

چرا کیک پف نمیکنه و خمیر همیشه؟

کیک یکی از خوشمزه ترین تنقلات برای مصرف در کنار نوشیدنی های مختلف است، اما مشکلاتی برای پف کردن کیک خانگی وجود دارد که در زمان پخت با رعایت نکاتی حل می شود.

دلیل پف نکردن کیک و راهی برای پف کردن کیک خانگی

کیک یکی از خوشمزه ترین خوراکی هایست که اغلب ما برای یک بار هم که شده در خانه تهیه کرده ایم. گرچه تهیه یک کیک خوشمزه خانگی بسیار دلپذیر است اما گاهی ممکن است کیک ما خوب از آب در نیاید و اسفنجی و پوک و پف دار نشود، اگر شما هم در هنگام پخت کیک دچار این مشکل شده اید و کیکتان به خوبی پف نکرده و درونش خمیر است و یا یک طرفه پف کرده این بخش از آشپزخانه شما را بخوانید تا با بیان علت های پف نکردن کیک به شما آموزش دهیم چگونه در قابلمه، فر و یا آون توستر کیکی پف دار و خوشمزه بپزید.

چرا کیک پف نمیکنه و خمیر همیشه؟

- دمای فر پایین است، دمای مناسبی را برای کیک انتخاب کنید.
- مقدار آرد نسبت به مواد رقیق کیک کم است.
- دستور کیک مشکل دارد و یا اندازه های مواد کیک را درست اندازه گیری نکردید و مواد آن را کم یا زیاد شدند.
- نکات پخت کیک را رعایت نکردید.
- کیک به صورت کامل پخته نشده است.
- درب فر را زیاد باز و بسته کرده اید.
- شکر زیاد استفاده می کنید، در میزان استفاده از شکر دقت شود.
- کیک را در هنگام پخت جابه جا کرده اید، این کار باعث فروکش کردن پف کیک می شود.
- از بکینگ پودر زیاد استفاده نموده اید، این کار موجب می شود بعد از خارج کردن کیک از فر پف آن بخوابد.
- کیک را بعد از خاموش کردن فر سریع از آن خارج نموده اید.

چه موادی باعث پف کیک می شود؟

برای اینکه یک کیک اسفنجی و پوک داشته باشید نیاز به مواد خاصی ندارید فقط باید روش ترکیب کردن مواد را به دقت طبق دستورالعمل تهیه کیک انجام دهید و از آرد الک شده، بکینگ پودر سالم و تازه استفاده کنید.

علت پف نکردن کیک در آون توستر

می توانید به جای فر از توسترهای آون (oven) برای پخت کیک استفاده نمایید. علت پف نکردن کیک در آون توستر نیز به موارد ذکر شده در بالا مرتبط است. هنگام پخت کیک در توستر نکات زیر را رعایت کنید تا یک کیک خوب و پف دار داشته باشید:

1. به دستورالعمل تهیه کیک توجه کنید.
2. قبل از قرار دادن کیک در توستر، توستر را 10 دقیقه روشن کنید تا گرم شود.
3. قالب کیک را تا می‌توانید از المنتهای پایین و بالا دور کنید
4. فضای توستر کوچک است و برای پخت کیک بزرگ مناسب نیست.
5. از ظرفهای با قطر زیاد در توستر نباید استفاده شود.
6. قالب کیک را تا نصف یا حداکثر دوسوم پر کنید.
7. برای توستر باید از دما گفته شده 25 درجه فارنهایت یا حدود 14 درجه سانتی گراد کم کنید؛ و به زمان پخت حدود 10 دقیقه اضافه شود.
8. بعد از پف کردن کامل کیک، کیک را سریع 180 درجه بچرخانید، وقتی اقدام به چرخاندن و باز کردن در توستر کنید که کیک کاملاً پف کرده و روی آن سفت شده و گرنه پف کیک می‌خوابد.
9. اگر توستر شما امکان خاموش کردن المنتهای بالا را ندارد، وقتی کیک کاملاً پف کرد و روی آن پخت، سریع کیک را از توستر بیرون بیاورید روی قالب کیک فویل آلومینیوم قرار دهید و کیک را داخل توستر برگردانید. این کار را زمانی انجام دهید که مطمئن شوید مواد کیک سفت شده و کیک کاملاً پف کرده، تا پف کیک نخوابد.
10. بعد از قرار دادن کیک در توستر تا نیم ساعت درب آن را باز نکنید تا پف کیک نخوابد.