

اولین نشریه تخصصی کیک - شیرینی - شکلات - دسر - نان و نوشیدنی در ایران

# قنادباشی

۲۳۹

نیمه دوم دی ماه ۱۴۰۲

شماره دویست و سی و نه - ۷۰۰۰۰ تومان

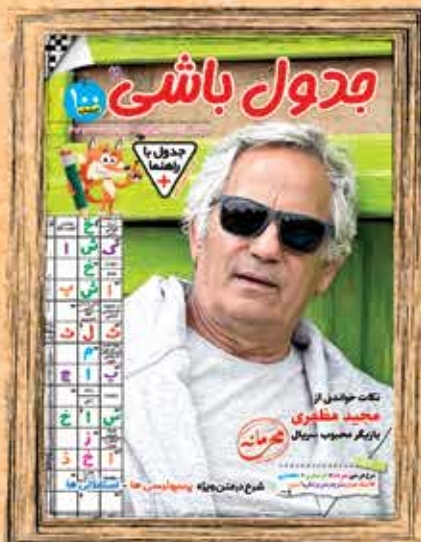
آموزش رسی های ساده و آسان

کوکی انباتی، مافین گلابی شکلاتی

شیرینی فندق و قهوه

+  
آموزش رسی  
نان سیب و گردو





**مجلات جدول ایده آل (اول هر ماه) +**  
**جدول باشی (پانزدهم هر ماه)** با متنوع ترین جدول های  
 سرگرم کننده و چالش برانگیز را از کیوسک های مطبوعاتی  
 سراسر کشور تهیه فرمایید.  
 تلفن تماس: ۶۶۴۱۵۸۳۵ - ۰۲۱  
 (از ساعت ۱۰ تا ۱۵ روزهای شنبه تا چهارشنبه)

**قابل توجه**  
**علاقه مندان به**  
**جدول**



# کاپ چیپس شکلات



## مواد لازم کاپ:

آرد	یک و یک دوم پیمانه
نمک	یک پنسه
جوش شیرین	یک دوم قاشق چای خوری
کره (نرم شده)	یک دوم پیمانه (۱۲۰ گرم)
شکر قهوه‌ای	سه چهارم پیمانه
تخم مرغ (به دمای محیط رسیده)	یک عدد
اسانس وانیل	یک قاشق چای خوری
چیپس شکلات (نیمه شیرین)	یک پیمانه

## مواد لازم فیلینگ (لایه میانی):

چیپس شکلات (نیمه شیرین)	یک پیمانه
شیر عسلی	سه چهارم پیمانه
اسانس وانیل	یک دوم قاشق چای خوری

🕒 میزان سرو: ۳۰ الی ۳۲ عدد

🕒 مدت زمان پخت: ۱۲ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه

## طرز تهیه:

برای تهیه کاپ‌ها، ابتدا دمای فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید. آرد، نمک و جوش شیرین را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کنید. کره و شکر قهوه‌ای را در ظرف دیگری آنقدر با هم مخلوط کنید تا سبک و خامه‌ای شوند. تخم مرغ و اسانس وانیل را اضافه و مخلوط کنید. به تدریج مخلوط آرد را اضافه و مخلوط کنید. چیپس شکلات را اضافه و مخلوط کنید. گلوله‌هایی به اندازه ۲/۵ سانت از خمیر به دست آمده جدا کنید و هر یک را داخل قالب‌های مافین کوچک قرار داده و خمیر را به کف و لبه‌های قالب فشار دهید و به شکل کاپ درآورید. کاپ‌ها را به مدت ۱۰ الی ۱۲ دقیقه در فر قرار دهید تا طلایی و برشته شوند. قبل از اینکه آنها را از قالب جدا کنید بگذارید کاملاً خنک شوند. برای تهیه فیلینگ، چیپس شکلات و شیر عسلی را به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) ذوب کنید. سپس اسانس وانیل را اضافه و مخلوط کنید. مخلوط به دست آمده را در قیف پلاستیکی ریخته و در کاپ‌ها پاپ کنید. اجازه دهید قبل از سرو شکلات سفت شود. می‌توانید این شیرینی‌های خوشمزه را حدود یک هفته در ظرف دردار نگهداری کنید.

• امور توزیع: شرکت توزیع نشر گستر امروز  
• تلفن توزیع: ۵۴۰۸۱۱۵۲

• چاپ متن و جلد:  
• چاپخانه: نگار نقش  
• آدرس چاپخانه: شهر قدس، ۴۵ متری انقلاب، خیابان صنعت پنجم، پلاک ۴۹  
• تلفن: ۴۶۸۹۴۰۱۳  
• آدرس نشریه: تهران - خیابان جمهوری بعد از ۱۲ فروردین، پاساژ تجارت جمهوری، طبقه سوم واحد ۴ / تلفن جدید دفتر نشریه: ۶۶۴۱۵۸۳۵ (ساعات پاسخگویی: ۱۰ تا ۱۶) • صندوق پستی: تهران ۷۷۷۶-۱۴۱۵۵

• مدیر هنری و گرافیک: رامین قنبری

• هرگونه استفاده از مطالب و تصاویر بدون اخذ مجوز کتبی از قنادباشی غیر مجاز است و پیگرد قانونی دارد.  
• سسر دبیر در قبول یارد، اصلاح یادخل و تصرف در کلیه مطالب و عکس‌ها آزاد است.

## قنادباشی

اولین نشریه تخصصی کیک - شیرینی - شکلات - دسر - نان و نوشیدنی در ایران  
• شماره ثبت: ۱۳۴/۴۲۹۴ • زمینه انتشار: معلومات عمومی • گستره توزیع: سراسر کشور  
• صاحب امتیاز: شرکت مطبوعاتی الهام گستر امروز

• مدیر مسئول: غلامحسین زمان آبادی

اسامی افرادی که در این مجله به عنوان قناد در رسی‌ها درج شده است، به عنوان همکار افتخاری مجله قنادباشی می‌باشند.



## کیک ساده صبحانه

### طرز تهیه:

کره یا روغن را هم زده و سپس تخم مرغ را یکی یکی اضافه کرده خوب هم بزنید تا کشدار و رنگ کرمی شود. سپس شکر و وانیل را اضافه کنید. آرد و بیکنگ پودر مخلوط شده را روی مواد الک کرده و هم بزنید. بعد شیر را کم کم اضافه کرده تا مایه یکدست داشته باشیم. می توانید کمی از مایه کیک را برداشته با کاکائو مخلوط کرده و قهوه ای رنگ شود. در این صورت به ازای هر یک قاشق کاکائو یک قاشق از آرد کم کرده تا دورنگ شود. سپس قالب را چرب کرده و کاغذ بیندازید و درون فر با درجه ۱۵۰ سانتیگراد به مدت ۳۰ دقیقه بگذارید.

### مواد لازم:

- آرد | ۳۰۰ گرم
- شکر | ۲۰۰ گرم
- شیر | یک دوم پیمانه
- روغن جامد یا کره | یک پیمانه
- تخم مرغ | ۳ عدد
- بیکنگ پودر | ۲ قاشق چای خوری
- پودر کاکائو | ۲ قاشق سوپ خوری
- وانیل | کمی

# کوکی بادام زمینی و شکلات

## مواد لازم:

- شکلات چیپسی | یک پیمانه
- کره نرم | ۱۱۰ گرم
- کره بادام زمینی | ۱۰۰ گرم
- شکر قهوه‌ای | ۵۰ گرم
- پودر شکر | ۵۰ گرم
- تخم مرغ | یک عدد
- شیر | یک قاشق سوپ خوری
- وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری
- آرد | یک پیمانه
- بیکنگ پودر | یک دوم قاشق چای خوری
- نمک | یک چهارم قاشق چای خوری
- بادام زمینی (خرد شده و بوداده) | سه چهارم پیمانه

## طرز تهیه:

فر را با حرارت ۱۷۵ درجه سانتیگراد گرم کنید. کف دو عدد سینی فر را با سیلپد یا کاغذ روغنی بپوشانید. در کاسه‌ای بزرگ کره نرم، کره بادام زمینی، پودر شکر و شکر قهوه‌ای را با همزن برقی بزنید تا نرم و کرمی شود. سپس تخم مرغ، وانیل و شیر را افزوده و مخلوط کنید. آرد، نمک و بیکنگ پودر را با هم مخلوط و روی مواد الک کنید و با همزن بزنید تا یکنواخت شود. در آخر شکلات چیپسی و نصف پیمانه بادام زمینی خرد شده را افزوده و با لیسک مخلوط کنید. با کمک اسکوپ کوچک بستنی یا یک قاشق سوپ خوری از مواد برداشته و درون سینی فر با فاصله ۵ سانت قرار دهید. باقی مانده بادام زمینی خرد شده را نیز روی کوکی‌ها بریزید. می‌توانید مقدار شکلات چیپسی هم روی آن بگذارید. سینی را در طبقه وسط فر گرم شده به مدت ۱۲ تا ۱۶ دقیقه قرار دهید تا روی شیرینی‌ها کمی طلایی شود. سپس یک دقیقه درون سینی و سپس روی توری سیمی خنک کنید.



# پانا کوتای بستنی سنتی

## مواد لازم:

- خامه صبحانه | ۴۰۰ گرم
- شیر | ۳۷۵ میلی لیتر
- پودر ژلاتین | ۴ قاشق سوپ خوری
- شکر | ۸ قاشق سوپ خوری
- گلاب | یک پیمانه
- وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری
- اسانس هل | یک قاشق چای خوری
- (از پودر هل هم می‌توان استفاده کرد ولی اسانس ترجیح دادمی شود)
- زعفران (دم کرده) | یک چهارم پیمانه

## طرز تهیه:

شیر را در قابلمه بریزید. سپس روی آن خامه، اسانس هل، وانیل، شکر و پودر ژلاتین را بریزید. روی حرارت کم قرار دهید تا همه مواد حل و یکنواخت شود ولی اصلانجوشد. بعد گلاب و زعفران را هم اضافه کنید.

برای یکدستی مایه می‌توانید آن را از صافی رد کنید. سپس در قالب بریزید و بگذارید حدود ۲-۳ ساعت در یخچال بماند تا خودش را بگیرد. با پشت چاقو دسر را از قالب جدا کرده و راحت توی ظرف برگردانید. سپس با اکلیل و یا مروارید خوراکی و انواع بریلو متالیک تزئین کنید.

# مینی دونات شکلاتی

میزان سرو:  
۱۲ عدد



## مواد لازم:

- آرد | یک دوم پیمانه
- بیکیکنگ پودر | یک دوم قاشق چای خوری
- نمک | یک هشتم قاشق چای خوری
- جوز هندی (پودر شده) | یک هشتم قاشق چای خوری
- کره (ذوب شده) | یک قاشق سوپ خوری
- شکر دانه ریز | ۳ قاشق سوپ خوری
- تخم مرغ | یک عدد
- خامه ترش یا ماست یونانی | ۲ قاشق سوپ خوری
- اسانس وانیل | یک دوم قاشق چای خوری

## مواد لازم برای رویه شکلات:

- چیپس شکلات (خرد شده) | یک چهارم پیمانه
- شیر | یک قاشق سوپ خوری
- کره (خرد شده) | ۲ قاشق سوپ خوری
- پودر شکر | ۳ قاشق سوپ خوری

## طرز تهیه:

ابتدا دمای فر را روی ۱۹۰ درجه سانتی گراد (۳۷۵ درجه فارنهایت) قرار دهید و یک قالب مینی دونات یا مینی مافین ۱۲ کاپ را با اسپری روغن چرب کنید. آرد، بیکیکنگ پودر، نمک و جوز هندی را در ظرف مناسبی با هم مخلوط کرده و کنار بگذارید. کره ذوب شده و شکر دانه ریز را در ظرفی جداگانه به خوبی با هم مخلوط کنید. تخم مرغ را اضافه کرده و آنقدر با همزن بزنید تا صاف و یکدست شوند. خامه ترش یا ماست یونانی و وانیل را اضافه و مخلوط کنید. مخلوط مواد خشک را به مخلوط مواد تر اضافه کرده و به خوبی با هم ترکیب کنید. خمیر را در قیف فنادی با سری گرد ریخته و در کاپ‌های دونات از قبل آماده شده بریزید، طوری که حدود دو سوم از هر یک پر شود. دونات‌ها را به مدت ۶ الی ۷ دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار دهید. سپس آنها را روی پنجره توری قرار دهید تا خنک شوند.

برای تهیه رویه شکلاتی، شکلات خرد شده را در ظرف مناسبی قرار دهید، شیر و کره خرد شده را در ظرفی جداگانه ریخته و حدود ۱۵ ثانیه در مایکروویو قرار دهید تا کره ذوب شود و مخلوط شروع به جوشیدن کند. آن را روی شکلات خرد شده ریخته و حدود یک دقیقه کنار بگذارید. سپس به آرامی هم بزنید تا شکلات ذوب شده و سس صاف و یکدستی حاصل شود (در صورتی که شکلات به خوبی ذوب نشد، آن را به مدت ۵ ثانیه دیگر در مایکروویو قرار داده، سپس هم بزنید تا به صورت صاف و یکدست در آید).

پودر شکر را اضافه کرده و هم بزنید تا به صورت صاف و یکدست در آید. روی هر یک از دونات‌ها را در سس شکلات فرو کنید و ترافل‌های رنگی روی آنها بپاشید. این دونات‌های خوشمزه را به صورت گرم یا سرد می‌توانید سرو نمایید.



# کیک لایه‌ای توت‌فرنگی

## مواد لازم:

- کره | ۲۵۰ گرم
- شکر (دانه ریز) | ۲۵۰ گرم
- وانیل مایع | یک قاشق چای خوری
- تخم‌مرغ | ۴ عدد
- آرد | ۲۵۰ گرم
- بیکیینگ پودر | یک دوم قاشق چای خوری
- شیر | یک و یک دوم قاشق چای خوری
- مارمالاد توت‌فرنگی | ۱۰۰ گرم
- توت‌فرنگی (ریز خرد شده) | ۲ پیمانه
- توت‌فرنگی (جهت تزیین) | به مقدار لازم
- پودر قند (جهت تزیین) | به مقدار لازم

## مواد لازم فیلینگ:

- خامه (فرم گرفته) | ۲۵۰ گرم
- پنیر ماسکار پونه | ۵۰ گرم
- وانیل مایع | یک چهارم قاشق چای خوری

## طرز تهیه کیک:

فر را روی دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد گرم کرده و ۲ عدد قالب ۲۰ سانتی‌متری را توسط اسپری روغن یا کره چرب کرده و کف آنها را کاغذ قرار دهید. کره و شکر را داخل همزن ریخته و با دور متوسط هم بزنید تا جایی که کره حالت کرمی پیدا کند و حجیم شود. سپس تخم‌مرغ‌ها را یکی یکی اضافه کرده و بعد از اضافه کردن هر تخم‌مرغ با همزن بزنید تا مخلوط شود. سپس وانیل را اضافه کنید. همزن را خاموش کرده و آرد، بیکیینگ پودر و شیر را به صورت متناوب به مخلوط اضافه کرده و بالیسک به صورت دورانی هم بزنید. در نهایت مخلوط را در دو ظرف به طور مساوی بریزید و به مدت ۳۵ تا ۴۰ دقیقه در فر قرار دهید تا جایی که روی کیک طلایی شود. سپس کیک را خارج کرده و روی توری فلزی خنک کنید و روی سطح لایه اول مارمالاد توت‌فرنگی ریخته، سپس مخلوط خامه فرم گرفته و پنیر را اضافه کرده و توت‌فرنگی‌های ریز خرد شده را روی آن قرار دهید و لایه دوم را روی لایه اول گذاشته و سطح آن را با پودر قند و خامه فرم گرفته و توت‌فرنگی تزیین کنید.

