسب در صنایع نحب مواد حوراک‌کی برحسب کفب مره بو و فوام شکر

پودر قند

پودر ساییده نسیار برمی است که از آسیاب کردن شکر به دست می آید در نسیار شریبی ها از اصطلاح پودر قند استفاده می شود که همان شکر آسیاب شده است.

این محصول نسیار در بهه آتسنگ حمبر قودت، ماکارون و شریبی های حسک کاربرد دارد



روغن و کره

کره، مبع اصلی کره چربی شیر ابروله شده است که در اثر دایم نکان خوردن حامه به دست می آید در عقایسه نا روغن در پخت شریبی مریب نسترى داشته نعت استحکام تودی فرم دهی و طعم و مره بهر در شریبی می شود به دلیل عطر مطوع بهرین انحاب برای پخت نان های کوچک نسیکویب های نحب و کیک های نازک است



برای نتیجه بهتر، درجه دمای کره ناسد نا درجه صافی اتق برابر ناسد کره سرین ندون نمک (معمولاً با عشار بیشترى حامه درسب می سود و طعمی ناره و حقمه ی دارد) برای شریبی بهتر است، اگر کره شریب غیرتکدار در دسترس نبود کره درجه نک نمک دار را حقیقین کرده ولی میران نمک دسبور مورد نظر را

حبه برییبی دارد و نا افرودن رنگ های محار حوراکى نه شکر معمولی نا پودر قند بهبه می شود همحس نا اصفاه کردن مواد معطری مانبد دارچین وانبل نا پوسه مرکبات نه شکر معمولی شکر معطر بهبه می شود

شکر مایع

شکر مایع (سوکوزر) شکر گرانوله سفیدی است که نش از استفاده در آب حل می شود

شکر مایع ایده آل محصولی است که از شکر حل شده و سکر مایع کهربانی رنگ حاصل می شود این نوع شکر، رنگ برهبری دارد و در حوراک هانی که رنگ فهوهای برای آن حوراک مناسب است، استفاده می شود

شکر قهوه ای

از دسگاه های اسحراح شکر در کارحانه فید است که حاوی مقدار کمی ملاس چعددر و برهتر از سکر سفید معمولی است که در فادی مصرف ریادی دارد در دسورالعمل بهبه شریبی همواره ذکر می شود که از چه نوع سگری استفاده کند در نسیار از موارد سکر فهوهای نصفه نشده را برح می دهند که طعم و مره آنها نسیار از شکر فهوهای تصفه شده است سکرهای حام نه الک شدن اححاب دارند شکرهای دانه ربر که نسیار حوب نصفه شده اند طعمی همماند کره دارند و شریبی ها را حوش طعم می کند شکر فاسدنا ندر است و نا هر مدب که لازم ناسد، در حای حسک فابل نگهداری است

روش نگهداری سکر فهوهای شکر فهوهای را در طرفی دردار ربحه (طوری که هوا نه آن نفود نکند) و در نچجال فرار دهند، ربا این شکر در ابر نگهداری نامناسب نا طولانی مدب سف و حشک می سود شکر فهوهای سف شده را می نوباند نا روش های محلفی به راحسی نه حالب اولبه برگردانسد در نسه بندی سکر را ناس کرده و آن را در مانکروونو نگدارسد نک پمانه آب را بر در طرفی ریحه و کنار شکر داخل مانکروونو فرار داده و دسگاه را نا کمترین قدرب نه مدب ۲ نا ۳ دهفه روسن کند در طی این مدب، شکر را حدن ناس ربرورو کند نا می نوباند دسمال حوله ای مرطوبی را در طرفی فرار داده و نسه نارشیده شکر را روی آن قرار دهند سپس در طرف را محکم سدند پس از چید ساعت شکر برم می سود

از آن در برکناب سبر، نسیبی حامه سربیی و مانه ابواع کیک و نسیبی و برین استفاده می کند سکر در اصطلاح صعبی همان «ساکارور» است که عمدتاً از چعددر فید نا نسیکر اسحراح می شود اگر محلول شکر در محاورب نا نک اسسد قوی مانبد حوه رلسمو حرارت داده شود نه فید انورب ندبل می سود که مرایای آن نسیب نه سکر عنارب است ار شکرک بردن سربیی کارامل شدن سریع رر حفظ رطوبت سربیی پحه شده و برم ماندن آن در ادامه نه معرفی ابواع شکر، مشخصات و کاربردهای آن ها می برداریم

