

فهرست

۵	مقدمه.....
۷	تعریف کیک.....
۸	انواع ماسوره ها برای تزئین کیک.....
۱۲	روش تهیه کیک کاکائویی.....
۱۳	کرم تزئین کیک.....
۱۵	روشی برای تزئین کیک.....
۱۶	تزئین کیک با میوه.....
۱۷	صاف کردن خامه روی کیک.....
۲۰	فوندانت روی کیک مستطیلی.....
۲۴	روش تزئین کیک با شکلات سفید.....
۲۵	روش تزئین کیک با قهوه.....
۲۷	روش تزئین کیک با کرم کاکائو.....
۲۸	روش تزئین کیک با شکلات.....
۳۰	مراحل تزئین کیک باب اسفنجی.....
۳۰	کیک را در یک ظرف مستطیل شکل بپزید.....
۳۲	مراحل تزئین کیک به شکل دایناسور.....
۳۳	مراحل تزئین کیک شکوفه و سبد.....
۳۸	مراحل تزئین کیک به شکل سبزه.....
۳۹	مراحل تزئین کیک به شکل قلب.....
۴۶	تزئین کیک به شکل گاو.....
۶۰	کاپ کیک هویج.....
۶۳	مراحل تهیه و تزئین کیک به شکل هندوانه.....
۶۵	تهیه و تزئین کیک هویج.....

کیک ساز محل

- ۷۲.....طرز تهیه تزئین کیک اسفنجی مرمری با ژله.
- ۷۶.....نمونه های برش تزئینات کیک.....
- ۸۱.....طرز تهیه خمیر فوندانت ساده(مخصوص تزئین زیبای کیک و شیرینی).
- ۹۰.....طرز تهیه خمیر مارزپیان (بسیار زیبا مناسب تزئین کیک و شیرینی).....
- ۹۳.....طریقه کار با ماسوله روی کیک.....
- ۱۱۷.....طرز تهیه خامه فرم گرفته خانگی (مخصوص تزئین کیک و شیرینی تر).....
- ۱۲۵.....طرز تهیه خمیر فوندانت.....
- ۱۲۸.....تزئین ساده کیک تولد با اسمارتیز و کیت کت.....
- ۱۳۳.....نمونه های مختلف تزئین کیک های تولد و عروسی.....