## طرز تهیه فیلینگ:

خامه قنادی را در دمای محیط قرار دهید تا کمی نرم شود. سپس با دور تند همزن بزنید تا فرم بگیرد و دو خط همزن روی خامه نمایان شود. پنیر ماسکار پونه را با همزن زده تا نرم شود و به همراه وانیل به خامه اضافه کنید.

## نکته:

- کیک‌های کره‌ای در یخچال سفت می‌شوند. به همین دلیل بهتر است هنگام سرو، خامه کیک را اضافه کنید.
- برای ایجاد طعم لذیذتر می‌توانید یک تا ۲ قاشق سوپ خوری پودر بادام به کیک اضافه کنید.


مدت زمان آماده‌سازی: ۵۰ دقیقه


مدت زمان پخت: ۴۰ دقیقه


میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر





مدت زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه 

مدت زمان پخت: ۳۰ دقیقه 

میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر 



# شورینی کیش پیاز و ژامبون

## مواد لازم:

- خمیر یوفکا | به مقدار لازم
- پیاز | ۲ عدد
- ژامبون | ۵۰ گرم
- تخم مرغ | ۴ عدد
- جعفری (خرد شده) | ۲ قاشق سوپ خوری
- پنیر فتا (پنیر صبحانه) | ۱۰۰ گرم
- شیر | یک دوم پیمانه
- فلفل | حدود یک دوم قاشق چای خوری
- کره (ذوب شده) | حدود ۵۰ گرم
- پنیر پارمزان (کمی رنده شده) | حدود ۱۰۰ گرم
- روغن | کمی

## طرز تهیه:

به خمیر یوفکای گرد برش خورده کره ذوب شده بمالید. یک خمیر دیگر روی آن قرار دهید و داخل قالب چرب شده قرار دهید تا شکل قالب مافین را به خودش بگیرد. پیازها را خلالی خرد کرده و در کمی روغن تفت دهید تا فقط سبک شود. ژامبون را نیز خرد کنید.

تخم مرغها و شیر را با همزن دستی هم زده و مخلوط کنید. سپس ژامبون خرد شده، پیاز، جعفری، پنیر فتا و کمی فلفل را اضافه کرده و مخلوط کنید. مواد را داخل کاسه های یوفکا ریخته و روی آن کمی پنیر پارمزان رنده شده، ریخته و در فراز پیش گرم شده با دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد به مدت حدود ۳۰ دقیقه قرار دهید.

## نکته:

- ۱ مواد داخل این غذا را می توانید با توجه به ذائقه خانواده خود تغییر دهید.
- ۲ کیش معمولاً با خمیر آماده می شود. در این شماره نوع آسان آن با خمیر یوفکا آموزش داده شده است.

# نان دورنگ شکلاتی

## مواد لازم خمیر:

- شیر ولرم | یک و یک دوم پیمانه
- کره نرم | ۵۰ گرم
- شکر | یک چهارم پیمانه
- خمیر مایه | یک قاشق سوپ خوری
- پودر کاکائو | ۳ قاشق سوپ خوری
- شکر | یک قاشق سوپ خوری
- نمک | یک قاشق چای خوری
- خلال بادام | به مقدار لازم
- تخم مرغ (برای رومال) | یک عدد
- آرد | حدوداً ۶۰۰ گرم

## طرز تهیه:

شیر ولرم، یک قاشق سوپ خوری شکر و خمیر مایه را مخلوط کرده و روی آن را پوشانده و در جای نسبتاً گرم بگذارید تا خمیر مایه عمل آمده و پف کند.

در ظرف گودی کره نرم، نمک و یک چهارم پیمانه شکر را مخلوط کرده و خمیر مایه عمل آمده را نیز افزوده و آرد را کم کم اضافه کنید تا جایی که مواد خمیر شود و به دست نچسبد، دقت کنید در این مرحله خمیر باید خیلی نرم باشد. ممکن است همه آرد مصرف نشود و یا بیشتر از مقدار دستور استفاده شود. خمیر را به دو قسمت مساوی تقسیم کرده و به یک قسمت از خمیر پودر کاکائو اضافه کرده و خوب ورز دهید. اگر خمیر سفت شد می توانید کمی شیر اضافه کنید. قسمت دیگر خمیر را نیز خوب ورز دهید تا سطح آن صاف و یکدست شود. اگر چسبنده بود کمی آرد اضافه کنید. هر کدام از خمیرها را جداگانه داخل ظرف چرب شده قرار داده روی آن را پوشانده و یک ساعت استراحت دهید تا خوب پف کرده و حجم آن دو برابر شود. سپس هر کدام از خمیرها را جداگانه ورز داده و هوای آنها را بگیرید و هر کدام را به شش قسمت تقسیم کنید. خمیر شکلاتی را به صورت نوارهای بلند در بیاورید و هر کدام از چانه های خمیر سفید را روی سطح آردپاشی شده با وردنه باز کنید. خمیر قهوه ای را لبه خمیر سفید قرار داده و رول کنید و بقیه خمیر را نیز به همین منوال آماده کنید، قالب لوف ۲۰ در ۱۰ را با کره چرب کرده و سه تا از خمیرهای آماده را کف قالب قرار دهید و سه تای دیگر را روی این خمیرها قرار دهید. روی آن را پوشانده و حدود ۲۰ دقیقه استراحت دهید. سپس با تخم مرغ زده شده رومال کرده و خلال بادام پاشیده و در فراز پیش گرم شده بادمای ۱۵۰ درجه سانتیگراد به مدت یک ساعت بپزید تا روی نان کاملاً طلایی شود. پس از خارج کردن از فر روی توری برگردانده تا خنک شود.


### نکته:


۱ چون این نان در قالب لوف پخته می‌شود و ارتفاع زیادی دارد باید با دمای پایین پخته شود تا مغز نان کاملا بپزد.


۲ برای زیباتر دیده شدن نان بهتر است برش‌های ۲ سانتیمتری با چاقوی برقی بریده شود.

۳ ممکن است کمی کمتر یا بیشتر از آرد دستور مصرف شود.



مدت زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه 

مدت زمان پخت: یک ساعت 

میزان سرو: ۶ تا ۸ نفر 

# نان سیب و گردو

## طرز تهیه:

شیر ولرم، مایه خمیر و یک قاشق چای خوری از شکر دستور را مخلوط کرده و روی آن را پوشانده، حدود ۵ دقیقه کنار بگذارید تا عمل بیاید آرد و بیکینگ پودر را در ظرفی ریخته و مرکز آن را گود کرده و باقی مانده شکر، سفیده تخم مرغ، روغن مایع، نمک و مایه خمیر عمل آمده را اضافه کرده و مخلوط کنید تا مواد خمیر شود. خمیر را روی سطح آرد پاشی شده ورز داده تا صاف و یکدست شود سپس داخل ظرف چرب شده قرار داده و روی آن را بپوشانید و به مدت حدود ۴۵ دقیقه تا یک ساعت در دمای محیط استراحت دهید. پس از استراحت خمیر را مجدداً ورز داده و تکه‌هایی از خمیر برداشته و با وردنه به اندازه دایره به قطر ۳۰ سانتی متری باز کرده و ۸ برش زده و هر برش را کمی وردنه کشیده قاعده مثلث حاصله را یک برش کوچک زده و مواد میانی را روی خمیر قرار داده و به شکل کراسان ببندید. و روی سینی فر چرب شده قرار دهید. روی نان‌ها را با پارچه پوشانده و ۱۰ دقیقه استراحت دهید. سپس زرده تخم مرغ و شیر را با چنگال زده رومال کنید و کمی بادم پرک روی نان بپاشید و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت حدود ۲۰ تا ۲۵ دقیقه قرار دهید تا روی نان طلایی شود.

برای آماده کردن مواد میانی، سیب را پوست کنده و به صورت نگینی خرد کرده و به همراه شکر روی شعله قرار دهید تا شکر حل شده و سیب کمی نرم شود سپس کنار گذاشته تا خنک شود. در آخر گردو خرد شده و دارچین را اضافه کنید.

## نکته:

◀ در صورت چسبندگی خمیر هنگام ورز دادن می‌توانید کمی آرد اضافه کنید تا چسبندگی خمیر از بین برود.

◀ مدت زمان ذکر شده برای استراحت اولیه خمیر تقریبی بوده و بستگی به گرمای منزل کمتر یا بیشتر می‌شود. دقت داشته باشید استراحت بیش از اندازه باعث بوی ترشیدگی در نان می‌شود.

◀ این نان تقریباً شیرین بوده و عصرانه بسیار دلچسبی می‌باشد.

## مواد لازم:

روغن مایع	یک دوم پیمانه
شیر	یک پیمانه
شکر	۴ قاشق سوپ خوری
مایه خمیر	یک قاشق سوپ خوری
نمک	یک پنسه
بیکینگ پودر	یک قاشق سوپ خوری
سفیده تخم مرغ	یک عدد
آرد	۵۰۰ گرم

## مواد لازم میانی:

سیب	۳ عدد
شکر	۳ قاشق سوپ خوری
گردو (خرد شده)	۲ قاشق سوپ خوری
دارچین	یک قاشق سوپ خوری

## مواد لازم رومال:

زرده تخم مرغ	یک عدد (جهت رومال)
شیر	یک قاشق چای خوری
بادام پرک	به مقدار لازم



۳- خمیر را به شکل دایره باز کنید.



۲-



۱- تکه‌ای از خمیر را با وردنه باز کنید.





۶- خمیر آماده



۵- اضافه های خمیر را بگیرید.



۴- دایره را به اندازه ۳۰ سانتی متر برسانید.



۹- خمیر را به هشت قسمت تبدیل کنید.



۸- بریدن خمیر



۷- تقسیم بندی خمیر



۱۲- یک تکه از قاعده مثلث جدا کنید.



۱۱- برش زدن خمیر



۱۰- هر قسمت راوردنه بکشید.



۱۵- خمیر به شکل کراسان پیچیده شده.



۱۴- از قاعده شروع به بستن کنید.



۱۳- مواد میانی را روی خمیر قرار دهید.



# شیرینی میل فوی

خمیر هزار لار روی سطح آردپاشی شده به کمک وردنه به ضخامت ۲ میلی متر باز کنید و مستطیل هایی به ابعاد ۱۰ در ۵ سانتی متر ببرید. سینی فر را با کاغذ روغنی پوشانده و خمیر های آماده را در سینی بچینید و دوباره به مدت یک ساعت در یخچال قرار دهید تا سراما بگیرد. سپس بیرون آورده و روی خمیر چنگال زده و در فراز پیش گرم شده بادمای ۲۲۰ درجه به مدت ۱۰ دقیقه بگذارید. سپس دمای فر را به ۱۸۰ درجه رسانده و ۲۰ دقیقه دیگر بپزید. سپس کنار بگذارید تا خنک شود هر کدام از خمیر های پخته شده را از ارتفاع به سه قسمت برش بزنید. یک لایه زیر قرار دهید و روی آن را با کرم آماده بپوشانید و دوباره یک لایه دیگر قرار دهید. باز با کرم پوشانده و لایه سوم را قرار داده و روی آن را با کرم ماسوره بزنید و در آخر کمی پودر کاکائو الک کنید.

برای تهیه کرم همه مواد را با هم مخلوط کرده و روی حرارت قرار دهید و مدام هم بزنید تا غلیظ شود. کرم آماده را کنار بگذارید تا خنک شود. توجه داشته باشید که روی کرم را با نایلون بپوشانید تا رویه نبندد. پس از خنک شدن وانیل را اضافه کرده و با خامه فرم گرفته مخلوط کنید.

## مواد لازم:

- خمیر هزار لار | نیم کیلوگرم
- شیر | ۲ پیمانه
- زرده تخم مرغ | ۲ عدد
- شکر | یک دوم پیمانه
- آرد | ۲ قاشق سوپ خوری
- نشاسته | ۲ قاشق سوپ خوری
- وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری
- خامه (فرم گرفته) | یک پیمانه

## نکته:

به جای کرم می توانید از کرم فیل وانیل و یا کرم فیل شکلاتی استفاده کنید.

مدت زمان آماده سازی: ۱۵ دقیقه

مدت زمان پخت: ۳۰ دقیقه

میزان سرو: ۸ نفر

# بیسکویت شکری

## طرز تهیه:

کره نرم و پودر قند را با همزن برقی بزنید تا کر می و سبک شود. سپس تخم مرغ را اضافه کرده و خوب بزنید. آرد، بیکنگ پودر و پودر زنجفیل را مخلوط کرده و به مواد افزوده و با لیسک هم بزنید تا کاملاً مخلوط شود. خمیر آماده را داخل نایلون ریخته و به مدت ۲ ساعت در یخچال استراحت دهید. پس از استراحت خمیر را ورز داده و روی سطح آردپاشی شده با وردنه باز کرده و روی آن وردنه طرح دار کشیده با کاتر دلخواه بریده و داخل سینی فر بچینید سپس کمی شکر دانه درشت روی آن ها پاشید و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت حدود ۱۵ تا ۲۰ دقیقه قرار دهید.

## نکته:

- ۱ بیسکویت ها را پس از پخت و خنک شدن داخل ظرف دردار به مدت طولانی می توانید نگهداری کنید.
- ۲ برای راحت باز کردن و کاتر زدن می توانید خمیر را الای دو عدد کاغذ روغنی باز کنید. سپس کاتر بزنید.
- ۳ بیسکویت ها را پس از کاتر زدن داخل سینی فر چیده و در یخچال قرار دهید. سپس داخل فر گرم شده قرار دهید تا بیسکویت ها دفرمه نشود.

میزان سرو:  
۴ تا ۶ نفر

مدت زمان پخت:  
۲۰ دقیقه

مدت زمان آماده سازی:  
۳۰ دقیقه

## مواد لازم:

- کره نرم | ۱۴۰ گرم
- تخم مرغ | یک عدد
- پودر زنجفیل | یک دوم قاشق چای خوری
- آرد | ۲۷۰ گرم
- بیکنگ پودر | یک دوم قاشق چای خوری
- پودر قند | ۷۰ گرم
- شکر (دانه درشت) | دو قاشق سوپ خوری (جهت تزئین)

مدت زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه

مدت زمان پخت: ۱۵ دقیقه

میزان سرو: ۸ تا ۱۰ نفر

# بیسکویت‌های خرمايي

## طرز تهیه:

شیر ولرم، کره نرم شده، روغن مایع و وانیل را با هم مخلوط کنید. آرد را کم‌کم اضافه کنید تا خمیر نرمی حاصل شود. خمیر را داخل نایلون گذاشته و یک ساعت داخل یخچال استراحت دهید. سپس روی سطح آردپاشی شده به کمک وردنه به ضخامت ۳ میلیمتر باز کنید و به شکل دلخواه کاتر بزنید و در سینی فر چیده و در فر از پیش گرم شده بادمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۵ دقیقه بپزید. سپس از فر خارج کرده و کنار بگذارید تا خنک شود. پس از خنک شدن وسط بیسکویت کمی مارمالاد مالیده و توپ‌های خرمايي را روی آن قرار دهید. برای تهیه توپ خرمايي هسته و پوست خرما را گرفته و با پشت چنگال له کنید. دارچین و پودر گردو را اضافه کرده و کمی برداشته در دست گرد کرده و در پسته خرد شده بغلتانید.

