

شماره سوم ۱۴۰۱

# مجله آشپزی



ویژه کیک پزی شماره ۱

# طرز تهیه کیک ساده خانگه فوری ۴ نفره

زمانبندی  
زمان آماده سازی  
زمان پخت  
مجموع زمان  
تعداد سرو

۳۰ دقیقه  
۴۰ دقیقه  
۸۰ دقیقه  
۴ نفر

نکات مهم در سایت

## مرحله دوم

سفیده های تخم مرغ را آنقدر با همزن برقی هم بزنید تا کاملاً کف کند و حجمش دو برابر شود. این کار را آنقدر ادامه دهید تا سفیده غلظتی شبیه خامه پیدا کند و زمانی که کاسه را برمیگردانید، سفیده ها روی زمین نریزد.

## مرحله سوم

سفیده فرم گرفته را با کمک یک لیسک به مخلوط زرده اضافه کرده و مواد را در یک جهت و به آرامی هم بزنید تا با یکدیگر مخلوط شوند. زمانی که مواد خوب با یکدیگر مخلوط شدند، آرد و بیکنگ پودر را طی چند مرحله الک کرده و کم کم به مایه کیک اضافه کنید و مواد را هم بزنید تا مایه کیک شما یکدست شود.

## مرحله چهارم

کف و دیواره های قالب مورد نظر را با کمک یک برس آشپزی با کمی روغن مایع چرب کنید. سپس مایه کیک را به قالب اضافه کرده و قالب را داخل فر از قبل گرم شده قرار دهید. اجازه دهید کیک به مدت ۴۰ الی ۴۵ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد پخته شود. بعد از ۴۰ دقیقه، کیک را از فر خارج کنید و یک خلال دندان یا سیخ چوبی را وارد کیک ساده کنید.

در صورتی که کیک ساده به خلال دندان نچسبید، یعنی کیک ساده شما کاملاً پخته است. کیک را به مدت چند دقیقه در محیط اتاق قرار دهید تا از دما بیفتد، سپس کیک را از قالب خارج کرده و به اندازه های مورد نظر برش داده و آن را سرو کنید.

مواد اولیه برای طرز تهیه کیک ساده

۱ و ۱/۲ پیمانه شکر

۲ و ۱/۲ پیمانه آرد سفید

۱ پیمانه شیر

۱/۴ قاشق چای خوری وانیل

۱/۵ قاشق چای خوری بیکنگ پودر

۵ عدد تخم مرغ

روغن مایع به میزان لازم

## مرحله اول

در مرحله اول فر را در دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد گرم کرده و طبقه وسط فر را برای پخت کیک آماده کنید. دو ظرف مناسب انتخاب کرده و سفیده و زرده تخم مرغ را از هم جدا کنید و داخل ظرف ها بریزید. زرده های تخم مرغ را با کمک همزن دستی یا همزن برقی هم بزنید و کم کم به آن وانیل و شکر را اضافه کنید.

این کار را آنقدر تکرار کنید تا زرد ها کرمی رنگ و کشدار شوند. سپس به مخلوط زرده تخم مرغ، شیر را اضافه کرده و به آرامی هم بزنید.



# طرز تهیه کاپ کیک وارونه آناناس ۱۲ عدد

زمانبندی

زمان آماده سازی

زمان پخت

مجموع زمان

تعداد سرو

۲۵ دقیقه

۲۵ دقیقه

۵۰ دقیقه

۱۲ عدد

نکات مهم در سایت

یک سوم فنجان کره را در یک کاسه مخصوص میکروویو ذوب کنید و سپس شکر قهوه ای را به کره ذوب شده اضافه کرده و آن را هم بزنید.

مرحله ۳: مخلوط شکر را بین کاپ های قالب مافین تقسیم کنید و برای هر کاپ دو قاشق چای خوری از مواد بریزید. روی مخلوط شکر موجود در کاپ ها، تکه های آناناس را قرار دهید؛ هر کاپ ۵ تکه آناناس بگذارید.

مرحله ۴: در کاسه یک مخلوط کن برقی، آرد، سه چهارم فنجان شکر، بیکنگ پودر و نمک را با هم مخلوط کنید.

