

مواد لازم کیک ردولوت لیمو آلبالو:

آرد ۳۴۰ گرم

شکر ۲۶۰ گرم

وانیل ادوم ق چ

تخم مرغ ۴ عدد

پودر کاکائو ۱۰ گرم

جوش شیرین اچهارم ق چ

ب پ ۱ ق چ

روغن مایع ۱۵۰ گرم

خامه صبحانه ۱۸۰ گرم

رنگ خوراکی

مواد لازم فیلینگ کرم لیمو:

تخم مرغ ۳ عدد ۱۵۰ گرم

شکر ۱۲۰ گرم

شکلات سفید ۱۰۰ گرم

کره ۳۰ گرم

پودر ژلاتین ۲۵ گرم

خامه ۱۷۵ گرم

آب سرد اسوم پیمانه

آب لیمو ترش ۴۰ گرم

آب ۵۰ گرم

مواد لازم فیلینگ کرم گاناش آلبالو:

پوره آلبالو ۱۰۰ گرم

شکلات سفید ۱۰۰ گرم

ژلاتین ۲ ق غ

آب سرد اسوم پیمانه

پودر قند ۱ ق غ

کره ۱۵ گرم

مواد لازم کیک لیمو تمشک:

آرد ۳۲۵ گرم

شکر ۲۲۰ گرم

وانیل ادوم ق چ

تخم مرغ ۳ عدد

جوش شیرین اچهارم ق چ

ب پ اونیم ق چ

کره ۱۲۵ گرم

خامه صبحانه ۱۵۰ گرم

رنده لیمو ترش ۱ ق غ

آب لیمو ترش تازه ۲ ق غ

مواد لازم فیلینگ تمشک:

تمشک ۲۵۰ گرم

پودر ژلاتین ۲۵ گرم

آب سرد اچهارم پیمانه

پودر قند ۱۰۰ گرم

مواد لازم فیلینگ کرم شکلاتی:

تخم مرغ ۱۵۰ گرم

شکلات شیری ۶۰ گرم

ژلاتین ۲۵ گرم

آب سرد اسوم پیمانه

شکر ۱۲۰ گرم

کره ۳۰ گرم

خامه ۱۷۵ گرم

آب ۶۰ گرم

مواد لازم کیک انبه توت فرنگی:

آرد ۲ پیمانه

شکر ۱ پیمانه

وانیل ادوم ق چ

تخم مرغ ۳ عدد

ب پ ۲ ق چ

روغن مایع ۳ چهارم پیمانه

شیر ۳ چهارم پیمانه

پوره انبه ادوم پیمانه

نمک ۱ چهارم ق چ

مواد لازم فیلینگ کرم انبه:

پوره انبه ۸۰ گرم

نشاسته ذرت ۱۰ گرم

پودر قند ۴۰ گرم

پودر ژلاتین ۱۵ گرم

خامه ۷۰ گرم

آب سرد ۱ چهارم پیمانه

مواد لازم فیلینگ کرم توت فرنگی:

پوره توت فرنگی ۱۶۰ گرم

شکر ۸۰ گرم

ژلاتین ۳۰ گرم

آب سرد ۱ چهارم پیمانه

نشاسته ذرت ۲۰ گرم

خامه صبحانه ۱۲۰ گرم

مواد لازم کیک موز شکلات:

آرد ۲ و ادوم پیمانه

شکر ۱ پیمانه

وانیل ادوم ق چ

تخم مرغ ۴ عدد

پودر کاکائو ۱۰ گرم

ب پ ۲ ق چ

روغن مایع ادوم پیمانه

شیر ۱ پیمانه

مواد لازم فیلینگ کرم موز:

شیر ۲ پیمانه

موز ۱ عدد

ژله موز ۱ بسته

پودر ژلاتین ۲۰ گرم

خامه ۲۰۰ گرم

آب سرد اسوم پیمانه

مواد لازم فیلینگ کرم شکلاتی:

شیر ۲ پیمانه

شکر ادوم پیمانه

شکلات تلخ ۱۰۰ گرم

ژلاتین ۲۰ گرم

آب سرد ۱ چهارم پیمانه

مواد لازم کیک شکلاتی با فیلینگ چیزکیک اورٹو و نعنا:

تخم مرغ ۴ عدد
شکر ۱ پیمانه
شیر ۱ پیمانه
روغن مایع ۱ دوم پیمانه
آرد ۲ و اسوم پیمانه
پودر کاکائو ۱۰ گرم
ب پ ۲ ق چ

مواد لازم فیلینگ چیز کیک اورٹو:

پنیر ۲۰۰ گرم
تخم مرغ ۲ عدد
بیسکوئٹ اورٹو ۶ عدد
خامہ ۶۰ گرم
شکر ۱۲۰ گرم
نمک ۲ گرم
نشاستہ ذرت ۱۰ گرم

مواد لازم فیلینگ کرم نعنا:

شکر اچھارم پیمانه
زرده ۲ عدد
شکلات سفید ۱۲۰ گرم
خامہ ۱۲۰ گرم
آب جوش ۱۰۰ گرم
آب سرد اچھارم پیمانه
ژلاتین اونیم ق غ
نعنا تازه

مواد لازم کیک مجیک چاکلت:

آرد ۱۳۵ گرم
ب پ ۱ ق چ
شکر ۱۲۰ گرم
تخم مرغ ۲ عدد
روغن مایع ۶۶ گرم
پودر کاکائو ۱۱ گرم
آب ۱۲۵ گرم
وانیل

مواد لازم کرم شکلاتی:

شکلات تلخ ۱۴۰ گرم
خامہ صبحانہ (۱) ۶۰ گرم
خامہ صبحانہ (۲) ۷۵ گرم
کرہ ۶۰ گرم

مواد لازم کرم پرتقالی:

زرده ۲ عدد
خامہ صبحانہ ۶۵ گرم
کرہ ۳۰ گرم
شکر ۶۰ گرم
آب پرتقال ۱۵۰ گرم
رنده پوست پرتقال ۱ عدد
پودر ژلاتین ۵ گرم
آب ۳۰ گرم
مواد گاناش:
شکلات تلخ ۸۰ گرم
خامہ صبحانہ ۵۰ گرم

مواد لازم اسلایس شاه پسند:

مواد لازم کیک:

روغن مایع ۱۰۰ گرم

آرد ۱۶۰ گرم

ب پ او اچهارم ق چ

تخم مرغ ۲ عدد

شکر ۱۸۰ گرم

شیر ۱۲۵ گرم

وانیل

سرکه سفید ۱ ق غ

مواد لازم گاناش پسته:

شکلات سفید ۱۰۰ گرم

خامه صبحانه ۱۰۰ گرم

پودر پسته ۵۰ گرم

کره پسته ۳۰ گرم

پودر هل به مقدار لازم

مواد لازم کرم پنیری زعفرانی:

پنیر خامه ای ۱۵۰ گرم

خامه ۱۵۰ گرم

زعفران غلیظ دم کرده

ژلاتین ۲ و ا دوم ق چ

شیر ۱۲۵ گرم

شکلات سفید ۵۰ گرم

آب سرد ۶۰ گرم

مواد لازم دلربای کاراملی:

مواد لازم کیک:

سفیده ۳ عدد (۹۰ گرم)

آرد ۲۴۰ گرم

شکر ۱۸۰ گرم

روغن مایع ۱۱۰ گرم

شیر ۱۵۰ گرم

ب پ ۲ ق چ

وانیل

گاناش فندقی:

خامه صبحانه ۱۰۰ گرم

شکلات تلخ ۱۰۰ گرم

فندق خرد شده بین ۳۰ تا ۵۰ گرم

موس کارامل:

شکر ۱۵۰ گرم

خامه صبحانه ۱۳۰ گرم

کره ۵۰ گرم

ژلاتین ۲ ق چ (۷ گرم)

آب ۳۵ گرم

وانیل

زرده ۳ عدد

خامه قنادی ۱۳۰ گرم

مواد لازم کیک دلسه کافی:

مواد لازم کیک:

آرد ۱۶۵ گرم

شکر ۲۰۰ گرم

روغن مایع ۵۰ گرم

تخم مرغ ۳ عدد

قهوه فوری

ب پ ۱ ق چ

آب جوش ۸۵ گرم

مواد لازم کرم موس دلسه کافی:

قهوه ۱ ق غ

خامه صبحانه (۱) ۵۰ گرم

خامه صبحانه (۲) ۵۰ گرم

خامه صبحانه (۳) ۲۰۰ گرم

آب سرد ۶۵ گرم

دلسه دیلچه ۲۲۰ گرم

پودر ژلاتین ۲ و ا دوم ق چ

شکلات تلخ ۶۰ گرم

مواد لازم کیک شعریه پنیری:

مواد لازم کیک:

آرد ۱۶۰ گرم

تخم مرغ ۴ عدد

پودر کاکائو ۱۴ گرم

شکر ۱۵۰ گرم

ب پ ۱ ق چ

وانیل

آب ولرم ۵۳ گرم

روغن مایع ۶۶ گرم

مواد لازم موس شعریه:

شعریه ۶۰ گرم

کره ذوب شده ۵۰ گرم

آرد ۵۰ گرم

خامه صبحانه ۲۰۰ گرم

کرم لوتوس ۷۰ گرم

شیر عسلی ۲۰۰ گرم

بیسکوئیت پودر شده ۸۵ گرم

ژلاتین ۱ ق غ

آب سرد ۷۵ گرم

مواد لازم کرم پنیری:

پنیر خامه ای ۲۰۰ گرم

خامه صبحانه ۲۰۰ گرم

کرم لوتوس ۳۵ گرم

ژلاتین ۱ و ا دوم ق چ

آب سرد ۴۰ گرم

پودر قند ۵۰ گرم

مواد لازم چیزکیک بلک فارست :

بیسکویت ۱۰۰ گرم

کره ۷۰ گرم

پنیر خامه‌ای ۱۶۰ گرم

پودر قند ۶۰ گرم

وانیل یک قاشق چای‌خوری

خامه صبحانه ۶۰ گرم

پودر ژلاتین ۱۵ گرم

آب سرد ۳۰ گرم

خامه قنادی ۱۲۵ گرم

برای روی چیزکیک :

گیلاس بدون هسته ۴۰۰ گرم

نشاسته ذرت یک قاشق غذاخوری

پودر قند ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای چیزکیک زعفران پسته :

بیسکویت ۱۰۰ گرم

کره ۷۰ گرم

پنیر ماسکارپونه ۱۲۵ گرم

شیر عسلی ۵۰ گرم

پودر ژلاتین ۱۰ گرم

آب سرد ۳۰ گرم

وانیل یک قاشق چای‌خوری

خامه قنادی ۱۲۰ گرم

زعفران دم کرده غلیظ به مقدار لازم

گلاب دو قاشق غذاخوری

پسته خرد شده ۵۰ گرم

مواد لازم برای چیزکیک فندق شکلات :

بیسکویت ۱۰۰ گرم

کره ۷۰ گرم

پنیر ماسکارپونه ۱۰۰ گرم

خامه صبحانه ۷۵ گرم

خامه شکلاتی ۶۰ گرم

پودر ژلاتین ۱۵ گرم

آب سرد ۳۰ گرم

خامه قنادی ۱۵۰ گرم

نوتلا ۲ قاشق غذاخوری

فندق خرد شده ۵۰ گرم

مواد لازم برای چیزکیک اورئو :

بیسکویت اورئو ۱۰۰ گرم

کره ۸۰ گرم

پنیر خامه‌ای ۱۵۰ گرم

پودر قند ۵۵ گرم

وانیل یک قاشق چای‌خوری

پودر ژلاتین ۱۵ گرم

شیر دو قاشق غذاخوری

آب سرد ۳۰ گرم

خامه صبحانه ۶۰ گرم

خامه قنادی ۱۴۰ گرم

بیسکویت اورئو خرد شده برای داخل چیزکیک به مقدار لازم

مواد لازم چیزکیک بهارنارنج :

بیسکوییت ۱۰۰ گرم

کره ۷۰ گرم

پنیر ماسکارپونه ۷۵ گرم

پنیر خامه‌ای ۷۵ گرم

وانیل یک قاشق چای خوری

مربا بهارنارنج ۲ ق غ

خامه صبحانه ۷۵ گرم

پودر ژلاتین ۱۵ گرم

آب سرد ۴۰ گرم

خامه قنادی ۱۲۵ گرم

مواد لازم برای چیزکیک رافائلو :

بیسکوییت ۱۰۰ گرم

کره ۷۰ گرم

پنیر ماسکارپونه ۱۰۰ گرم

وانیل یک قاشق چای خوری

پودر نارگیل ۵۰ گرم

شیر عسلی ۹۰ گرم

خامه صبحانه برای پوره نارگیل ۷۵ گرم

خامه قنادی ۱۰۰ گرم

خامه صبحانه برای چیزکیک ۷۵ گرم

پودر ژلاتین ۱۵ گرم

آب سرد ۳۰ گرم

پودر نارگیل برای روی چیزکیک به میزان لازم

مواد لازم برای ترافل نارگیل :

پودر نارگیل یک دوم پیمانه

پنیر خامه‌ای یک قاشق غذاخوری

عسل یا شیر عسلی یک قاشق غذاخوری

مواد لازم برای چیزکیک انبه :

بیسکوییت ۲۰۰ گرم

کره ۱۰۰ گرم

پنیر خامه‌ای ۳۵۰ گرم

پودر قند ۱۰۰ گرم

آب انبه ۵ قاشق غذاخوری

وانیل یک قاشق چای خوری

پودر ژلاتین ۱۵ گرم

آب سرد ۶۰ گرم

خامه صبحانه ۱۵۰ گرم

خامه قنادی ۳۰۰ گرم

مواد لازم برای کرم انبه :