## مواد لازم:

- کره | ۵۰ گرم
- شیر | یک دوم پیمانه
- روغن مایع | ۲ قاشق سوپ خوری
- آرد | ۳۰۰ گرم
- خرما | ۴۰۰ گرم
- گردو (پودر شده) | ۱۰۰ گرم
- پسته (خرد شده) | ۱۰۰ گرم
- دارچین | یک قاشق سوپ خوری
- وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری



# مافین کوکی شکلات چیپسی



## مواد لازم مغزی کوکی شکلات چیپسی:

- آرد | ۲۰۰ گرم
- جوش شیرین | یک چهارم قاشق چای خوری
- کره (نرم) | ۱۱۰ گرم
- پودر شکر | ۳۰ گرم
- شکر قهوه‌ای | ۶۰ گرم
- تخم مرغ | یک عدد
- وانیل | یک دوم قاشق چای خوری
- شکلات چیپسی | ۱۲۰ گرم
- نمک | یک هشتم قاشق چای خوری

## مواد لازم مافین:

- تخم مرغ | ۳ عدد
- آرد | ۲۶۰ گرم
- روغن مایع | ۱۰۰ گرم
- شکر | ۲۳۰ گرم
- بیکنگ پودر | ۲ قاشق چای خوری
- شیر | ۷۰ گرم
- وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری
- نمک | یک هشتم قاشق چای خوری

## طرز تهیه مغزی:

ابتدا خمیر شکلات چیپسی را درست کنید. برای این کار آرد، جوش شیرین و نمک را با هم مخلوط کرده و کنار بگذارید. کره نرم را با پودر شکر و شکر قهوه‌ای با همزن بزنید تا نرم و پفکی شود. تخم مرغ و وانیل را افزوده و مخلوط کنید. مواد خشک را نیز اضافه کنید و با لیسک مواد را یکدست کنید. در نهایت شکلات چیپسی را افزوده و مخلوط کنید. از مواد با کمک اسکوپ کوچک بستنی از خمیر برداشته و درون سینی که با کاغذ روغنی پوشانده‌اید بگذارید و حدود ۲ ساعت درون فر یزر قرار دهید تا کاملاً سفت و پخته شود.

## طرز تهیه مافین:

فر را با دمای ۱۷۵ درجه سانتیگراد گرم کنید. ۲۴ قالب مافین را کپسول گذاشته و کنار بگذارید. شکر، تخم مرغ‌ها و وانیل را با همزن بزنید تا نرم و یکدست شود. سپس روغن مایع را ریخته و مخلوط کنید. شیر را نیز افزوده و مخلوط کنید. آرد و بیکنگ پودر و نمک را با هم مخلوط و به مواد قبلی اضافه کنید. دوسوم از کپسول‌ها را با مواد مافین پر کنید و وسط هر کدام یک عدد از گلوله‌های یخ زده شکلات چیپسی بگذارید. قالب‌ها را درون فر گذاشته و حدود ۲۰ تا ۲۵ دقیقه بپزید تا زمانی که تستر از قسمت کیکی مافین تمیز خارج شود. ۱۰ دقیقه درون قالب خنک کنید. سپس از قالب خارج کرده و روی توری سیمی خنک کنید. بعد از خنک شدن با گاناش یا کره‌ای تزیین کنید.

# مافین اسپر سو کاراملی

## مواد لازم:

- کره | ۱۱۵ گرم
- شکر قهوه‌ای | ۱۱۵ گرم
- اسپر سو | یک قاشق چای خوری
- آب گرم | یک قاشق سوپ خوری
- تخم مرغ | ۳ عدد
- آرد | ۱۳۰ گرم
- بیکنگ پودر | یک دوم قاشق چای خوری
- پودر کاکائو | یک قاشق سوپ خوری
- خامه صبحانه | ۲ قاشق سوپ خوری
- کارامل | یک قاشق سوپ خوری
- نمک | یک هشتم قاشق چای خوری

## مواد لازم تزیین:

- کر مگیل کارامل | ۱۰۰ گرم
- شکلات سفید یا شکلات شیری (قالب خورده) | تعدادی
- کر م پنییری (به دلخواه) | مقداری

## طرز تهیه:

ابتدا داخل آب گرم اسپر سو را ریخته و حل کنید. کره و شکر را با دور تند همزن بزنید تا مواد کرمی و یکدست شود. تخم مرغ‌ها را دانه دانه اضافه کنید و خوب هم بزنید. سپس خامه و کارامل را اضافه کنید و هم بزنید. بعد اسپر سو حل شده در آب را به مواد اضافه کنید. هم بزنید تا مواد یکدست شود. مواد خشک (آرد، بیکنگ پودر، پودر کاکائو و نمک) را به مواد اضافه کنید تا مواد خوب مخلوط و یکدست شود. مایه آماده را داخل قیف ریخته و سه چهارم حجم قالب‌های مینی مافین یا کپسول‌های مافین را پر کنید. چند ضربه بزنید تا هوای اضافی خارج شود. داخل فر از قبل گرم شده با دمای ۱۹۰ درجه به مدت ۲۵-۳۰ دقیقه بپزید. بعد از پخت و خنک شدن کامل، مافین‌ها را با کر مگیل کارامل و شکلات یا کر م پنییری تزیین کنید.

## نکته:

- کره حتما به دمای محیط رسیده باشد.
- مقدار اسپر سو با قهوه ترک قابل جایگزین شدن است.
- مدت ماندگاری این مافین‌ها تا یک هفته با درپوش در محیط است.
- این مافین تا یک ماه بدون تزیین رویه قابل فریز شدن است.



# شارلوت کدو و حلوایی

مدت زمان آماده سازی: ۴۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۱۰ دقیقه

میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

## مواد لازم رولت رنگی:

تخم مرغ	۲ عدد
آرد	۳۰ گرم
پودر کاکائو (تیره)	۱۰ گرم
کره (ذوب شده)	۲۰ گرم
آب جوش	۲ قاشق چای خوری
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری

## مواد لازم رولت ساده:

تخم مرغ	۴ عدد
آرد	۱۰۰ گرم
شکر	۸۰ گرم
آب جوش	۳ قاشق سوپ خوری
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری

## مواد لازم میانی:

پنیر خامه ای	۱۲۰ گرم
پودر قند	۳۰ گرم
خامه (فرم گرفته)	۲۰۰ گرم
پودر ژلاتین	یک قاشق چای خوری
آب	۲ قاشق سوپ خوری
کدو حلوایی (پوره شده)	۱۰۰ گرم
دارچین	یک قاشق سوپ خوری
گردو (خرد شده)	یک قاشق سوپ خوری

## طرز تهیه:

برای آماده کردن رولت رنگی، زرده و سفیده تخم مرغ ها را جدا کنید. با همزن برقی زرده ها را با آب جوش و وانیل هم بزنید تا تغییر رنگ دهد و کرمی رنگ شود. سفیده تخم مرغ را نیز با همزن برقی بزنید تا فومی شود. سپس به زرده اضافه کرده و دورانی هم بزنید. آرد و پودر کاکائو را روی مواد الک کرده و به حالت دورانی بوسیله لیسک هم بزنید. در آخر کره ذوب شده خنک را افزوده و مخلوط کنید. مواد شکلاتی آماده را روی رلیف مت ۳۰ در ۴۰ سانتی متری ریخته و به سرعت صاف کرده و اضافه های خمیر را بگیرد و صفحه را داخل فر بزر قرار دهید تا رولت ساده آماده شود.

برای آماده کردن رولت ساده، زرده و سفیده تخم مرغ را جدا کرده زرده را با نیمه از شکر و آب جوش بزنید تا سبک شده و تغییر رنگ دهد. سفیده تخم مرغ را با دور تند همزن برقی بزنید تا کمی فرم بگیرد. سپس شکر را کم کم اضافه کنید و هم بزنید تا سفیده کاملاً فرم بگیرد. زرده و سفیده را با هم مخلوط کرده و با لیسک دورانی هم بزنید. در این مرحله رلیف مت را از فریزر خارج کرده و مواد رولت را روی آن ریخته و با پالت صاف کرده و در فر از قبل گرم شده با دمای ۲۲۰ درجه سانتی گراد به مدت ۸ تا ۱۰ دقیقه قرار داده و پس از پخت از فر خارج کرده و بلافاصله روی پارچه تمیز برگردانده و کنار بگذارید تا خنک شود.

پس از خنک شدن، رولت طرح دار را به صورت نواری به اندازه رینگ یا قالبی که رولت را داخل آن قرار می دهید بریده و داخل رینگ گذاشته و کف رینگ هم یک تکه رولتی که با همان رینگ بریده اید قرار داده و نیمه از مواد میانی را روی آن ریخته و کمی گردو روی آن بپاشید. سپس یک تکه رولت دیگر روی آن قرار داده و بقیه مواد را افزوده و صاف کرده و به دلخواه تزیین کنید.


## طرز تهیه مواد میانی:


کدو حلوایی را با کمی آب پخته و پوره کرده و داخل صافی قرار دهید تا آب آن گرفته شود سپس به اندازه ۱۰۰ گرم وزن کرده و دارچین را اضافه کرده و کنار بگذارید. پنیر خامه ای و پودر قند را با همزن برقی بزنید تا صاف و یک دست شود. ژلاتین را روی آب پاشیده و روی بخار آب قرار دهید تا ذوب شود. ژلاتین ذوب شده خنک را کم کم به پنیر خامه ای بیافزایید. سپس ۱۰۰ گرم کدو حلوایی خنک شده را اضافه کرده و مخلوط کنید. همزن را خاموش کرده و خامه فرم گرفته را اضافه کرده و دورانی با لیسک هم بزنید.






# مینی لوف موز و خرما

مدت زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه 

مدت زمان پخت: ۲۰ دقیقه 

میزان سرو: ۶ نفر 

## مواد لازم:

- موز (له شده) | یک پیمانه
- تخم مرغ | ۲ عدد
- شکر قهوه‌ای | ۱۶۰ گرم
- کره (ذوب شده) | ۶۰ گرم
- آرد | ۲۰۰ گرم
- بیکنینگ پودر | یک قاشق چای خوری
- وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری
- خرما (بدون هسته) | ۸۰ گرم
- دوغ | یک چهارم پیمانه

## طرز تهیه:

تخم مرغ‌ها و شکر قهوه‌ای را با دور متوسط همزن برقی بزنید تا سبک شود. سپس کره ذوب شده خنک را افزوده و پس از مخلوط شدن، وانیل و موز له شده را نیز اضافه کرده و همزن را خاموش کنید.

آرد و بیکنینگ پودر را مخلوط کرده و به همراه دوغ بدون گاز به تناوب به مواد بالا اضافه کنید. یعنی کمی مواد خشک را اضافه کرده و مخلوط کنید و کمی دوغ را بیفزایید و مخلوط کنید تا همه مواد مخلوط شود. در آخر خرما را بدون هسته و خرد شده را بیفزایید. قالب‌های مینی لوف را با اسپری روغن چرب کرده و مواد را داخل قالب ریخته به طوری که یک سوم روی قالب‌ها خالی بماند. فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد گرم کرده و قالب‌ها را به مدت حدود ۲۰ تا ۲۵ دقیقه داخل فر قرار دهید. تا زمانی که چوب خلال را داخل کیک فرو می‌کنید نجسبید و تمیز خارج شود. سپس از فر خارج کرده و کیک‌ها را پس از ۱۰ دقیقه روی توری فلزی قرار دهید تا کاملاً خنک شود. در صورت تمایل روی کیک‌ها می‌توانید مانند عکس با کمی دلی کارامل پوشش دهید.

## نکته:

- ۱ دلی کارامل در فروشگاه‌های لوازم قنادی موجود می‌باشد و استفاده از آن کاملاً اختیاری بوده و می‌توانید کیک را ساده سرو کنید.
- ۲ موز را زمانی که می‌خواهید داخل کیک بریزید له کنید تا سیاه نشود.
- ۳ کل مواد را می‌توانید داخل قالب لوف بزرگ ۱۵ در ۱۰ سانتیمتری بریزید.



# دسر عربی



## طرز تهیه:

ابتدا ۲ پیمانه شیر را با پودر کرم کارامل، پودر ژلاتین و کافی میکس روی شعله گذاشته هم بزنید تا شروع به جوشیدن کند. شعله را خاموش کرده و مواد را در مخلوط کن بریزید. سپس بیسکویت و خامه را اضافه کرده و با مخلوط کن کاملاً مواد را میکس کنید تا یکدست شود. در آخر مواد را درون قالب ریخته و به مدت دو ساعت در یخچال قرار دهید. اگر دسرهای شیرین دوست دارید یک قاشق سوپ خوری شکر هم می توانید اضافه کنید.

اگر دسر را داخل قالب ریختید و پر نشد آن را داخل یخچال بگذارید تا از حرارت بیفتد. یک بسته پودر کارامل را با شیر بجوشانید و وقتی از داغی افتاد با قاشق کم کم روی دسر عربی بریزید. طوری که دسر دورنگ می شود. حتی می توانید یک پیمانه شیر بیشتر اضافه کنید. دو قاشق چای خوری پودر ژلاتین هم به دسر بزنید.

## مواد لازم:

- شیر | دو پیمانه
- پودر کرم کارامل | یک بسته
- بیسکویت پتی بور | یک بسته
- خامه صورتی | یک پاکت
- کافی میکس | یک عدد
- پودر ژلاتین | یک قاشق سوپ خوری

# کوکی آبنباتی

مدت زمان آماده‌سازی: ۴۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۲۰ دقیقه

میزان سرو: ۶ نفر

## مواد لازم:

آرد	۱۸۰ گرم
بیکنگ پودر	یک هشتم قاشق چای خوری
کره	۱۲۰ گرم
پودر شکر	۸۰ گرم
نمک	یک پنسه
وانیل شکری	یک چهارم قاشق چای خوری
پودر دارچین	یک چهارم قاشق چای خوری
پودر زنجفیل	یک هشتم قاشق چای خوری
زرده تخم‌مرغ	یک عدد
آبنبات‌های رنگی	به میزان لازم

## طرز تهیه:

کره و پودر شکر را با همزن برقی بزنید تا بافت کاملاً یکنواختی پیدا کنید. زرده تخم‌مرغ و وانیل شکری را بیافزایید تا مواد یکدست شوند. آرد، نمک، بیکنگ پودر، پودر دارچین و زنجفیل را با هم مخلوط و الک کرده و به باقی مواد بیافزایید تا خمیر حاصل شود. خمیر را در پوشش پلاستیکی به مدت نیم ساعت در یخچال استراحت دهید. فر را روی دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد روشن کنید. خمیر را از یخچال بیرون آورده و کمی ورز دهید و روی سطح آردپاشی شده با وردنه باز کنید و کاتر دلخواه بزنید. سپس وسط بیسکویت‌ها را توسط کاتر دلخواه کوچکتری کاتر زده و در سینی فر که کاغذ روغنی انداخته‌اید بچینید. آبنبات‌ها را خرد کنید و در سوراخ میانی کوکی‌ها خوب پر کنید و دقت کنید چیزی از آبنبات‌ها روی خمیر کوکی‌ها ریخته نشود و فقط سوراخ را پر کنند. سپس داخل فر به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه یا تا وقتی زیر کوکی‌ها کمی طلایی شود بپزید. از سینی فر خارج کرده و بگذارید کوکی‌ها خنک شوند سپس از کاغذ روغنی جدا کنید.

## نکته:

بهتر است خیلی کم توسط روغن مایع کاغذ روغنی را چرب کنید. خمیر این کوکی به مدت یک شب داخل یخچال قابل نگهداری می‌باشد. از این خمیر برای بیسکویت ساده و تغذیه مدرسه می‌توانید استفاده کنید به طوری که با کاترهای دلخواه از خمیر بریده و روی سینی فر قرار دهید و به صورت ساده پخت کنید.





