

نکات کلیدی و فوت و فن‌های پخت یک کیک عالی

30 شهریور 1402

خیلی مواقع با اینکه کاملاً مطابق دستور عمل کرده‌اید، کیک‌تان خراب می‌شود. شاید خیلی از نکات مهم به نظر شما بی‌اهمیت باشد. در این قسمت علت بعضی از مشکلات را که ممکن است در تهیه انواع کیک‌ها پیش بیاید، توضیح می‌دهیم.

چرا کیک پف نکرده است؟

۱- دمای فر خیلی زیاد یا کم است. اگر دمای فر زیاد باشد، کیک پف نمی‌کند و نپخته باقی می‌ماند. اگر دمای فر کم باشد، کیک پف می‌کند؛ ولی به مرور پفش را از دست می‌دهد. همچنین اگر فر از قبل گرم نشده باشد، پف کیک می‌خوابد.

۲- میزان چربی (روغن، کره، تخم مرغ) زیادتر از حد معمول بوده است یا اینکه قالب را خیلی چرب کرده‌اید. برای چرب کردن قالب کافی است نوک انگشت‌تان را به روغن آغشته کنید. بعد کل قالب را با آن چرب کنید.

۳- حتماً در پخت هر کیک باید موادی را که داخل یخچال هستند، حداقل نیم ساعت قبل از یخچال خارج کنید.

۴- در هنگام اضافه کردن مواد ترتیب را رعایت نکرده‌اید.

۵- میزان بکینگ‌پودر نسبت به آرد کم بوده یا اینکه از بکینگ‌پودر کهنه استفاده کرده‌اید.

۶- اندازه قالب کیک نسبت به حجم مواد بزرگ یا کوچک بوده است.

۷- میزان هم زدن مواد در ابتدا خیلی کم بوده یا اینکه در بخش آخر که باید همه مواد را با هم مخلوط کنید، خیلی هم زده‌اید. در این بخش صرفاً باید مواد را در حد مخلوط شدن هم بزیند.



چرا کیک گنبدی شده است؟

- ۱- فر زیادی داغ بوده است. به این نکته توجه داشته باشید که فر باید از ۲۰ دقیقه قبل از اینکه کیک برای رفتن در فر آماده شود، گرم شده باشد.
- ۲- میزان مایعات کیک نسبت به آرد کم یا اینکه آرد سنگین بوده است. چون میزان گلوتن موجود در آردها متفاوت است. ممکن است میزان آرد کم‌تر یا بیشتر از چیزی شود که در دستور گفته شده است.
- ۳- مواد را در انتهای کار زیاد هم زده‌اید و هم زدن هم به صورت دورانی نبوده است.

چرا روی کیک چسبنده شده است؟

- ۱- کیک داخل قالب خودش سرد نشده و خیلی زود از قالب خارج شده است. این کار علاوه بر اینکه باعث چسبنده شدن روی کیک می‌شود، باعث خرد شدن کیک هم می‌شود.
- ۲- کیک قبل از پخت کامل از فر خارج شده است.
- ۳- زمان پخت کیک کم و حرارت زیاد بوده است.
- ۴- وقتی کیک داغ بوده، روی آن چیزی مثل بشقاب قرار گرفته است.
- ۵- شکر و مایعات کیک بیشتر از حد معمول بوده است.

چرا کیک فرو رفته است؟

- ۱- میزان بکینگ پودر زیاد بوده است.
- ۲- از آرد مرغوب استفاده نکرده‌اید.

- ۳- قالب کیک نسبت به مواد کوچک بوده است.
- ۴- میزان شکر نسبت به مواد زیاد بوده است.
- ۵- فر زیادی داغ بوده است.
- ۶- در فر موقع پخت باز شده است.