ابواع شکر سمید

شکر معمولی (regular sugar)

مداول برییبی و پرمصرف ترین نوع شکر در ایران، شکر معمولی است که نسیار برای مصارف حانگی مانبد سربین کردن مانعات بهبه ابواع حوراک مرنا آب نساب و کارامل استفاده می سود اما کاربرد آن در پخب مافس و سولفه، نابی ناماسب و عبریکنسد در آن ها انحاب می کند در صورت نسه بندی مناسب و نفودنا پندر آن در برابر رطوبت فابلت نگهداری نامحدودی حواهد داسب

شکر نسیار ربر (caster sugar)

شکر نسیار ربر همان سکر معمولی است که در اثر آسیاب کردن اندازه دانه های آن ربرتر شده و ناب برم بری ندا کرده است به دلیل کوچکی دراب، این نوع شکر به سرعت در مانعاب حل می شود ناند نوحه سود آسیاب کردن شکر، ناید درحدی ناسد که نه پودر فید ندبل نشود ربا این نوع شکر ناب مراکم و نکدسی انحاب می کند که برای برحی کیک ها نامناسب است، اما ناب حوبی نه «شریبی های نا پانه سفیده» می نحشد

شکر دانه ربر (Bakers's special)

اندازه دراب این نوع شکر، از شکر نسیار ربر درشبر و ار سکر معمولی ربربر است و برای بهبه کیک پودر کیک و سربیی آماده استفاده می شود

شکر ترییبی (tinted sugar)

سکر برییبی همان گونه که از نامش نداسب نسیار

کاهش دهد کره به دلیل عطر مطوع آن معمولاً در نسیکویب و شریبی استفاده می شود
روغن صاف فادی روغن صاف فادی حامد و دارای ناب نکدست و نکواجتی است که در اثر سرد شدن سریع روغن هندورونه به حود می آید این روغن دارای سمازه بندی اسماندارد کارحانه ای است و کاربرد هر شماره مصرف حاصی دارد نه حای روغن صاف می نوباند از کره مارگارین استفاده کند

ابواع روغن صاف فادی

روغن شماره ۵ نوعی روغن صاف فادی و مخصوص شریبی های حشک نا ناب برم است
روغن شماره ۶۶ نوعی روغن صاف فادی و مخصوص کیک است
روغن شماره ۴۴ نوعی روغن صاف فادی و مخصوص هرارلا است
روغن شماره ۳۳ نوعی روغن صاف فادی و مخصوص هرارلا و دانمارکی در فصل رمسان است
روغن شماره ۲۲ نوعی روغن صاف فادی و مخصوص شکلات است
روغن کاسولا مفادبر نالانی اسندهای حرب اساع نسه دارد و مناسب برای اسپری و شریبی پری است
روغن پالم از موه نالم که درح آن شنه به نحل حرماسب، بهبه می شود پس از نصفه و حداساری روغن همماند کره کاکانو به دست می آید و نه غلب پانداری در ساحب نه مصرف سرح کردن حپس دونات و نظابر آن می رسد
روغن حداکسده برای حلوگری از حسدن حمبر نه قالب و سبی های پخت استفاده می شود این روغن نه صورت اسپری بر حود دارد
روغن نارگل و نحل طعم و بوی نامحسوسی دارد در برابر حرارت نه سرعت می سود و دود می کند در دسه چربی های اسباع نا درجه نالا فرار می گبرند ار روغن نارگل نا نحل برای انحاب طعمی مفابو هنگام سرح کردن (مثلاً سرح کردن دونات و دنگر سربیی ها) استفاده می شود و هنگام سرح کردن به عطر شریبی و کیک می افراسد

مارگارین روغن های گاهی هندوربره و مارگارین برای روبه های برییبی در فر نسیم مشهور شدند، ربا