# کیک یخچالی مغزدار

🕒 میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: یک ساعت

## طرز تهیه:

ابتدا یک قالب مربع ۱۸ سانتی متری را چرب کرده، کاغذ روغنی بیندازید و کنار بگذارید. کشمش پلویی را در مقداری آب خیس کرده و ۳۰ دقیقه بگذارید تا نرم شود، سپس آبکش نمایید. شکلات را ریز خرد کرده، در ظرفی مناسب ریخته به همراه کره و سس کارامل بر روی شعله کم قرار دهید و هم بزنید در حدی که شکلات و کره ذوب شوند کافیست، از روی حرارت بردارید کمی که از داغی افتاد کشمش، گردو و فندق و بیسکویت‌های ریز خرد شده با دست را اضافه کنید و سریع هم بزنید تا با هم ترکیب شوند، سپس در قالب بریزید و سطح آن را به کمک پشت قاشق کاملاً پرس نمایید و حدود یک ساعت در یخچال قرار دهید.

## طرز تهیه رویه:

برای درست کردن رویه، شکلات سیاه را ریز خرد کنید و به همراه کره بر روی حرارت غیر مستقیم یا در ماکروویو قرار دهید و هر چند ثانیه یکبار هم بزنید در حدی که ذوب شوند کافیست، بر روی لایه زیرین بریزید، شکلات سفید را نیز همزمان به روش بن ماری (غیر مستقیم) ذوب نمایید و در چند نقطه بر روی رویه شکلاتی بریزید و به کمک سیخ چوبی طرحی دلخواه ایجاد نمایید. سپس مجدد قالب را به مدت ۲ ساعت در یخچال بگذارید تا رویه کاملاً ببندد. بعد برش‌هایی مربعی به اندازه‌ی دلخواه بزنید.

## مواد لازم:

کره	۵۵ گرم
شکلات سیاه	۲۳۰ گرم
کشمش پلویی	۵۵ گرم
سس کارامل	دو قاشق سوپ‌خوری
بیسکویت دایجستیو	۱۷۵ گرم
گردو و فندق (ریز خرد شده و تست شده)	۵۵ گرم

## مواد لازم رویه:

شکلات سیاه	۱۰۰ گرم
کره	۲۰ گرم
شکلات سفید	۲۰ گرم

## نکته:

برای تست کردن فندق و گردو، فر را با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم کرده و مغزها را به مدت حدود ۱۰ دقیقه داخل فر قرار دهید. مغزهای مورد استفاده دلخواه می‌باشد و می‌توانید تغییر دهید و این کیک را با طعم‌های مختلف آماده کنید.





## کیک قلب

## مواد لازم کیک کره‌ای:

تخم مرغ	۶ عدد
آرد	۴ پیمانه
شیر	یک پیمانه
پودر قند	۲ پیمانه
کره	۳۰۰ گرم
بیکنگ پودر	۳ قاشق چای خوری
وانیل	یک سوم قاشق چای خوری

## مواد لازم کرم کره‌ای:

کره	۲۵۰ گرم
پودر قند	۴۵۰ گرم
آب	۶۰ میلی لیتر
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری
اسانس کره	یک هشتم قاشق چای خوری
نمک	یک هشتم قاشق چای خوری

## طرز تهیه کیک کره‌ای:

فر را با درجه حرارت ۱۷۵ درجه سانتی گراد گرم کنید. بعد کف قالب قلب ۲۳ سانتی متری را پس از چرب کردن کاغذ روغنی ببندازید. زرده و سفیده تخم مرغ را جدا کنید و سفیده را بزنید تا فرم بگیرد. سپس در ظرف دیگری کره را با همزن برقی کمی بزنید تا بافت کره باز شود. پودر قند را اضافه کنید و هم بزنید تا کرمی و سبک شود. حالا زرده ها را دانه دانه اضافه و مخلوط کنید و در حد مخلوط شدن هم بزنید و بعد وانیل را اضافه کنید. آرد و بیکنگ پودر را با هم الک و به تناوب به همراه شیر بالیسک به مایع اضافه کنید. در پایان سفیده تخم مرغ را به مایع بیغز ایید و بالیسک مخلوط کنید و مواد را داخل قالب آماده بریزید.

## طرز تهیه کرم کره‌ای:

کره و پودر قند را با همزن برقی با دور کند بزنید تا بافت آن باز شود. سپس آب، وانیل، اسانس و نمک را اضافه کنید و حدود ۱۰ دقیقه هم بزنید و به مرور سرعت را زیاد کنید تا مواد سبک و حجیم شود و برای کاور کردن کیک کره‌ای استفاده کنید.

## نکته:

این کیک را با هر کیک و کرم دلخواه می توانید آماده کنید.



۴- با ابزار مخصوص شکل انگشت در آورید.



۳- تکه ای از خمیر برداشته در دست فرم دهید.



۲- با ابزار مخصوص رویش طرح بیاندازید.



۱- خمیر در دست به شکل بدن خرس شکل داده شود.



۷- با ابزار شیپار ایجاد کنید.



۶- دست را نیز فرم دهید.



۵- با سر ماسوره جای پنجه را مشخص کنید.



## براونی اسمارتیز

### مواد لازم:

۲۰۰ گرم	شکلات تلخ
سه چهارم پیمانه	شکر
یک پیمانه + مقداری برای پاشیدن	آرد
۴ عدد	تخم مرغ (کمی زده شده)
۲۰۰ گرم + مقداری برای چرب کردن قالب	کره
۲۰۰ میلی لیتر	خامه
به میزان لازم	اسمارتیز

### طرز تهیه:

ابتدا یک قالب مستطیلی به ابعاد ۱۹×۳۰ سانتی متر را با کره چرب کنید و روی سطح آن مقداری آرد بپاشید. بعد شکلات و کره را به روش بن ماری (حرارت غیر مستقیم) ذوب کنید. ابتدا شکر را و بعد خامه و تخم مرغ های کمی زده شده و سپس آرد را به تدریج به مواد اضافه و مخلوط کنید. خمیر به دست آمده را در قالب از قبل آماده شده بریزید و اسمارتیزها را روی خمیر پخش کنید. قالب را به مدت ۴۰ دقیقه در فر در دمای ۱۹۰ درجه سانتی گراد قرار دهید تا براونی بپزد. در پایان، پس از خنک شدن، آن را برش بزنید و سرو کنید.

پائولا دین (Paula Deen) شف معروف و شخصیت تلویزیونی آمریکایی است. او در اینجا طرز تهیه براونی اسمارتیزی را آموزش می دهد.



# کیک کرسی

## طرز تهیه:

آرد و بیکنگ پودر را الک کرده، سپس زرده و سفیده تخم مرغ را از هم جدا کرده، سفیده تخم مرغ را با پودر تارتار با هم زن برقی بزنید تا کمی سفید و پفکی شود، نصف شکر را کم کم به سفیده اضافه کرده و هم بزنید تا کاملاً فرم بگیرد. ظرف سفیده را کنار گذاشته، زرده را با وانیل و بقیه شکر هم زده تا گرمی و کشدار شود. سپس آرد و شیر را به تناوب اضافه کرده و در آخر روغن مایع را یکباره افزوده و کمی هم بزنید. سپس سفیده زده شده را با لیسک به مایه اضافه کرده و در قالب مربع ۲۵ سانتی متری مرتفع ریخته، به مدت یک ساعت در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد قرار دهید. پس از پخت کیک را داخل قالب خنک کرده و دور تا دور کیک را از قالب جدا کرده و روی سطح کار به سه قسمت تقسیم کرده و با خامه زده شده بپوشانید. کیک را به مدت ۳ الی ۴ ساعت در یخچال قرار داده سپس با فوندانت دکور کنید.

## مواد لازم:

تخم مرغ	۶ عدد
شکر	یک و یک چهارم پیمانه
آرد	۲ پیمانه
بیکنگ پودر	۲ قاشق چای خوری
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری
پودر تارتار	یک چهارم قاشق چای خوری
روغن مایع	سه چهارم پیمانه
شیر	سه چهارم پیمانه
خامه فرم گرفته	حدود ۵۰۰ گرم
خمیر فوندانت	به مقدار لازم

## نکته:

خمیر فوندانت قرمز را با وردنه باز کرده و روی کیک انداخته و به شکل کرسی فرم دهید. تکه ای از خمیر سفید را به شکل مربع باز کرده و روی طلق طرح دار انداخته و وردنه بکشید تا طرح روی فوندانت بیافتد سپس به شکل مربع برش زده و روی فوندانت قرمز قرار دهید. سایر تزئینات روی کیک را مانند مراحل انجام دهید.



۳- تکه ای از خمیر فوندانت را با وردنه باز کنید.



۲- با ابزار فوندانت شیر ایجاد کنید.



۱- تکه ای خمیر را در دست فرم دهید.



۶- رنگ طلایی حل شده در آب مقطر را روی خمیر بکشید.



۵- خمیر طرح دار را به شکل مستطیل برش بزنید.



۴- خمیر را روی طلق طرح دار قرار داده و وردنه بکشید.





۷-خمیر را کمی خیس کرده روی بالش قرار دهید.



۸- بالش آماده



۹- با سر ماسوره ساده تکه‌ای از خمیر بپزید.



۱۲- با ابزار مخصوص روی خمیر اطراف ح دهید.



۱۱- تکه ای خمیر را به شکل کوسن فرم دهید.



۱۰- با آب به بالش بچسبانید.



۱۵- مروارید را روی سوراخ ها قرار دهید.



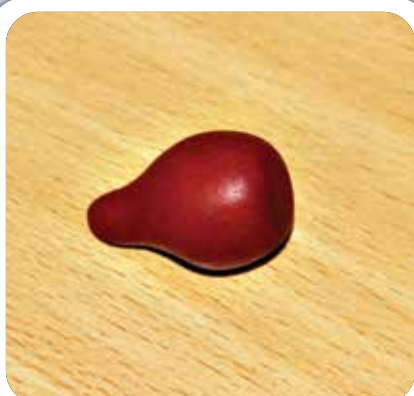
۱۴- با ابزار جای مروارید را مشخص کنید.



۱۳- با برش عمودی به شکل مربع در آورید.



۱۸- با ابزار برش عمیق روی نوک خمیر ایجاد کنید.



۱۷- تکه ای خمیر قرمز را به شکل انار فرم دهید.



۱۶- کوسن آماده



۲۱- روی خمیر سفیده بریده شده قرار دهید.



۲۰- تکه ای خمیر قرمز برداشته



۱۹- انار آماده



۲۴- به همبر آب زده و به هم بچسبانید.



۲۳- روی خمیر سبز رنگ قرار دهید.



۲۲- خمیر را خیس کرده و به هم بچسبانید.



۲۷- با ماژیک فوندانت طرح هسته هندوانه را ایجاد کنید.



۲۶- و به شکل نیم دایره در آورید.



۲۵- خمیر را برش بزنید.



۳۰- روی فوم قرار دهید تا به شکل سینی فرم بگیرد.



۲۹- با ابزار دور تادور خمیر شیار ایجاد کنید.



۲۸- برای سینی خمیر به شکل گرد باز شود.

# مافین گلابی شکلاتی



میزان سرو:  
۱۸ عدد مافین

## مواد لازم گلابی شهدی:

- گلابی | ۶ عدد
- لیمو ترش (تازه) | یک عدد
- آب | ۵۰۰ میلی لیتر (۲ پیمانه)
- شکر | ۲۵۰ گرم
- چوب دارچین | یک الی دو عدد

## مواد لازم کیک شکلاتی:

- کره نرم | ۱۲۵ گرم
- شکر (دانه ریز) | ۱۶۵ گرم
- وانیل | یک چهارم قاشق چای خوری
- تخم مرغ | ۳ عدد
- آرد | ۲۴۰ گرم
- بیکنگ پودر | یک قاشق چای خوری
- نمک | یک هشتم قاشق چای خوری
- پودر کاکائو | ۳ قاشق سوپ خوری
- شکلات (رنده شده) | ۴۰ گرم
- ماست خامه ای | ۱۸۰ گرم
- نسکافه | یک قاشق چای خوری

## طرز تهیه گلابی شهدی:

ابتدا آب و شکر با هم مخلوط کرده روی حرارت بگذارید. سپس گلابی ها را پوست کنده و با نصف لیمو تمام سطح گلابی ها را لیمویی کنید (این کار باعث می شود که گلابی ها تیره نشوند) بعد از جوش آمدن شکر و آب و قوام آمدنش که حدود بیست دقیقه زمان لازم است گلابی ها، چوب دارچین و لیمو را داخل ظرف ریخته و در ظرف را گذاشته حدود ۲۰ تا ۳۰ دقیقه زمان دهید تا خوب بپزد. سپس از شهد خارج کرده و کنار بگذارید تا کاملا خنک شده و برای مصرف یک آماده شود.

## طرز تهیه کیک شکلاتی:

کره و شکر دانه ریز را هم بزنیید تا مواد خوب کرمی و یکدست شود. تخم مرغ ها را دانه دانه اضافه کنید. برای اضافه کردن هر تخم مرغ ۳۰ ثانیه زمان لازم است. سپس وانیل را اضافه کنید. بعد از اضافه کردن تخم مرغ ها، مواد خشک (آرد، بیکنگ پودر، نمک، نسکافه و پودر کاکائو) را به همراه ماست خامه ای به تناوب (یکی در میان) داخل مواد تخم مرغی بریزید و خوب هم بزنیید. همزن را خاموش کرده و شکلات را داخل مواد ریخته و بالیسک مخلوط کنید. مایه آماده را داخل قیف ریخته و سپس داخل قالب های مینی چرب شده را تا نیمه پر کنید. گلابی شهدی را داخل قالب گذاشته و با خمیر باقی قالبها را پر کنید. قالب ها را داخل سینی گذاشته و در فراز قبل گرم شده با حرارت ۱۹۰ درجه به مدت ۲۵-۳۰ دقیقه بپزید. بعد از پخت و خنک شدن کامل با همان شهد باقی مانده از گلابی ها روی گلابی ها را کمی رومال کنید تا کیک ها جلوه زیباتری داشته باشد.

## نکته:

- ۱ حتما شهد اضافی گلابی ها گرفته شود.
- ۲ کره به دمای محیط رسیده باشد.
- ۳ این مافین ها با درپوش در یخچال ۴ الی ۵ روز قابل نگهداری است.



## مافین دونات

مدت زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۱۵ دقیقه

میزان سرو: ۸ تا ۱۰ نفر

### مواد لازم:

- کره | ۵۵ گرم
- روغن گیاهی (مایع) | یک چهارم پیمانه
- شکر | ۱۰۰ گرم
- شکر قهوه‌ای | ۷۰ گرم
- تخم‌مرغ (بزرگ) | ۲ عدد
- بیکنگ پودر | یک و یک دوم قاشق چای خوری
- جوش شیرین | یک چهارم قاشق چای خوری
- جوز هندی | یک قاشق چای خوری
- دارچین | یک دوم قاشق چای خوری
- نمک | سه چهارم قاشق چای خوری
- وانیل | یک قاشق چای خوری
- آرد | ۳۲۰ گرم
- شیر | یک پیمانه
- مارمالاد یا کره شکلاتی | در صورت تمایل

### مواد لازم رویه:

- کره | ۳ قاشق چای خوری
- دارچین | یک قاشق چای خوری
- شکر | یک قاشق سوپ خوری

### طرز تهیه:

فر را روی ۱۷۰ درجه سانتیگراد گرم کنید. ۱۲ عدد قالب مافین را لاینر گذاشته و با اسپری روغن چرب کنید. کره، روغن، شکر و شکر قهوه‌ای را با سرعت متوسط همزن بزنید تا کرمی و یکنواخت شود. سپس تخم‌مرغ‌ها را به همراه وانیل اضافه کرده و خوب مخلوط کنید و سپس شیر را اضافه کنید. بیکنگ پودر، نمک، جوش شیرین، جوز هندی، دارچین و آرد را با هم الک کرده و به مایه اضافه کرده و به آرامی فولد کنید. دوسوم قالب‌های مافین را پر کنید. در این مرحله در صورت تمایل مقداری مارمالاد یا کره شکلاتی باقی‌ف وسط مافین‌ها بریزید. مافین‌ها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر از پیش گرم شده قرار دهید. پس از آماده شدن مافین‌ها، تازمانی که گرم هستند، روی آنها را با برس کره بمالید و شکر و دارچین بپاشید.