مرحله ۵: چنگک خمیر را به سر همزن برقی وصل کرده و یک چهارم فنجان کره نرم شده و آب آناناس را اضافه کنید. سپس حدود ۱ الی ۲ دقیقه آن ها را مخلوط کنید تا خمیر یکدست شود. مرحله ۶: تخم مرغ و وانیل را هم به آن ها اضافه کرده و هم بزنید تا خوب با هم مخلوط شوند. خمیر را به طور مساوی بین کاپ های قالب مافین تقسیم کرده و خمیر را روی لایه آناناس قرار دهید.

مرحله ۷: قالب را درون فر از قبل گرم شده حدود ۲۳ الی ۲۶ دقیقه قرار دهید. تا زمانی که خلال دندانی را وسط کاپ ها فرو می کنید و تمیز بیرون بیاید، آن را از فر خارج نکنید. بعد از فرآیند پخت قالب را از فر خارج کرده و اجازه دهید ۵ دقیقه خنک شود و سپس یک چاقوی تیز را اطراف لبه ها بچرخانید تا کاپ ها شل شوند.

مرحله ۸: یک قفسه سیمی را به منظور سرد کردن کاپ ها روی قالب مافین قرار دهید. سپس آن را برگردانید تا کاپ ها روی قفسه وارونه شوند و اجازه دهید که آن ها کاملاً خنک شوند. سپس درست قبل از سرو خامه شیرین را روی کاپ کیک بریزید و روی آن را با گیلاس ماراسکینو تزیین کنید.

مرحله ۹: در یک کاسه مخلوط کن با استفاده از یک میکسر برقی دستی (یا در یک کاسه همزن ایستاده تمیز که مجهز به چنگک خمیر است) خامه را با سرعت زیاد هم بزنید تا قله های نرم ایجاد شود. شکر را اضافه کرده و هم بزنید تا قله های سفتی تشکیل شود.

مواد لازم برای تهیه کاپ کیک وارونه آناناس

۱ عدد (۵۵۰ گرم) کمپوت آناناس

۱ عدد (۲۳۰ گرم) کمپوت آناناس

یک سوم فنجان سر پر (۷۵ گرم) شکر قهوه ای

یک سوم فنجان (۷۵ گرم) کره بدون نمک

۱ فنجان (۱۴۰ گرم) آرد کامل

سه چهارم فنجان (۱۶۰ گرم) شکر سفید

نصف قاشق چای خوری بیکنگ پودر

یک چهارم قاشق چای خوری نمک

یک چهارم فنجان (۶۰ گرم) کره بدون نمک نرم شده

نصف فنجان (۱۰۰ گرم) آب آناناس (از همان کمپوت

آناناس)

۱ عدد تخم مرغ بزرگ

نصف قاشق چای خوری عصاره وانیل

رویه

سه چهارم فنجان خامه سنگین

۲ قاشق غذا خوری شکر سفید

۱۲ عدد گیلاس ماراسکینو یا معمولی

مرحله ۱: فر را روی ۳۵۰ درجه گرم کنید. ۱۲ کاپ مافین را

به خوبی با اسپری پخت و پز نچسب non-stick اسپری

کنید.

مرحله ۲: هر دو کمپوت آناناس را خالی کرده و نصف

فنجان از آب آن را برای خمیر کنار بگذارید. آناناس را روی

چندین لایه دستمال کاغذی قرار دهید تا خوب آب آن

کشیده شود.



# طرز تهیه کیک نارگیل خانگه ۶ اتکه

زمانبندی

زمان آماده سازی

زمان پخت

مجموع زمان

تعداد سرو

۴۰ دقیقه

۲۰ دقیقه

۱۸۰ دقیقه

۱۶ عدد

نکات مهم در سایت

مرحله ۱: فر را روی ۳۵۰ درجه گرم کنید. سه قالب کیک گرد ۲۳ سانتی را کره زده و ته هر کدام را با یک لایه کاغذ روغنی بپوشانید و سپس کاغذ روغنی را با کره چرب کنید و قالب ها را کنار بگذارید.