خامه صبحانه ۱۰۰ گرم

آب انبه ۱۵۰ گرم

پودر ژلاتین ۲۰ گرم

آب سرد ۶۰ گرم برای ژلاتین

پودر قند به میزان لازم

رنگ خوراکی

مواد کرم انبه:

انبه خرد شده اعداد

آب سرد ۱۳۰ گرم

ژلاتین ۲۰ گرم

مواد لازم برای چیزکیک توت فرنگی :

بیسکوییت ۲۰۰ گرم

کره ۱۰۰ گرم

پنیر خامه‌ای ۳۵۰ گرم

خامه قنادی ۴۵۰ گرم

وانیل یک قاشق چای‌خوری

پودر ژلاتین ۱۵ گرم

آب سرد ۱۰۰ گرم

شیر ۳ قاشق غذاخوری

پوره توت فرنگی برای روی چیزکیک تقریباً ۲۰۰ گرم

آب سرد ۳۰ گرم

ژلاتین ۵ گرم

مواد فیلینگ توت فرنگی:

توت فرنگی ۲۵۰ گرم

ژلاتین ۲۰ گرم

آب سرد ۱۳۰ گرم

مواد لازم برای چیزکیک کارامل :

بیسکوییت ۲۰۰ گرم

کره ۱۰۰ گرم

پنیر ماسکارپونه ۲۰۰ گرم

پنیر خامه‌ای ۱۵۰ گرم

کارامل ۱۰۰ گرم

پودر ژلاتین ۱۰ گرم

آب سرد ۶۰ گرم

خامه صبحانه ۱۵۰ گرم

خامه قنادی ۲۵۰ گرم

مواد لازم برای چیزکیک تیرامیسو :

بیسکوییت ۲۰۰ گرم

کره ۱۰۰ گرم

پنیر خامه‌ای یا ماسکارپونه ۴۵۰ گرم

خامه قنادی ۲۷۰ گرم

پودر کاپوچینو به مقدار لازم

پودر قند ۵ قاشق غذاخوری

قهوه برای مرطوب کردن لیدی

فینگر به مقدار لازم

شیر دو قاشق غذاخوری

ژلاتین ۱۵ گرم

آب سرد ۶۰ گرم

لیدی فینگر به مقدار لازم

مواد لازم برای روی چیزکیک:

پنیر خامه‌ای ۱۵۰ گرم

خامه قنادی ۱۵۰ گرم

پودر کاپوچینو به مقدار لازم

پودر کاکائو به مقدار لازم

مواد لازم چیزکیک نوتلا :

بیسکوییت پتی بور کاکائویی دو بسته

کره ۲۴۰ گرم

پنیر خامه‌ای ۳۵۰ گرم

خامه قنادی ۳۵۰ گرم

نوتلا ۲۵۰ گرم

وانیل یک قاشق چای‌خوری

آب ۱۳۰ گرم

پودر ژلاتین ۱۵ گرم

شکلات سکه‌ای تلخ ۱۰۰ گرم

نوتلا برای روی چیزکیک به مقدار لازم

مواد لازم برای کرم پنیری :

خامه قنادی ۲۰۰ گرم

پنیر خامه‌ای ۲۰۰ گرم

نوتلا سه یا چهار قاشق غذاخوری

مواد لازم کیک کاریاتکا لهستانی:

مواد لازم کیک:

تخم مرغ ۳ عدد

شیر ۱۰۰ گرم

شکر ۲ ق غ

آب ۱۳۵ گرم

نمک اپنس

وانیل

کره ۸۵ گرم

مواد کرم میانی: (کرم پتیسیر)

شیر ۴۵۰ گرم

شکر ۱۰۰ گرم

زرده ۴ عدد

وانیل

نشاسته ذرت ۱ ق غ

آرد ۱ ق غ

ژلاتین ۲۰ گرم

آب ۵۰ گرم

ژلاتین ۱۰ گرم

آب ۲ ق غ

مواد لازم سن سباستین شکلاتی:

پنیر خامه‌ای ۶۰۰ گرم

تخم مرغ ۴ عدد

شکر ۲۰۰ گرم

آرد ۲ ق غ

نمک ۱ پنس

نشاسته ذرت ۱ دوم ق غ

شکلات تلخ ۱۵۰ گرم

خامه صبحانه ۲۰۰ گرم

مواد لازم چیز کیک سن سباستین کاراملی:

مواد لازم:

پنیر خامه ای ۶۰۰ گرم

تخم مرغ ۴ عدد

شکر ۲۰۰ گرم

وانیل

نشاسته ذرت ۲ ق غ

خامه صبحانه ۴۰۰ گرم

کارامل ۶۰ گرم