### نکته:

- ۱ در صورتی که مافین‌ها را بدون لاینر داخل قالب چرب شده درست کردید، آنها را کامل در مخلوط شکر و دارچین بغلتانید.
- ۲ مافین‌های دونات تغذیه مناسبی جهت مدرسه و یا میان وعده فرزندان شما می‌باشد.

# موس چیز کیک لیمو

مدت زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

مدت زمان پخت: یک ساعت

میزان سرو: ۶ نفر

## طرز تهیه:

فر را روی دمای ۱۷۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. قالب گرد ۲۵ سانتی متری با دیواره حداقل ۵ سانتی متر را کاغذ روغنی بیاورید و دیواره ها و کف ظرف را کمی چرب کنید. توسط همزن برقی پنیرهای خامه ای و ماسکار پونه را بزنید تا یکدست و نرم شوند. کم کم ۳۰۰ گرم از شکر را اضافه کنید و هم بزنید تا رنگ مواد روشن و یکدست شود. آرد را اضافه کنید و به هم زدن ادامه دهید سپس دانه دانه زرده های تخم مرغ را که از سفیده جدا کرده اید به مخلوط بیافزایید به همراه رنده پوست لیمو و آب لیمو و به هم زدن ادامه دهید تا ترکیب یکدست و نرمی بدست آید.

در ظرف خشک و تمیز دیگری سفیده های تخم مرغ را خوب بزنید تا فرم گرفته و از ظرف نریزد و ۵۰ گرم شکر باقی مانده را بیافزایید و هم بزنید تا سفیده ها فرم کامل را بگیرند. سفیده ها را به مخلوط پنیری اضافه کنید و مواد را با هم فولد کرده و دورانی مخلوط کنید. مواد حاصل را داخل قالب ریخته و قالب را در ظرف بزرگتری قرار دهید و آب جوش را در ظرف بزرگتری بریزید تا نصف قالب را پر کند.

در فر قرار دهید به مدت ۶۰ تا ۶۵ دقیقه تا رویه مواد طلایی شود. سپس قالب را خارج کرده و روی پنجره سیمی خنک کنید. سپس روی قالب را بپوشانید و به مدت حداقل ۴ ساعت در یخچال خنک کنید. پس از آن دور تا دور قالب را توسط یک چاقو که در آب جوش زده اید از چیز کیک جدا کنید و یک بشقاب تخت روی قالب گذاشته و چیز کیک را برگردانید. سپس سطح پشتی چیز کیک را توسط یک کاردک فلزی کمی صاف کنید و پودر بیسکویت را رویش بریزید و کمی فشار دهید تا رویه چیز کیک کراست بیسکوییتی بچسبد. چیز کیک آماده را توسط چاقوی تیز که در آب جوش زده اید برش داده و سرو نمایید.

## مواد لازم:

۳۰۰ گرم	پنیر خامه ای ماسکار پونه
۹۰۰ گرم	پنیر خامه ای
۳۵۰ گرم	شکر (نرم و دانه ریز)
۴۰ گرم	آرد سفید
۴ عدد	تخم مرغ
۱۲۰ میلی لیتر	آب لیمو (تازه)
۲ عدد لیمو	رنده پوست لیمو
۱۱۵ گرم	پودر بیسکویت دایجستیو

## نکته:

مواد باید به دمای محیط برسد.

این چیز کیک برعکس چیز کیک های دیگر بیسکویت را برای تزیین قرار می گیرد. در صورت تمایل می توانید پودر بیسکویت را با ۷۰ گرم کره ذوب شده خنک مخلوط کرده و کف قالب برس کنید. سپس مواد پنیری را روی آن ریخته و در فر قرار دهید.

برای زدن سفیده تخم مرغ از ظرف تمیزی استفاده کرده که چرب یا خیس نباشد. سفیده را با دور تند همزن برقی بزنید تا کمی فرم بگیرد سپس شکر را قاشق قاشق اضافه کنید تا فرم گرفته و براق شود.





## عَثمَلِیَه قِیفِی

### طرز تهیه:

رشته‌های کادایف را با کره ذوب شده کاملاً آغشته کنید و آن‌ها را دور قیف‌های فلزی بپیچید و با دست فشرده کنید. سپس آن‌ها را در فر از پیش گرم شده به مدت ده دقیقه تا یک ربع با دمای ۱۶۰ درجه قرار دهید تا طلایی شود. در ظرفی شیر، آرد، شیر خشک و دو قاشق شکر را مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید و هم بزنید تا کاملاً غلیظ شود. سپس آن را کنار بگذارید تا کمی خنک شود. بعد از خنک شدن، داخل قیف‌ها را از این مخلوط پر کنید و در هنگام سرو از شهد آماده شده روی آن بریزید. برای درست کردن شهد آب و یک پیمانه شکر را مخلوط کنید و روی حرارت قرار و اجازه دهید شکر کاملاً حل شود و محلول آب و شکر کمی غلیظ شود. سپس آن را از روی حرارت بردارید و آب لیمو ترش را اضافه کنید.

### نکته:

۱- در صورت در دسترس نبودن قیف‌های فلزی، رشته‌های کادایف را در داخل دو قالب بیست سانتی پهن و با دست کمی فشرده کنید. سپس داخل فر بگذارید تا برشته شود. بعد از سرد شدن، آن‌ها را از قالب خارج کنید و روی قسمتی از آن مخلوط شیر و آرد را بریزید و روی قسمت دوم رشته‌های کادایف را بگذارید و در هنگام سرو شهد را روی آن بریزید.

۲- عثملیه و عیش السرابا و بسیاری دیگر از شیرینی‌های عربی با ترکیبی از شیر و آرد یا نشاسته و کمی شکر تهیه می‌شوند که در زبان عربی به این ترکیب قشطه گفته می‌شود. استفاده از این ترکیب در شیرینی‌ها به حدی است که این ترکیب به صورت بسته‌بندی‌های آماده در بازارهای کشورهای عربی وجود دارد. شکر موجود در این ترکیب معمولاً کم است زیرا در این شیرینی‌ها از شهد یا شیر به عنوان شیرین کننده مکمل استفاده می‌شود.

۳- عثملیه جزء شیرینی‌های سریع و ساده است و در بسیاری از مناسبت‌ها به اشکال گوناگون استفاده می‌شود.

### مواد لازم:

رشته کادایف	۳۰۰ گرم
کره	۶۰ گرم
شیر	۲ پیمانه
آرد	۲ قاشق سوپ خوری
شیر خشک	۲ قاشق سوپ خوری
شکر	۲ قاشق سوپ خوری

### مواد لازم شهد:

شکر	یک پیمانه
آب	نصف پیمانه
آب لیمو ترش تازه	نصف قاشق سوپ خوری

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه

🕒 مدت زمان پخت: ۱۰ دقیقه

👤 میزان سرو: ۴ نفر



# کیک سورپرایز



## مواد لازم:

آرد	۳۶۰ گرم
شکر	۲۰۰ گرم
تخم مرغ	۴ عدد
شیر	یک پیمانه
بیکنگ پودر	دو قاشق چای خوری
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری
نمک	یک پنسه
روغن مایع	سه چهارم پیمانه
	(۲۰۰ میلی لیتر)
رنگ خوراکی قرمز	یک قاشق چای خوری

## مواد لازم کرم:

پنیر خامه‌ای	۲۵۰ گرم
خامه قنادی (شیرین شده)	۲۰۰ گرم
پودر قند	دو قاشق سوپ خوری
پودر نسکافه	یک قاشق چای خوری
آب جوش	یک دوم قاشق چای خوری

## مواد لازم گاناش:

شکلات شیری	۱۰۰ گرم
خامه صبحانه	۱۳۰ گرم
شکلات (خرد شده)	به میزان لازم

## طرز تهیه:

تخم مرغ‌ها، شکر و وانیل را با دور متوسط همزن برقی بزنیید تا سبک شود. سپس روغن مایع را اضافه و مخلوط کنید. رنگ قرمز را داخل شیر حل کنید و به همراه آرد، بیکنگ پودر و نمک مخلوط شده به تناوب به مواد تخم مرغی زده شده اضافه کنید و بایسک هم بزنیید. مواد آماده را داخل سه عدد قالب گرد ۲۰ سانتی متری چرب شده و کاغذ انداخته، بریزید و قالب‌ها را در فر از پیش گرم شده بادمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ تا ۲۵ دقیقه قرار دهید. در پایان، پس از پخت کیک‌ها را روی توری فلزی خنک کنید.

برای تهیه کرم، پنیر خامه‌ای و پودر قند را با همزن برقی بزنیید تا سبک شود. پودر نسکافه را با آب جوش مخلوط و به مواد پنیری اضافه کنید. خامه قنادی را فرم دهید و به مواد بیفزایید و بایسک مخلوط کنید تا کرم یکدستی حاصل شود.

یک لایه از کیک خنک شده را روی سطح کار قرار دهید و نیمی از کرم آماده را روی آن بریزید و با پالت صاف کنید. بعد لایه دیگر کیک را روی آن قرار دهید و بقیه کرم را روی آن بریزید و صاف کنید و لایه آخر را رویش قرار دهید و رو و دور تادور کیک را با خامه فرم گرفته بپوشانید و با گاناش و شکلات خرد شده تزیین کنید.

## طرز تهیه گاناش:

خامه صبحانه را روی شعله ملایم قرار دهید تا فقط گرم شود. سپس شکلات شیری را اضافه و شعله را خاموش کنید و تند تند هم بزنیید تا شکلات با گرمای خامه ذوب شود.

🕒 میزان سرو: ۶ نفر

🕒 مدت زمان پخت: ۲۰ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۴۰ دقیقه

## نکته:

در صورت در دسترس نبودن سه عدد قالب ۲۰ سانتی متری، تمام مواد را داخل یک عدد قالب ۲۰ سانتی متری بریزید و پس از پخت و خنک شدن برش بزنیید.

# پای با میوه های فصل

## طرز تهیه:

آرد و شکر را داخل غذا ساز ریخته و مخلوط کنید. کره سرد خرد شده را نیز به مواد داخل غذا ساز افزوده و مخلوط کنید تا مواد به شکل خرد نان در آید. سپس زرده تخم مرغ را اضافه کرده و پس از مخلوط شدن آن با مواد، آب سرد را کم کم اضافه کنید تا مواد خمیر شده و داخل دستگاه جمع شود (آب مورد استفاده تقریبی می باشد و امکان دارد کمتر یا بیشتر استفاده شود). خمیر را داخل نایلون قرار داده و به مدت نیم ساعت در یخچال بگذارید پس از استراحت، خمیر را روی سطح آرد پاشی شده با وردنه باز کرده و داخل قالب پای ۲۳ سانتی متری انداخته و اضافه های خمیر را با چاقو بگیرد و قالب را به مدت ۱۵ دقیقه در یخچال قرار دهید. سپس روی خمیر را با چنگال سوراخ کرده و کاغذ روغنی قرار داده و کمی حبوبات یا سنگ نسوز مخصوص تارت و پای ریخته و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ دقیقه قرار دهید. سپس از فر خارج کرده و کاغذ روغنی را برداشته و مجدداً به مدت ۱۰ تا ۱۲ دقیقه داخل فر قرار دهید تا روی تارت ها نیز بپزد. تارت ها را از فر خارج کرده و کنار بگذارید تا خنک شود.

\* در اینجا به آموزش دو مدل فیلینگ پای مورد نظر می پردازم که با میوه فصل می باشد.

## طرز تهیه مواد میانی پای پر تقال:

پنیر خامه ای، شکر و رنده پوست پر تقال را با دور متوسط همزن برقی بزنید تا صاف و یک دست شود. پودر ژلاتین را روی آب پر تقال پاشیده و کنار بگذارید تا حالت اسفنجی پیدا کند، سپس روی بخار آب قرار دهید تا ژلاتین ذوب شود. ژلاتین ذوب شده خنک رادر حالی که همزن روشن است به مواد پنیری اضافه کنید. در آخر خامه صبحانه را اضافه کرده و به آرامی بالیسک مخلوط کنید و داخل پای را با این مواد پر کنید. پای را به مدت ۲ ساعت در یخچال قرار دهید سپس با پر تقال های آماده تزیین کنید. برای آماده کردن پر تقال ها: با چاقوی تیزی برش های نازک از پر تقال بریده و کنار بگذارید. شکر و آب را مخلوط کرده و روی شعله ملایم قرار دهید تا شکر ذوب شده و شهد شروع به جوشیدن کند. جوهر لیمو را نیز افزوده و پر تقال های ورقه شده را داخل شهد انداخته و پس از دو دقیقه شعله را خاموش کنید. پس از خنک شدن پر تقال ها را از شهد خارج کرده و داخل صافی قرار داده تا شهد اضافه آن گرفته شود سپس برای تزیین استفاده کنید.

## طرز تهیه مواد میانی پای انار:

پنیر خامه ای و شکر را با دور متوسط همزن برقی بزنید تا صاف و یک دست شود. پودر ژلاتین را روی آب انار پاشیده و کنار بگذارید تا حالت اسفنجی شود، سپس روی بخار آب قرار دهید تا ژلاتین ذوب شود. ژلاتین ذوب شده خنک رادر حالی که همزن روشن است به مواد پنیری اضافه کنید. در آخر خامه صبحانه را اضافه کرده و به آرامی بالیسک مخلوط کنید. در آخر سه قاشق سوپ خوری انار دون شده را افزوده و داخل پای را با این مواد پر کنید. پای را به مدت ۲ ساعت در یخچال قرار دهید. سپس با انار به دلخواه تزیین کنید.

## مواد لازم خمیر پای:

آرد	۱۸۵ گرم
شکر	یک قاشق سوپ خوری
کره سرد	۹۰ گرم
زرده تخم مرغ	یک عدد
آب سرد	۲ تا ۳ قاشق سوپ خوری

## مواد میانی پای پر تقال:

پنیر خامه ای	۲۵۰ گرم
شکر	۷۰ گرم
خامه صبحانه	۳۰۰ گرم
رنده پوست پر تقال	یک قاشق چای خوری
آب پر تقال	یک چهارم پیمانه
پودر ژلاتین	دو قاشق چای خوری
پر تقال	دو عدد
شکر	یک پیمانه
آب	یک دوم پیمانه
جوهر لیمو	نوک قاشق چای خوری

## مواد میانی پای انار:

پنیر خامه ای	۲۵۰ گرم
شکر	۸۰ گرم
خامه صبحانه	۳۰۰ گرم
انار (دون شده)	۳ قاشق سوپ خوری
آب انار	یک چهارم پیمانه
پودر ژلاتین	دو قاشق چای خوری
انار	به مقدار لازم (جهت تزیین)

## نکته:

پای میوه را با میوه های فصل در دسترس می توانید آماده کنید. همین طور از میوه های کمپوت شده نیز می توان استفاده کرد. پنیر خامه ای موجود در دستور، پنیر ماسکار پونه می باشد که نمک ندارد. در صورت تمایل می توانید به نسبت مساوی پنیر خامه ای و ماسکار پونه استفاده کنید. پنیر را نیم ساعت قبل از استفاده از یخچال خارج کنید تا به دمای محیط رسیده سپس با همزن بزنید. پنیر اگر سرما داشته باشد پس از افزودن ژلاتین ذوب شده گلوله شده و یک دست نیست.