مرحله ۲: آرد کیک را در یک کاسه بزرگ بریزید و سپس بکینگ پودر و نمک را اضافه کرده و مخلوط را هم بزنید. در کاسه یک مخلوط کن برقی ایستاده، مجهز به چنگک خمیر، شکر، کره و روغن کانولا را با سرعت متوسط مخلوط کنید تا خوب با هم ترکیب شوند.

مرحله ۳: زرده تخم مرغ را یکی یکی اضافه کرده و بعد از هر بار افزودن مخلوط کنید. (۲ سفیده تخم مرغ نگهدارید و با مواد ترکیب نکنید) سپس عصاره نارگیل و وانیل را هم به آن اضافه کنید.

مرحله ۴: یک سوم از مخلوط آرد را اضافه کنید و فقط مخلوط کنید تا یکدست شود. نصف آب نارگیل را اضافه کنید و فقط مخلوط کنید تا مخلوط شود. یک سوم دیگر مخلوط آرد را با هم مخلوط کنید و سپس آب نارگیل باقی مانده را مخلوط کنید. کار را با مخلوط کردن یک سوم آخر مخلوط آرد به پایان برسانید.

مرحله ۵: در یک کاسه مخلوط کن جداگانه، با استفاده از همزن برقی دستی، ۶ عدد سفیده تخم مرغ را با کرم تارتار با سرعت متوسط به بالا هم بزنید تا قله های سفت و انعطاف پذیر به دست آیند.

مرحله ۶: با استفاده از یک کاردک لاستیکی، یک سوم سفیده تخم مرغ را به طور همزمان در خمیر کیک بریزید و بعد از هر بار افزودن آن را ترکیب کنید (سفیده تخم مرغ را بیش از حد مخلوط نکنید).

مرحله ۷: خمیر را بین قالب های آماده کیک تقسیم کنید. خمیر را به صورت یکنواخت پهن کرده و در فر از قبل گرم شده حدود ۱۹ الی ۲۲ دقیقه قرار دهید. تا زمانی که خلال دندان را وسط کیکی فرو می کنید و همیز بیرون نیاید، آن را از فر خارج نکنید و بگذارید پخته شود.

مرحله ۸: بعد از پخت، بگذارید کیک حدود ۵ الی ۱۰ دقیقه در قالب کیک خنک شود. سپس یک چاقو را در امتداد لبه های کیک بچرخانید و هر کدام را روی یک توری سیمی وارونه کنید تا کاملاً خنک شوند. سپس کیک را به سه لایه برش داده و لایه های بریده شده را تا حد نیاز کاملاً خنک کنید.

مرحله ۹: روی یک لایه خامه بزنید و سپس یک لایه دیگر روی آن اضافه کنید و دوباره روی لایه دوم هم خامه مالید. سپس با گذاشتن آخرین لایه، روی کیک و کناره ها آن را با خامه بپوشانید.

کیک را روی یک سینی پهن لبه دار قرار دهید و پودر نارگیل را در همه جای کیک به طور مساوی پخش کنید و (کمی روی دیواره های کیک فشار دهید تا پودر نارگیل ها بچسبند).

مرحله ۱۰: من فقط این کار را روی یک سینی پخت لبه دار انجام دادم تا همیز کردن آن راحت تر باش. کیک ها را در ظرف دربسته در یخچال نگهداری کنید (قبل از سرو در دمای اتاق استراحت دهید تا زیاد سرد نباشد).

مرحله ۱۱: در کاسه مخلوط کن برقی که مجهز به چنگک خمیر است، کره را با پنیر خامه ای بزنید تا یکدست شود. عصاره نارگیل را به آن اضافه کنید و مخلوط کنید. پودر قند را اضافه کرده و با سرعت متوسط هم بزنید تا یکدست شود.

مرحله ۱۲: اگر خامه آبکی به نظر آید و وا رود، در صورت لزوم می توانید آن را منجمد کنید. (کمی آبکی بودن خامه مشکلی ندارد و هنگامی که آن را روی کیک مالیدید، نارگیل به آن کمک می کند تا در جای خود بماند و خودش را بگیرد).

مواد لازم برای تهیه کیک نارگیل

۳ فنجان (۳۶۰ گرم) آرد کیک

۱ قاشق غذا خوری بیکینگ پودر

نصف قاشق چای خوری نمک

۲ فنجان (۴۰۰ گرم) شکر سفید

سه چهارم فنجان کره بدون نمک در دمای اتاق

یک چهارم فنجان روغن نباتی یا روغن کانولا

۱ و ۳/۱ فنجان آب نارگیل در دمای اتاق

۲ عدد تخم مرغ بزرگ در دمای اتاق / زرده و سفیده

جدا شود

۱ قاشق چای خوری عصاره نارگیل

نصف قاشق چای خوری عصاره وانیل

۴ عدد سفیده تخم مرغ بزرگ در دمای اتاق

یک هشتم قاشق چای خوری کرم تار تار

رویه کیک

۳۴۰ گرم پنیر خامه ای تقریباً در دمای اتاق

سه چهارم فنجان کره بدون نمک در دمای اتاق

۱ قاشق چای خوری عصاره نارگیل

۵ فنجان (۶۰۰ گرم) پودر قند

۱ و ۲/۱ فنجان نارگیل رنده شده پودری



# کیک نارگیل خانگے



# طرز تهیه مافین موز خانگه حرفه‌ای ۱۶ عدد

زمانبندی

زمان آماده سازی

زمان پخت

مجموع زمان

تعداد سرو

۳۰ دقیقه

۲۰ دقیقه

۵۰ دقیقه

۱۶ عدد

نکات مهم در سایت

آموزش طرز تهیه مافین موز

۱- فر را روی ۳۵۰ درجه گرم کنید. در یک کاسه مخصوص مخلوط کردن، آرد، بیکنگ پودر، جوش شیرین، نمک، دارچین و جوز هندی را با هم مخلوط کنید، کنار بگذارید. در کاسه همزن برقی، کره سرخ شده، شکر سفید و شکر قهوه ای را با هم مخلوط کنید.

خامه ترش را هم بزنید. تخم مرغ و وانیل را اضافه کنید. موز له شده را مخلوط کنید. به آرامی مواد خشک را ترکیب کنید تا خوب مخلوط شوند. فنجان های مافین کاغذی را تقریباً با ۳/۲ مخلوط پر کنید.

۲- برای تهیه تاپینگ، در یک کاسه ۴/۳ فنجان آرد و ۴/۱ فنجان شکر را با هم مخلوط کنید. ۲ قاشق غذاخوری کره اضافه کنید و مخلوط را با نوک انگشتان خود مخلوط کنید تا توده های بزرگی ایجاد شود.

(هنوز خیلی خشک و پودری است اما وقتی آن را روی هم فشار می دهید باید توده های بزرگی ایجاد شود). روی هر مافین پخته نشده ۱ قاشق غذاخوری از این تاپینگ بپاشید.

۳- مافین ها را ۲۰ دقیقه یا تا زمانی که خلال دندان در مرکز تمیز بیرون بیاید بپزید. از فر خارج کنید تا خنک شود. (نکته جانبی، بعد از پخت، خورده نان را به طور مساوی روی سطح آن پاشیدم). پس از خنک شدن در ظرف دربسته قرار دهید و اجازه دهید حدود ۴ ساعت یا یک شب "برای رسیدن به طعم خوب" رسیده شود.

مواد لازم برای تهیه مافین موز

۲ فنجان آرد کامل

۱ قاشق چایخوری بیکنگ پودر

۱ قاشق چایخوری جوش شیرین

۲/۱ قاشق چایخوری نمک

۴/۱ قاشق چایخوری دارچین

۱ عدد جوز هندی

۱۰ قاشق غذاخوری کره بدون نمک، سرخ شده\*

۲/۱ فنجان شکر سفید

۲/۱ فنجان شکر قهوه ای

۲/۱ فنجان خامه ترش

۲ عدد تخم مرغ

۱ قاشق چایخوری عصاره وانیل

۱ و ۴/۱ فنجان موز رسیده نرم شده (حدود ۳ موز

متوسط)