**نکات لازم برای تهیه خمیر پای:** برای آماده سازی خمیر ابتدا کره را مکعبی خرد کرده و به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه داخل فریزر قرار دهید تا کره کاملاً سرد شود. پس از خارج کردن کره از فریزر، بلافاصله با آرد مخلوط کنید. آب مورد استفاده برای تارت نیز باید کاملاً سرد باشد و بلافاصله پس از خارج کردن از یخچال، داخل خمیر بریزید. گرم بودن کره و آب باعث می شود که خمیر آب بیشتری مصرف کند و خمیر مطلوبی حاصل نشود. آب سرد را کم کم اضافه کنید تا خمیر به شکل توپ در یک طرف دستگاه غذا ساز، جمع شود.



# اسلایس شکلات و گردو

🕒 میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

🕒 زمان پخت: ۴۰ دقیقه

🕒 مدت آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

## طرز تهیه:

قالب چهار گوش ۲۰ سانتی متری را با کاغذ روغنی بپوشانید. به طوری که از دو طرف آن آویزان باشد. آرد، کره، گردو و شکر را در غذا ساز بریزید و مخلوط کنید. خمیر به صورت خرد نان درمی آید. خمیر را در قالب پرس کنید و در فراز پیش گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ دقیقه بپزید. در همین زمان مواد رویه را تهیه کنید و کره، آب، کاکائو و شکر را روی حرارت ملایم قرار دهید تا کاملاً مخلوط شود. سپس از روی حرارت بردارید. کمی که خنک شد وانیل، نمک و تخم مرغ‌ها را اضافه و با همزن دستی مخلوط کنید. مخلوط را روی خمیر نیمه پخته بریزید و دوباره در فر به مدت ۲۰ دقیقه قرار دهید. بعد آن را از فر خارج کنید. پس از خنک شدن برش بزنید و در یخچال نگهداری کنید.

## مواد لازم:

گردو (خرد شده)	۵۵ گرم
شکر	۶۰ گرم
آرد	۱۱۰ گرم
کره سرد	۸۵ گرم

## مواد لازم رویه:

کره	۳۰ گرم
آب	۸۵ میلی لیتر
شکر	۱۰۰ گرم
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
نمک	یک هشتم قاشق چای خوری
تخم مرغ	۲ عدد
پودر کاکائو	۳۰ گرم

## نکته:

👉 در صورت تمایل روی اسلایس‌ها را با شکلات سفید ذوب شده تزئین کنید.





# شیرینی فندق و قهوه

🍴 میزان سرو: ۴ نفر

🕒 مدت آماده سازی: ۱۰ دقیقه

## طرز تهیه:

در قابلمه‌ای کره، شیر عسلی، سس کارامل و پودر قهوه را ریخته و روی حرارت بگذارید. پس از اینکه به جوش آمد حدود ۵ دقیقه بجوشانید تا خوب غلیظ شود. سپس از روی حرارت بردارید و کره بادام زمینی را اضافه کنید و کنار بگذارید تا کمی خنک شود. یک لایه نان میکادو را در داخل سینی بگذارید و مقداری از مواد آماده شده را روی نان بمالید و کمی فندق خرد شده روی مواد بپاشید.

سپس یک لایه دیگر نان بگذارید و همین کار را تکرار کنید تا تمام لایه‌ها تمام شود. پس از اینکه روی لایه آخر نان مواد و فندق ریختید آن را کنار بگذارید تا کاملاً سرد شود. پس از آن، شیرینی را برش دهید و با شکلات ذوب شده تزئین کنید و وسط هر شیرینی یک عدد فندق درسته بگذارید.

## مواد لازم:

نان میکادو	۴ ورق
کره	۶۰ گرم
شیر عسلی	یک قوطی
کره بادام زمینی	۳ قاشق سوپ خوری
پودر قهوه	یک قاشق سوپ خوری
سس کارامل	۲ قاشق سوپ خوری
فندق (خرد شده)	۱۰۰ گرم
شکلات (ذوب شده)	به میزان لازم

# کاپ کیک اورٹو

مدت زمان آماده سازی: ۱۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۲۰ دقیقه

میزان سرو: ۴ نفر

## طرز تهیه کاپ کیک:

فر را در دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید و کپسول ها را در لاینرها قرار دهید.

شیر، وانیل و تخم مرغ را در کاسه همزن بریزید و مواد را مخلوط کنید و کنار بگذارید. آرد، شکر، بیکینگ پودر و نمک را در غذا ساز بریزید و مخلوط کنید. سپس کره سرد را به آن اضافه کنید و تازمانی که شبیه خرده نان شود (حدود سه دقیقه با تیغه خمیرزن غذا ساز) هم بزنید. مخلوط آرد و کره را به شیر و تخم مرغ اضافه کنید و با سرعت کم همزن در حدی که همه مواد با هم مخلوط شوند هم بزنید. سپس سرعت همزن را بالا ببرید و ۳ دقیقه دیگر هم بزنید. بیسکویت ها را به چهار قسمت تقسیم کنید و دوسوم کپسول ها را از مواد پر کنید و در هر کدام ۲ تکه از بیسکویت های خرد شده را بیندازید و به مدت ۱۸ الی ۲۰ دقیقه در فراز پیش گرم شده بپزید.

## طرز تهیه رویه:

کره نرم و پودر شکر را با همزن برقی خوب هم بزنید تا پف کند. سپس پنیر خامه ای و وانیل را اضافه کنید و هم بزنید تا کمی نرم شود. بعد کرم آماده شده را ۵ الی ۱۰ دقیقه در فریزر بگذارید. سپس دوباره با همزن خوب بزنید و بعد استفاده کنید.

## مواد لازم:

شیر	سه چهارم پیمانه
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری
تخم مرغ	۳ عدد
آرد	۲۰۰ گرم
شکر	۲۰۰ گرم
بیکینگ پودر	۲ قاشق چای خوری
نمک	یک هشتم قاشق چای خوری
کره سرد و مکعبی (خرد شده)	۹۰ گرم
بیسکویت اورٹو	یک بسته
آرد نشاسته	۲ قاشق سوپ خوری

## مواد لازم رویه:

کره (نرم)	۱۰۰ گرم
پودر شکر	۷۵ گرم
پنیر خامه ای	۷۵ گرم
وانیل	یک پنسه

## نکته:

کاپ کیک ها را پس از پخت و خنک شدن با رویه ماسوره زده و در صورت تمایل یک عدد بیسکویت اورٹو روی آن قرار دهید.



# نان کارامل گردویی

## طرز تهیه:

ابتدا به شیر ولرم، آب ولرم، کره و شکر اضافه کنید و هم بزنید تا کاملا حل شود و بگذارید تا کمی خنک شود. سپس تخم مرغ را نیز اضافه کنید و با قاشق هم بزنید.

آرد را داخل ظرف گودی بریزید و نمک و هل را به آن اضافه کنید و با قاشق آرد را هم بزنید تا در تماس مستقیم با مایه خمیر نباشد. سپس مایه خمیر را اضافه و دوباره آرد را زیر و رو کنید. کمی وسط آرد را گود کنید و مخلوط تخم مرغ و کره را داخل آن بریزید و به آرامی و از کناره های ظرف آن را بادست هم بزنید. اگر از همزن برقی استفاده می کنید با کمترین درجه همزن آن را هم بزنید.

روی میز کمی آرد بپاشید و خمیر را روی آن قرار دهید و به آرامی ورز دهید. اگر خمیر حالت چسبناکی دارد کمی آرد را آرام آرام اضافه و دقت کنید زیاد سفت نشود. در صورتی که خمیر حالت چسبناکی ندارد به آن آرد اضافه کنید و حدود ۸ دقیقه ورز دهید تا خمیر یکدستی به دست آید.

داخل یک کاسه ۲ قاشق سوپ خوری روغن بریزید و نان را داخل آن بگردانید و روی ظرف پاکت فریزر بکشید و بگذارید به مدت یک ساعت در دمای اتاق بماند. دلیل استفاده از روغن این است که کمی چربی روی خمیر کمک می کند تا سطح آن خشک نشود. برای تهیه مواد داخل نان کره را ذوب کنید و کارامل آماده را داخل آن بریزید و هم بزنید.

حدود یک قاشق روغن روی میز کار بریزید و میز را چرب کنید. خمیر را روی میز به شکل مستطیل با ضخامت نیم سانت باز کنید و تمام سطح نان را به کارامل آغشته کنید. سپس گردوی خرد شده را روی کارامل بریزید. حال خمیر را یک تاسه لا بزنید. به این صورت که یک سوم خمیر را بر گردانید و از طرف دیگر یک سوم دیگر را بر گردانید. به گونه ای که سه لایه روی هم قرار گیرد. با کاتر برش های نواری به عرض ۳ سانتی متر بزنید و دو طرف هر قسمت را بگیرد و به دو جهت مخالف یک پیچ بدهید و آن را داخل سینی که کف آن با کاغذ روغنی پوشیده شده است قرار دهید و نیم ساعت به خمیر استراحت دهید و پس از آن با برس رومال کنید. فر را به مدت ۱۰ دقیقه از پیش گرم کنید و نان ها را در طبقه وسط فر به مدت لازم قرار دهید.

پس از ۵ دقیقه درجه حرارت فر را به ۱۸۰ درجه کاهش دهید. با توجه به تنوع فرهای موجود، این زمان می تواند کمی بیشتر شود. نان را بعد از پخت، به همراه کاغذ روغنی از قالب خارج کنید و روی توری سیمی بگذارید تا سرد شود.

## مواد لازم نان:

آرد	۴۰۰ گرم
مایه خمیر فوری (خشک)	۷ گرم
شیر ولرم	نصف پیمانه
آب ولرم	یک چهارم پیمانه
کره یا مارگارین	۴۰ گرم
نمک	یک هشتم قاشق چای خوری سر صاف
پودر هل	دو پنبه
شکر	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد (کامل)
روغن مایع (برای چرب کردن ظرف)	یک قاشق سوپ خوری

## مواد لازم داخل نان:

کارامل	۱۲۰ گرم
کره	۳۰ گرم
گردو (خرد شده)	۶۰ گرم

## مواد رومال:

سفیده تخم مرغ	یک عدد
آب	یک قاشق سوپ خوری

🕒 مدت زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

🕒 مدت زمان استراحت خمیر: یک ساعت و نیم

🕒 مدت زمان پخت: ۱۵-۲۰ دقیقه

🕒 دمای پخت: ۱۹۰ درجه سانتی گراد

🕒 تعداد نان تهیه شده: ۱۰ قطعه





## کیک ژله‌ای

## طرز تهیه:

روغن و شکر را با همزن برقی بزنید و تخم مرغ‌ها را یکی یکی اضافه کنید و هر کدام را ۳۰ ثانیه بزنید. بعد وانیل را بریزید و هم بزنید. پس از آن، آرد و بیکنینگ پودر را با هم مخلوط و الک کنید و به همراه پودر ژله و آب به تناوب اضافه کنید. اگر مواد با لیسک خوب مخلوط نشد با دور کند همزن یک دور بزنید.

قالبی ۲۰ سانتی متری را انتخاب کنید و کف آن را کاغذ روغنی بیندازید و کف و دیواره قالب را با اسپری چرب کنید. اکنون مواد را درون قالب بریزید و فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد روشن کنید و یک رابه مدت ۵۰ دقیقه در فر قرار دهید تا بپزد. توجه داشته باشید که این کیک وقتی داخل فر قرار می‌گیرد باید کاملاً سرد باشد. پس از پختن، کیک را از فر خارج کنید و ابتدا به مدت ۱۰ دقیقه در قالب خنک کنید. سپس روی توری برگردانید تا خنک شود.

برای تزیین کیک ارتفاع و دور کیک را اندازه بگیرید و به همان اندازه ورق استات ببرید. شکلات سفید را ذوب کنید و روی ورق بریزید. چند دقیقه صبر کنید تا شکلات نیم بند و سطح آن مات شود. سپس با کاتر مورد نظر چند جای شکلات را کاتر بزنید و بلافاصله ورق را دور کیک ببندید. بعد کیک را حدود ۱۰ دقیقه در یخچال بگذارید. سپس از یخچال در آورید و ورق استات را به آرامی از شکلات و قسمت‌های کاتر زده را نیز به آرامی جدا کنید تا کیک از زیر شکلات دیده شود. برای زیبایی کار روی کیک را بریلوی هم رنگ کیک بریزید و با شکلات تزیین کنید.

## نکته:

این کیک را می‌توانید با طعم‌های مختلف ژله درست کنید. همچنین کیک را برش بزنید و بین دو لایه کرم کره‌ای یا پنیری بمالید و سپس سرو نمایید.

## مواد لازم:

تخم مرغ	۲ عدد
شکر	۱۵۰ گرم
روغن مایع	۱۰۰ میلی لیتر
آب	۱۱۰ میلی لیتر
بیکنینگ پودر	یک دوم قاشق سوپ خوری
سریس	
آرد	۱۷۵ گرم
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری
پودر ژله انار	۵۰ گرم
شکلات (برای تزیین)	حدود ۵۰ گرم
بریلوی قرمز	مقداری



۴- ورق را سریع جابجا کنید تا لبه‌ها تمیز شود.



۳- شکلات را با پالت صاف کنید.



۲- شکلات ذوب شده را روی ورق بریزید.



۱- ورق استات را به اندازه دور کیک ببرید.



۸- قلب‌های کاتر خورده را به آرامی جدا کنید.



۷- شکلات آماده را از کاتر جدا کنید.



۶- شکلات نیم بند را دور کاتر یا قالب مورد نظر بپیچید.



۵- پس از نیم بند شدن با کاتر قلب کوچک را از شکلات جدا کنید.



# کیک آناناس پسته لیمویی

مدت زمان آماده سازی: ۱۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۶۰ دقیقه

میزان سرو: ۶ نفر

## مواد لازم:

کره (به دمای محیط رسیده)	۱۲۰ گرم
شکر (دانه ریز)	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۳ عدد
پنیر خامه ای	۱۰۰ گرم
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
پوست لیمو (رنده شده)	یک قاشق چای خوری
آب لیمو ترش (تازه)	یک قاشق سوپ خوری
آرد	۲۰۰ گرم
پودر نارگیل	۲۰ گرم
بیکنگ پودر	۲ قاشق چای خوری
جوش شیرین	یک دوم قاشق چای خوری
آناناس (حلقه حلقه شده)	۴ یا ۵ عدد
مغز پسته (خام)	۸۰ گرم
نمک	یک پنسه

## طرز تهیه:

فر را روی دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. قالب گرد ۲۵ سانتی را با کاغذ بپوشانید و کف و دیواره آن را خوب چرب کنید. داخل کاسه همزن کره و شکر را با دور متوسط هم بزنید تا مواد کاملاً مخلوط شود و حجم پیدا کند. تخم مرغ ها را دانه دانه اضافه کنید. آب لیمو ترش، پوست لیموی رنده شده و وانیل را اضافه کنید و مواد را خوب مخلوط کنید. پنیر خامه ای و مواد خشک (آرد، بیکنگ پودر، جوش شیرین، پودر نارگیل و نمک) را به تناوب به مواد تخم مرغی اضافه کنید و هم بزنید تا یکدست شود.

سپس آن را داخل قالب بریزید و تمام سطح کار را با پالت صاف کنید و حلقه های آناناس و پسته را روی مواد کیک بریزید و کمی فشار دهید تا به مواد کیک بچسبند. قالب را به مدت ۴۰-۶۰ دقیقه در فر قرار دهید. بعد از پخت آن را به دلخواه با حلقه های آناناس و مغز پسته تزیین کنید.

## نکته:

به دلیل استفاده از میوه در این کیک برای ماندگاری بیشتر بهتر است در یخچال نگه داری شود.



مری بری (Mary Berry) (متولد ۲۴ مارس ۱۹۳۵) قناد، نویسنده کتابهای آشپزی و شخصیت تلویزیونی معروف انگلیسی است. در اینجا چند دستور تهیه از او ارائه شده است.



## کوکی

## کره بادام زمینی

### مواد لازم:

کره بادام زمینی	یک پیمانه
شکر	یک سوم پیمانه
شکر قهوه ای	یک دوم پیمانه
تخم مرغ	یک عدد
جوش شیرین	یک دوم قاشق چای خوری
وانیل	یک دوم قاشق چای خوری
نمک	به میزان لازم
چیپس شکلات (نیمه شیرین)	یک پیمانه

## طرز تهیه:

ابتدا فر را در دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) قرار دهید و دو سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید. کره بادام زمینی، شکر، شکر قهوه ای، تخم مرغ، جوش شیرین، وانیل و نمک را در ظرف مناسبی با هم به خوبی هم بزنید. چیپس شکلات را اضافه و مخلوط کنید. گلوله هایی به اندازه یک اسکوپ از خمیر جدا کنید و با فاصله از یکدیگر در سینی های فر از قبل آماده شده بگذارید. هر گلوله خمیر را با کف دست کمی پهن کنید. سپس هر سینی را حدود ۱۰ الی ۱۲ دقیقه در فر قرار دهید تا کوکی ها بپزند. اجازه دهید کوکی ها پس از پخت حدود ۵ دقیقه در سینی فر خنک شوند. سپس آنها را به پنجره توری انتقال دهید تا کاملاً خنک شوند.



# مربای هویج (گل رز)

## طرز تهیه:

پوست هویج‌ها را بگیرید و آن‌ها را بشویید. سپس با پوست کن یا رنده مخصوص از طول رنده کنید. ورقه‌ها را داخل آب نمک غلیظ به مدت یک ساعت بگذارید تا نرم شوند و بعد آن‌ها را حین اریب کردن لوله کنید و حدود ۴ الی ۵ ورقه را به شکل گل بانخ و سوزن به هم بدوزید. بعد دو سر نخ را گره بزنید و گل‌های آماده را با مقداری آب روی حرارت قرار دهید تا بپزند. سپس شکر و آب را با هم مخلوط کنید و روی حرارت متوسط قرار دهید تا شکر در آب حل شود. گل‌های پخته شده هویج را اضافه و حرارت را کم کنید تا شربت مربا بجوشد و قوام بیاید. در پایان، جوهر لیمو را اضافه کنید و از روی حرارت بردارید.

## مواد لازم:

هویج (گل آماده شده)	۵۰۰ گرم
شکر	۳ پیمانه
آب	۲ پیمانه
جوهر لیمو	یک چهارم قاشق چای خوری

## نکته:

در صورت دلخواه می‌توانید از آب پرتقال نیز استفاده کنید. بدین ترتیب که یک پیمانه آب و یک پیمانه آب پرتقال را با شکر مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید و پوست یک عدد پرتقال را خرد کنید و به محلول بیفزایید. در این صورت مربای هویج خوش‌رنگ‌تر می‌شود و طعم بهتری خواهد داشت.



۱- هویج را با پوست کن ببرد.



۲- روی ورقه‌ها نمک بپاشید.



۳- از یک طرف بپیچید.  
۴- نوار بعدی را در ادامه بپیچید.  
۵- گل‌های آماده را بانخ و سوزن به هم وصل کنید.  
۶- نوار بعدی را در ادامه بپیچید.



# بیسکویت با تزئین رویال آیسینگ

## مواد لازم بیسکویت:

کره (به دمای محیط رسیده)	۱۲۰ گرم
پودر قند (الک شده)	۸۰ گرم
زرده تخم مرغ	یک عدد
وانیل	یک قاشق چای خوری
آرد	۱۸۰ گرم
نشاسته ذرت	۱۰ گرم

## مواد لازم رویال آیسینگ:

سفیده تخم مرغ	۲ عدد
پودر قند (الک شده)	۴۰۰ گرم
آب لیموی تازه	یک قاشق چای خوری
گلیسرین خوراکی	۲ قاشق چای خوری
رنگ خوراکی	به رنگ دلخواه

## طرز تهیه بیسکویت:

ابتدا کره و پودر قند را با هم زن برقی مخلوط کنید تا لطیف و کرمی شود. زرده تخم مرغ و وانیل را اضافه و مخلوط کنید. آرد و نشاسته ذرت را با هم مخلوط و الک کرده و به مایه اضافه کنید و با قاشق مواد را به خورد هم دهید. خمیر را داخل کیسه نایلونی به مدت ۲۰ دقیقه در یخچال برای استراحت قرار دهید.

سپس خمیر را روی سطح آردپاشی شده به ضخامت ۵ میلی متر باز کنید و با کاتر دلخواه برش بزنید و داخل سینی فر بچینید و به مدت ۱۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه قرار دهید تا بپزد.

بعد از پخت، اجازه دهید بیسکویت ها کاملاً سرد شوند. (شکل ۱)

طرز تهیه رویال آیسینگ:

سفیده های تخم مرغ را کمی با هم زن بزنید. سپس پودر قند، آب لیمو تازه، رنگ خوراکی دلخواه و گلیسرین خوراکی را اضافه کنید و هم بزنید تا سفت شود.

ابتدا دور بیسکویت ها را با آیسینگ غلیظ دورگیری کنید و اجازه دهید کمی خشک شود. (شکل ۲)

سپس با آیسینگ روان داخل آن را پر کنید. (شکل ۳)

برای طرح های داخل بیسکویت ها، قبل از آنکه آیسینگ خشک شود طرح مورد نظر را روی آن اجرا کنید. (شکل ۴)

صبر کنید تا کاملاً خشک شوند. (شکل ۵)

## نکته:

- ۱- برای تهیه خمیر کاکائویی می توان حدود ۱۵ تا ۲۰ گرم از آرد را با پودر کاکائو جایگزین و سپس آرد، کاکائو و نشاسته ذرت را با هم مخلوط و الک کرد.
- ۲- در صورت نیاز به آیسینگ روان کمی آب لیموی تازه یا آب به آن اضافه کنید.



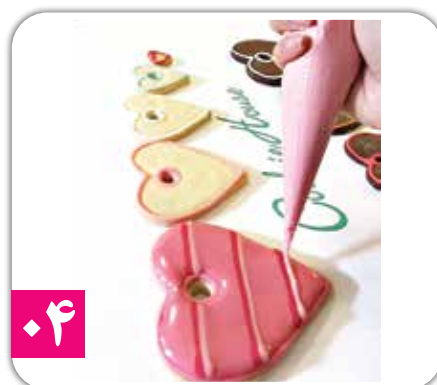
۰۲



۰۱



۰۵



۰۴



۰۳





# اسلایس آجیلی

🕒 میزان سرو ۴ تا ۶ نفر

🕒 زمان پخت: ۲۰ دقیقه

🕒 مدت آماده سازی: ۱۵ دقیقه

## طرز تهیه:

کره و پودر شکر را با همزن برقی خوب بزنید تا کرمی و سبک شود. تخم مرغ و وانیل را اضافه کنید و یک دقیقه دیگر هم بزنید. سپس پودر بادام را بیفزایید و با لیسک مخلوط کنید. در آخر آرد را کم کم اضافه کنید با دست مخلوط کنید تا خمیر نرمی به دست آید (ممکن است تمامی آرد مصرف نشود). یک سوم خمیر را جدا کنید و با قهوه حل شده در آب جوش مخلوط کنید و در کیسه فریزی به مدت نیم ساعت در فریزر بگذارید. قالب ۲۰×۲۰ را با کاغذ روغنی بپوشانید. به طوری که از دو طرف سینی آویزان باشد. دو سوم باقی مانده خمیر را روی کاغذ پهن کنید. روی خمیر مارمالاد بمالید و پوست پرتقال رنده شده را بپاشید. خلال بادام و خلال پسته را به شربت آغشته کنید و روی مارمالاد بریزید. اکنون یک سوم خمیر را از فریزر در آورید و روی شیرینی رنده کنید و در فراز پیش گرم شده بادامی ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ دقیقه بپزید. سپس قالب را از فر آورید. پس از سرد شدن آن را از قالب جدا کنید و به اندازه های دلخواه برش بزنید و با پودر قند و پودر پسته تزیین کنید.

## نکته:

➡ مارمالاد موجود در اسلایس باعث نرم شدن آن می شود و در ظرف در دار به مدت طولانی قابل نگه داری می باشد.

## مواد لازم:

کره نرم	۱۰۰ گرم
پودر شکر	۶۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد
آرد	۲۴۰ گرم
وانیل	یک هشتم قاشق چای خوری
پودر بادام	۵۰ گرم
پودر قهوه	۲ قاشق چای خوری
آب جوش	یک دوم قاشق چای خوری

## مواد لازم رویه:

مارمالاد توت فرنگی	یک پیمانه
خلال پسته	یک دوم پیمانه
خلال بادام	یک دوم پیمانه
پوست پرتقال (رنده شده)	یک قاشق سوپ خوری
شربت بار	یک قاشق سوپ خوری
پودر قند	به میزان لازم
پودر پسته	به میزان لازم



# حلواک ایرمیک (سمولینا)

🕒 میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

🕒 زمان پخت: ۱۵ دقیقه

🕒 مدت زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه

## طرز تهیه:

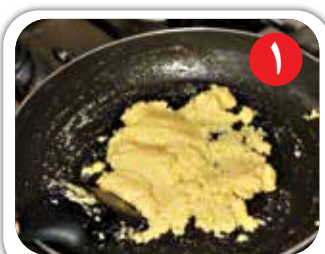
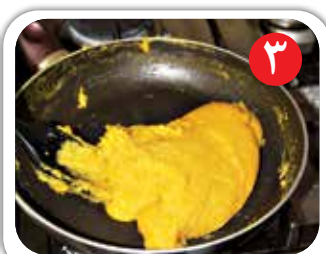
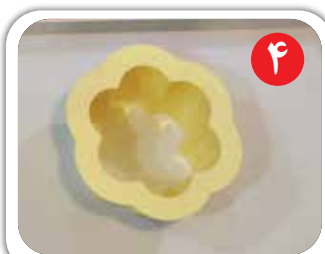
آب و شکر را مخلوط کرده و روی شعله ملایم قرار دهید تا شکر حل شود. سپس شیره انگور، شیر و زعفران را اضافه کرده و پس از یک جوش، شعله را خاموش کنید. کره و روغن مایع را داخل تابه ریخته و ایرمیک و آرد را اضافه کرده و با شعله ملایم خوب تفت دهید تا خامی آن گرفته شده و رنگ آن طلایی شود. شهد آماده را اضافه کرده و تا زمانی که داخل تابه جمع شود هم بزنید. سپس داخل قالب مورد نظر پرس کنید.

## مواد لازم:

ایرمیک (سمولینا)	یک پیمانه
شکر	یک پیمانه
آب	یک و یک دوم پیمانه
شیر	یک و یک دوم پیمانه
آرد سفید	۶۰ گرم
کره	۱۲۵ گرم
روغن مایع	۲ قاشق سوپ خوری
شیره انگور	یک دوم پیمانه
زعفران غلیظ	یک قاشق چای خوری

## نکته:

- ◀ این حلوا را داخل ظرف نیز می‌توانید سرو کنید. در صورت تمایل در اندازه‌های کوچک‌تر و به صورت تک نفره سرو کنید.
- ◀ ایرمیک یا سمولینا به صورت بسته بندی در لوازم قنادی موجود می‌باشد.



# ترایفل توت فرنگی

مدت آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه

میزان سرو: ۴ نفر



## مواد لازم لایه پنیری:

پودر ژلاتین	یک قاشق چای خوری
آب سرد	یک قاشق سوپ خوری
پنیر خامه‌ای	۲۵۰ گرم
شکر	۱۵۰ گرم
آب لیموی تازه	۲ قاشق چای خوری
خامه صبحانه	۳۰۰ میلی لیتر

## مواد لازم لایه کاستارد:

پودر کاستارد	۳۰ گرم
شکر	۵۵ گرم
شیر	یک و یک دوم پیمانه
تخم مرغ	یک عدد
کره	۲۰ گرم
کیک اسفنجی (پودر شده)	۱۰۰ گرم
توت فرنگی	۳۰۰ گرم
بریلوی توت فرنگی	یک دوم پیمانه

## طرز تهیه:

کیک اسفنجی را با دست پودر کرده و کف لیوان مورد نظر بریزید و روی آن کمی توت فرنگی خرد شده و بریلوی توت فرنگی بریزید. کرم پنیری آماده شده را روی توت فرنگی ریخته و سطح آن را صاف کنید و دوباره توت فرنگی خرد شده و بریلوی توت فرنگی بریزید. کرم کاستارد آماده و خنک شده را ریخته و روی آن را با توت فرنگی و بریلو تزئین کنید.

## طرز تهیه لایه پنیری:

پودر ژلاتین را روی آب سرد پاشیده و به روش بن ماری ذوب کنید. پنیر خامه‌ای و شکر را با دور کند خوب بزنید و آب لیمو را اضافه و مخلوط کنید. در حالی که همزن روشن است ژلاتین سرد شده را کم کم به مواد اضافه کنید تا خوب مخلوط شوند. خامه صبحانه را یک دور با همزن بزنید تا صاف و یکدست شود. مواد پنیری را کم کم به خامه اضافه و خوب مخلوط کنید.

## طرز تهیه کرم کاستارد:

پودر کاستارد، شکر، شیر و تخم مرغ را داخل شیر جوش ریخته و خوب مخلوط کنید. سپس روی حرارت گذاشته و مدام هم بزنید تا بجوشد و غلیظ شود. پس از آن از روی شعله بردارید و کره را اضافه کنید و کنار بگذارید تا خنک شود.

# پاپس کیک

مدت آماده‌سازی: ۱۰ دقیقه

زمان پخت: ۱۰ دقیقه

میزان سرو: ۱۰ نفر

## مواد لازم:

تخم مرغ	۴ عدد
شکر	۸۰ گرم
کره	۸۰ گرم
آرد	۱۰۰ گرم
بیکنگ پودر	یک قاشق چای خوری سرپر
وانیل مایع	یک دوم قاشق چای خوری
شکلات سفید	۳۰۰ گرم
خمیر فوندانت	به مقدار لازم
مروارید خوراکی	به مقدار لازم

## طرز تهیه:

کره نرم و شکر را با همزن خوب بزنید تا سبک و کرمی شود. تخم مرغ‌ها را دانه دانه افزوده و هر کدام را ۳۰ ثانیه بزنید. وانیل مایع را نیز اضافه کنید. آرد و بیکنگ پودر را مخلوط و روی مواد الک کنید و بالیسک مخلوط کنید. قالب پاپس کیک را با اسپری روغن چرب کنید و با مواد پر کنید. در قالب را بسته و در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ دقیقه بپزید. سپس از فر خارج کرده حدود ۵ دقیقه در قالب خنک کنید. پس از آن از قالب در آورده و چوب پاپس کیک را در شکلات ذوب شده فرو ببرید و بلافاصله در پاپس کیک فرو کنید و کمی صبر کنید تا شکلات سفت شود. پاپس کیک‌های آماده را در شکلات ذوب شده فرو کرده و روی فویل بگذارید و با مروارید و خمیر فوندانت تزیین کنید.

## نکته:

می‌توانید پاپس کیک را با شکلات تلخ یا شیرین نیز روکش کنید و بلافاصله فندق یا پسته خرد شده روی پاپس کیک بپاشید. در صورت دلخواه به جای شکلات با خمیر فوندانت روکش کنید.