تاپینگ خرده نان

۴/۳ فنجان آرد کامل

۲/۱ فنجان شکر سفید

۳ قاشق غذاخوری کره



# طرز تهیه کیک شکلاتی مذاب خانگی عدد ۶

زمانبندی

زمان آماده سازی

زمان پخت

مجموع زمان

تعداد سرو

۲۰ دقیقه

۱۲ دقیقه

۳۲ دقیقه

۶ عدد

نکات مهم در سایت

مرحله ۳: پودر قند و نمک را اضافه کنید و هم بزنید (در این مرحله غلیظ می شود) تا خوب مخلوط شوند.

مرحله ۴: تخم مرغ، زرده تخم مرغ و وانیل را هم با مواد مخلوط کنید (کمی هم زدن طول می کشد تا کاملاً با هم مخلوط شوند).

مرحله ۵: آرد را الک کرده و سپس به مواد اضافه کرده و با هم مخلوط کنید تا ترکیب شوند.

مرحله ۶: خمیر را بین کاپ های قالب مافین از قبل آماده شده تقسیم کنید و تقریباً دو سوم هر کاپ را پر کنید. (در هر کدام نصف فنجان خمیر بریزید. در صورت استفاده از کاپ های کاستارد آنها را به یک سینی پخت منتقل کنید تا برای مرحله پخت آماده باشند).

مرحله ۷: کاپ ها را درون فر از قبل گرم شده به مدت ۱۱ الی ۱۲ دقیقه قرار دهید تا پخته شوند به گونه ای که لبه های کاپ کیک سفت شوند در حالی که وسط آن ها نرم است.

مرحله ۸: آن ها را از فر خارج کرده و ۱ الی ۲ دقیقه اجازه دهید خنک شوند. برای اطمینان از شل بودن کاپ ها از قالب با استفاده از چاقو دور لبه ها را بچرخانید و سپس آن ها را روی بشقاب های دسر برگردانید.

(در صورت استفاده از قالب مافین آن را بر روی تخته برش یا سینی پخت وارونه کرده و سپس به بشقاب های جداگانه دسر منتقل کنید).

مرحله ۹: همیشه کمی بعد از پخت، شیرینی ها را گرم سرو کنید. در صورت تمایل با بستنی، خامه، یا تمشک/توت فرنگی سرو کنید.

مواد لازم برای تهیه کیک شکلاتی مذاب

۱۷۰ گرم شکلات ۷۰٪ ریز شده

سه چهارم فنجان (۱۷۰ گرم) کره بدون نمک خرد شده +

مقدار بیشتر کره برای قالب

۱ و ۴/۱ فنجان (۱۵۰ گرم) پودر قند

یک هشتم قاشق چای خوری نمک

۳ عدد تخم مرغ بزرگ

۳ عدد زرده تخم مرغ

۱ قاشق چای خوری عصاره وانیل

۶ و ۲/۱ قاشق غذا خوری (۶۰ گرم) آرد کامل سبوسدار

آموزش طرز تهیه کیک شکلاتی مذاب

مرحله ۱: فر را روی ۴۲۵ درجه گرم کنید. شش ظرف رامکین یا کاپ مافین را با مقداری کره چرب کنید. (خوب کاپ ها را چرب کنید چون نمی خواهید که کیک ها بچسبند). کمی هم آرد روی قالب بپاشید و مقدار اضافی آن را از قالب بگیرید. در صورت استفاده از رامکین، آن ها را روی یک سینی پخت قرار دهید.

مرحله ۲: حدود ۳ سانت از یک قابلمه متوسط را از آب پر کنید و آن را روی حرارت متوسط به بالا قرار دهید تا بجوشد. شکلات و کره را درون یک کاسه شیشه ای مقاوم در برابر حرارت بریزید.

حرارت را به متوسط به پایین کاهش دهید و کاسه را درون آب داخل قابلمه بگذارید و مرتباً هم بزنید تا شکلات و کره ذوب شوند. کاسه را از روی حرارت بردارید و بگذارید ۵ الی ۱۰ دقیقه استراحت کند تا سرد شود.