۴- به کمک گیره دو طرف قالب را قفل کنید



۳- در قالب را روی قالب زیری قرار دهید



۲- مواد آماده را داخل قالب بریزید



۱- قالب پوپس کیک را با اسپری روغن چرب کنید



۶- پوپس کیک را روی حفره قالب قرار دهید تا شکلات بپنند



۵- چوب آغشته به شکلات ذوب شده را داخل پوپس کیک خنک شده قرار دهید



# نان لایه‌ای شکلاتی

مدت زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه  
مدت زمان استراحت خمیر: ۳ ساعت  
مدت زمان پخت: ۲۲-۲۷ دقیقه  
دمای پخت: ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد  
تعداد نان تهیه شده: ۲ قطعه

## مواد لازم نان:

آرد	۴۵۰ گرم
مایه خمیر فوری (خشک)	۱۲ گرم
شیر	سه چهارم پیمانه
آب	یک چهارم پیمانه
کره یا مارگارین	۶۰ گرم
نمک	یک هشتم قاشق چای خوری سر صاف
نسکافه	یک هشتم قاشق چای خوری
شکر	۱۵۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد (کامل)
روغن مایع (برای چرب کردن ظرف)	دو قاشق سوپ خوری

## مواد شکلاتی داخل نان:

شکلات تخته‌ای (خرده شده)	۵۰ گرم
خامه	۲۵ گرم
کره	۴۰ گرم

## طرز تهیه نان:

ابتدا آب و شیر را گرم کنید و آن را از روی حرارت بردارید. کره، شکر و پودر نسکافه را اضافه کنید و هم بزنید تا کاملاً حل شود و بگذارید تا کمی سرد شود. سپس آرد را داخل ظرف گودی بریزید و نمک را به آن اضافه کنید و با قاشق آرد را هم بزنید تا در تماس مستقیم با مایه خمیر نباشد. سپس مایه خمیر را اضافه و آرد را زیر و رو کنید. کمی وسط آرد را گود کنید و تخم مرغ را داخل آن بشکنید و مایع کره‌ای و لرم را هم روی آن بریزید و به آرامی واز کناره‌های ظرف آن را با دست هم بزنید. در صورتی که از همزن برقی استفاده می‌کنید با کمترین درجه آن را هم بزنید. پس از آن، روی میز کمی آرد بپاشید و خمیر را روی آن قرار دهید و به آرامی ورز دهید. اگر خمیر حالت چسبناکی دارد، کمی آرد آرام آرام اضافه و دقت کنید خمیر زیاد سفت نشود. اگر خمیر حالت چسبناکی ندارد به آن آرد اضافه کنید و حدود ۸-۱۰ دقیقه ورز دهید تا خمیر یکدستی به دست آید. بعد داخل یک کاسه ۲ قاشق سوپ خوری روغن بریزید و نان را داخل آن بگردانید و روی ظرف پاکت فریزر بکشید و بگذارید ۱/۵ ساعت در دمای اتاق بماند. کمی چربی روی خمیر سبب می‌شود تا سطح آن خشک نشود. سپس کمی آرد روی میز بپاشید و خمیر ورآمده را بر گردانید و یک دقیقه ورز دهید و آن را به دو قسمت مساوی تقسیم کنید. یک قسمت را با وردنه به شکل مستطیل و به ضخامت ۵ میلی‌متر باز کنید و روی آن به آرامی مایع شکلاتی بمالید. به طوری که تمام سطح آن به شکلات آغشته شود. آن را از طرف طول مستطیل به آرامی لوله کنید و سپس با یک چاقو از وسط برش بزنید و به صورت ضربدری از روی هم عبور دهید. نان را داخل یک قالب مستطیل یا گرد قرار دهید و توجه کنید داخل قالب حتماً کاغذ روغنی داشته باشد. سایز قالب به گونه‌ای باشد که حداقل یک سوم آن خالی باشد. یک دستمال روی آن بگذارید و یک ساعت به خمیر استراحت دهید. فر را به مدت ۱۰ دقیقه از قبل گرم کنید و نان‌ها را در طبقه وسط فر به مدت لازم قرار دهید. در صورتی که ظرف آبپاش دارید کمی آب داخل فر بپاشید تا در ابتدای پخت کمی رطوبت ایجاد شود و دقت کنید آب به شیشه فر برخورد نکند. پس از ۵ دقیقه درجه حرارت فر را به ۱۸۰ درجه کاهش دهید. با توجه به تنوع فرهای موجود این زمان می‌تواند کمی بیشتر شود. نان را بعد از پخت، به همراه کاغذ روغنی از قالب خارج کنید و روی توری سیمی بگذارید تا سرد شود. برای تهیه مواد شکلاتی داخل نان، کره را ذوب و خامه را نیز کمی گرم کنید و با شکلات خرد شده مخلوط کنید تا آرام آرام مایع روانی به دست آید.



# شیفون پای شکلاتی

مدت زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

میزان سرو: ۴ تا ۶ نفر

## مواد لازم:

شکلات شیری	۱۰۰ گرم
شیر	۱۲۵ میلی‌لیتر
پودر ژلاتین	نصف قاشق سوپ خوری
شکر	۴۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد
وانیل شکری	نصف قاشق چای خوری
خامه قنادی	۱۸۰ گرم
نمک	یک پنبه
خامه قنادی	برای تزئین
شکلات (رنده شده)	برای تزئین

## مواد لازم کراست:

بیسکویت داجستيو	۲۰۰ گرم
کره (ذوب شده)	۸۰ گرم

## طرز تهیه:

فر را روی دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. برای تهیه کراست بیسکویت پودر شده و کره ذوب شده را در کاسه‌ای مخلوط و در قالب تارت ۲۵ سانتی بریزید و خوب پرس کنید و در داخل فر به مدت ۸ دقیقه قرار دهید. پس از پخت، از فر خارج و صبر کنید تا خنک شود. برای تهیه شیفون شکلات را کاملاً ریز کنید. شیر را داخل کاسه‌ای بریزید و پودر ژلاتین را رویش بپاشید و کاسه را روی حرارت غیرمستقیم (بن ماری) قرار دهید و پنج دقیقه صبر کنید تا ژلاتین کاملاً حل شود. سپس نیمی از شکر و شکلات خرد شده و زرده تخم مرغ و وانیل را بیفزایید و خوب مخلوط کنید تا یکدست شود. کاسه را داخل کاسه یخ قرار دهید تا کاملاً خنک شود. سپس آن را از روی یخ بردارید و خامه قنادی را که یخ‌زدایی شده کمی با همزن برقی بزنید تا فرم بگیرد و کنار بگذارد. بعد سفیده تخم مرغ را در کاسه تمیزی بزنید تا فرم بگیرد و نمک را اضافه کنید و باقی مانده شکر را اضافه و مخلوط کنید تا یکدست شود. دو قاشق از سفیده تخم مرغ را با مخلوط شکلاتی به حالت دورانی مخلوط و مایع شکلاتی را به سفیده اضافه و کاملاً فولد کنید. بعد خامه را اضافه و مخلوط کنید و مواد آماده را داخل کراست بریزید و در یخچال به مدت ۳ تا ۴ ساعت قرار دهید تا خودش را بگیرد و از قالب خارج کنید با خامه فرم گرفته و شکلات رنده شده تزئین و سرو کنید.







محمد  
ساعدي نيا  
MOHAMMAD  
SAEDINIA

فروشگاه سوغات و صنایع دستی تهران - خیابان ولیعصر - پلاک ۱۰۰  
تلفن: ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸ و ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۹

فروشگاه تهران - خیابان ولیعصر - پلاک ۱۰۰ - تهران  
تلفن: ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸ و ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۹

فروشگاه مشهد - خیابان ولیعصر - پلاک ۱۰۰ - مشهد  
تلفن: ۰۵۱-۸۸۸۸۸۸۸۸ و ۰۵۱-۸۸۸۸۸۸۸۹

فروشگاه شیراز - خیابان ولیعصر - پلاک ۱۰۰ - شیراز  
تلفن: ۰۷۱-۸۸۸۸۸۸۸۸ و ۰۷۱-۸۸۸۸۸۸۸۹

www.mohammadsaedinia.com

@sohannmohammad @mohammadchocolate



## جدول تغییرات در اندازه برای نقاط بسیار مرتفع و کم ارتفاع (کنار دریا)

مواد	در سطح دریا	در ارتفاعات بسیار زیاد
مایعات	یک الی دو قاشق سوپ‌خوری از هر فنجان مایع کم کنید.	دو تا چهار قاشق سوپ‌خوری به هر فنجان مایع اضافه کنید.
بیکنینگ پودر	یک هشتم تا یک چهارم قاشق جای‌خوری به هر قاشق ذکر شده در دستور اضافه کنید	یک چهارم الی یک هشتم قاشق چای‌خوری از هر قاشق ذکر شده در دستور کم کنید.
شکر	یک قاشق سوپ‌خوری به هر فنجان اضافه کنید.	یک الی ۳ قاشق سوپ‌خوری از هر فنجان کم کنید.

با توجه به شرایط آب و هوایی متفاوت در اغلب موارد نیاز به تغییر در مواد اولیه احساس می‌شود. چنانچه شرایط آب و هوایی متفاوتی نسبت به شهر تهران دارید جدول زیر می‌تواند راهنمای خوبی برای تغییر در میزان مواد اولیه برای شما باشد. این تغییرات باعث می‌شود تا رطوبت و یا خشکی هوا خللی در پخت کیک و یا شیرینی ایجاد نکند.

مواد	پیمانه	گرم
آرد	۱ پیمانه	۱۲۵ تا ۱۵۰ گرم
بادام پودر شده	۱ پیمانه	۱۲۵ گرم
شکر قهوه‌ای	۱ پیمانه	۲۰۰ تا ۲۲۰ گرم
کره	۱ پیمانه	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم
پودر کاکائو	۱ پیمانه	۱۰۰ گرم
آرد ذرت	۱ پیمانه	۱۵۰ گرم
پودر نارگیل	۱ پیمانه	۹۰ گرم
بادام پرک شده	۱ پیمانه	۸۰ گرم
پودر شکر	۱ پیمانه	۱۶۰ گرم
شکر	۱ پیمانه	۱۸۰ تا ۲۲۰ گرم
کشمش خشک سیاه	۱ پیمانه	۱۵۰ گرم
فندق پودر شده	۱ پیمانه	۱۱۰ گرم
کشمش پلوئی	۱ پیمانه	۱۷۰ گرم
کشمش سبز	۱ پیمانه	۱۶۰ گرم
مربا	۱ پیمانه	۳۶۰ گرم
مارمالاد	۱ پیمانه	۳۵۰ گرم
پنیر خامه‌ای	۱ پیمانه	۲۵۰ گرم
هویج رنده شده	۱ پیمانه	۲۲۰ گرم
گردوی نیمه شده	۱ پیمانه	۱۰۰ گرم
نوتلا nutella	۱ پیمانه	۳۳۰ گرم

با توجه به مقیاس‌های اندازه‌گیری داده شده استفاده از ترازوی دقیق برای اندازه‌گیری مواد خشک اکیدا توصیه می‌شود با توجه به اینکه پیمانه‌های اندازه‌گیری موجود در بازار دارای وزن حجمی متفاوتی می‌باشند لذا دقت در اندازه‌گیری متضمن نتیجه‌گیری صحیح و مطلوب است.



- ۱ قاشق سوپ‌خوری معادل ۱۵ میلی لیتر ۲ یک قاشق چای‌خوری معادل ۵ میلی لیتر ۳ یک دوم قاشق چای‌خوری معادل ۲/۵ میلی لیتر ۴ یک چهارم قاشق چای‌خوری معادل ۱/۲۵ میلی لیتر



درجه بندی فر	سانتیگراد	فاز نهایت	شماره فر
خیلی ملایم	۱۲۰ درجه	۲۵۰ درجه	۱
ملایم	۱۵۰ درجه	۳۰۰ درجه	۲
نسبتا متوسط	۱۶۰ درجه	۳۲۵ درجه	۳
متوسط	۱۹۰-۱۸۰ درجه	۳۷۵-۳۵۰ درجه	۴
نسبتا داغ	۲۱۰-۲۰۰ درجه	۴۲۵-۴۰۰ درجه	۵
داغ	۲۳۰-۲۲۰ درجه	۴۷۵-۴۵۰ درجه	۶
خیلی داغ	۲۵۰-۲۴۰ درجه	۵۲۵-۵۰۰ درجه	۷

- ۱ یک پیمانه که گنجایش آن ۲۵۰ میلی لیتر ۲ یک دوم پیمانه معادل ۱۲۵ میلی لیتر ۳ یک سوم پیمانه معادل ۸۰ میلی لیتر ۴ یک چهارم پیمانه معادل ۶۰ میلی لیتر

متنوع‌ترین مجلات سودوکو؛ اول هر ماه  
در کیوسک مطبوعاتی سراسر کشور

از مبتدی‌ها  
تا حرفه‌ای‌ها



سودوکو حل کنید  
پولدار شوید

تقویت کننده‌های  
برای مغز



۱۳۸ جدول +  
هفته نامه

# سودوکو

فقط  
۳۰۰۰۰۰  
تومان

شماره ۱۸۱ - قیمت: ۳۰۰۰۰۰ تومان

# SUDOKU



برای تقویت فکر خود سودوکو تمرین کنید

با راهنمای حل جدول

8	9	6		4		5
			1	3		2
6	2		5		9	8
3	4		9	1	7	
6			8			2
4	5	6				
		3	2			
		9				
2				4		

1st for FUN

جدول‌هایی برای تفریح و سرگرمی شما

4 contests

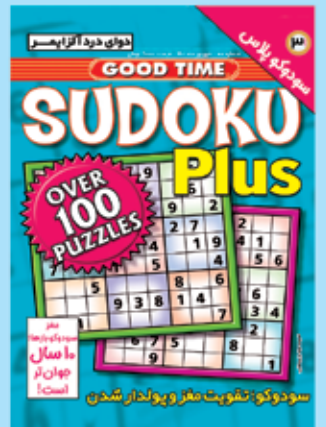
با این جدول‌ها مسابقه بدهید

3 levels of difficulty

سطح دشواری متفاوت

سودوکو آسان + سودوکو متوسط + سودوکو سخت

سودوکو حل کنید

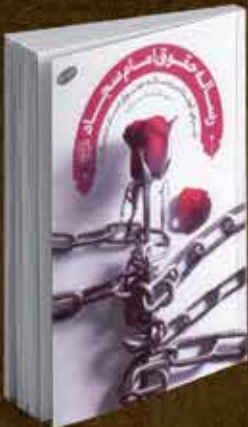




آذرماه ۱۴۰۲  
کتابخانه



## ۱۲ آذر روز جهانی معلولان گرامی باد.



**شرحی کوتاه بر رساله‌ی  
حقوق امام سجاد علیه السلام**  
پدیدآور: عبد الحمید دیالمه  
ناشر: دفتر نشر معارف  
تعداد صفحات: ۲۳۹ ص.



**من فاطمه هستم  
دختر محمد صلی الله علیه وآله**  
پدیدآور: مصطفی پورنجاتی  
ناشر: رود آبی  
تعداد صفحات: ۱۹۸ ص.



**تربیت بدون فریاد**  
با حفظ خون سردی به روشی انقلابی در  
تربیت فرزند ان خود دست یابید.  
پدیدآور: هال ادوارد رانکل  
مترجم: اکرم گرمی  
ناشر: صابریین  
تعداد صفحات: ۲۱۵ ص.



**نقطه**  
پدیدآور: پیتراچ  
مترجم: هدا اکناه‌دوز  
ناشر: امیرکبیر  
تعداد صفحات: ۳۲ ص.