



طرز تهیه یک کیک فوق‌العاده ساده و خوشمزه برای روز مادر

کیک بی‌بی، مادر کیک‌هاست!

فائزه صدیقی

نویسنده

fa.sedighi@gmail.com



هزاران صفحه در مجلات و روزنامه‌های مختلف وجود دارند که پر است از دستور پخت‌های گوناگون انواع کیک و شیرینی، اما بگذارید به شما اطمینان دهم که می‌توانید با خیال راحت به سادگی و خوشمزه‌ی این دستور کیک، اعتماد کنید و آن را به عنوان یک دستور همیشه‌ی درخشان شیرینتان قرار دهید، چون این همان کیک است که خودم هر میهمانی درست می‌کنم و گزینه انتخابی‌ام برای روز مادر این هفته هم همین خوشمزه زیباست. روز مادر، روزی نیست که شما فرصت ریسک کردن به خودتان بدهید، آن روز باید مطمئن بود! برای همین انتخاب ما باید به گونه‌ای باشد که خیالمان از آن راحت باشد، پس این کیک همانی است که می‌خواهیم!

تازه اگر بدانید که اسمش کیک بی‌بی است می‌فهمید که انتخابش حتی از لحاظ معنایی هم با روز مادر همخوانی شیرینی دارد! مگر شما سریال‌های قصه‌های مجید را یادتان نیست؟ به نظرم مادر بزرگ قصه یعنی بی‌بی از محبوب‌ترین مادرهای دنیا بود. پس امیدوارم این کیک را درست کنید و برای شما هم محبوب و میهمان همیشه‌ی دورهمی‌هایتان بشود. بیاید با هم درستش کنیم.

کیک بی‌بی با رویه گاناش شکلاتی

مواد لازم

آرد سفید قنادی یک پیمانه * ۱۲۵ گرم
پودر کاکائو یک چهارم پیمانه ۲۵ گرم
شکر دوسوم پیمانه ۱۲۵ گرم
کره هم‌دمای محیط یک دوم پیمانه ۱۰۰ گرم
تخم مرغ ۳ عدد
شیر ۶ قاشق غذاخوری
بکینگ پودر ۲ قاشق چای‌خوری
وانیل یک هشتم قاشق چای‌خوری
* اگر پیمانه‌های استاندارد شیرینی‌پزی را دارید از همان استفاده کنید، اما اگر به آنها دسترسی ندارید یک لیوان دسته‌دار فرانسوی را معادل یک پیمانه در نظر بگیرید.

دستور پخت

ابتدا آرد، پودر کاکائو و بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده و چند باری آن را الک می‌کنیم. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی کیک کمک می‌کند. این مخلوط را کنار می‌گذاریم. کره را از قبل بیرون می‌گذاریم تا هم‌دمای محیط و نرم شود، سپس آن را همراه با شکر چند دقیقه‌ای با همزن می‌زنیم تا پفکی‌طور شده و رنگ مخلوط نزدیک به سفید شود. پس از چند دقیقه که مخلوط کره و شکر آماده شد، تخم مرغ‌ها را یکی یکی به این مخلوط اضافه می‌کنیم و با همزن آن را می‌زنیم. هر تخم مرغ را حدود ۳۰ ثانیه هم می‌زنیم و بعد تخم مرغ بعدی را اضافه می‌کنیم. دقت کنید در بین کار چند باری مواد دور ظرف را جمع می‌کنیم (دورگیری) که اگر تخم مرغ‌ها به دور ظرف پاشیده شده با این دورگیری آنها را به مواد کیک اضافه کنیم تا هم بخورند و در نهایت کیک بوی زهم ندهد.

موقع اضافه کردن تخم مرغ آخر، وانیل را هم به مخلوط اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم.

در این مرحله فر را روشن می‌کنیم تا گرم شود.

* بگذارید حالا که به این قسمت از کار رسیده‌ایم نکته مهمی را برایتان بگویم که اوایل کار بارها باعث ناامیدی من از کیک و شیرینی‌پزی می‌شد! دمای پخت در فرهای گازی و برقی برای پخت کیک و شیرینی یکی نیست و به طور معمول دمایی که در فرهای برقی مثل ماکروفر یا سایر نمونه‌ها باید برای پخت انتخاب کنیم حدود ۲۰ درجه کمتر از دمای فرهای گازی است. این عدد می‌تواند با توجه به فضا و اندازه فر برقی شما پنج درجه کمتر یا بیشتر باشد. اما در دستوره‌های آشپزی و شیرینی‌پزی عموماً به این مورد اشاره‌ای نمی‌شود و تنها یک دما که برای فر گازی است بیان می‌شود و اگر شما نکته تفاوت دمایی را ندانید در نهایت کیک و شیرینی سوخته و سفت تحویل می‌گیرید!

* پس با این توضیحات اگر فر شما گازی است آن را روی دمای ۱۸۰ درجه بگذارید ولی اگر فر برقی دارید روی دمای ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد روشن کنید تا گرم شود.

حالا نیمی از مخلوط آردی را که کنار گذاشته بودیم به کاسه حاوی مخلوط کره و شکر و تخم مرغ اضافه می‌کنیم و با همزن دستی یا کندترین دور همزن برقی در حد مخلوط شدن هم می‌زنیم، سپس سه قاشق از شیر را به آن اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم. مجدد نصف دیگر مخلوط آرد و پودر کاکائو و بکینگ پودر را اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم و در نهایت سه قاشق دیگر شیر را به مخلوط نهایی اضافه کرده و با دند کند همزن در حد مخلوط شدن هم می‌زنیم.

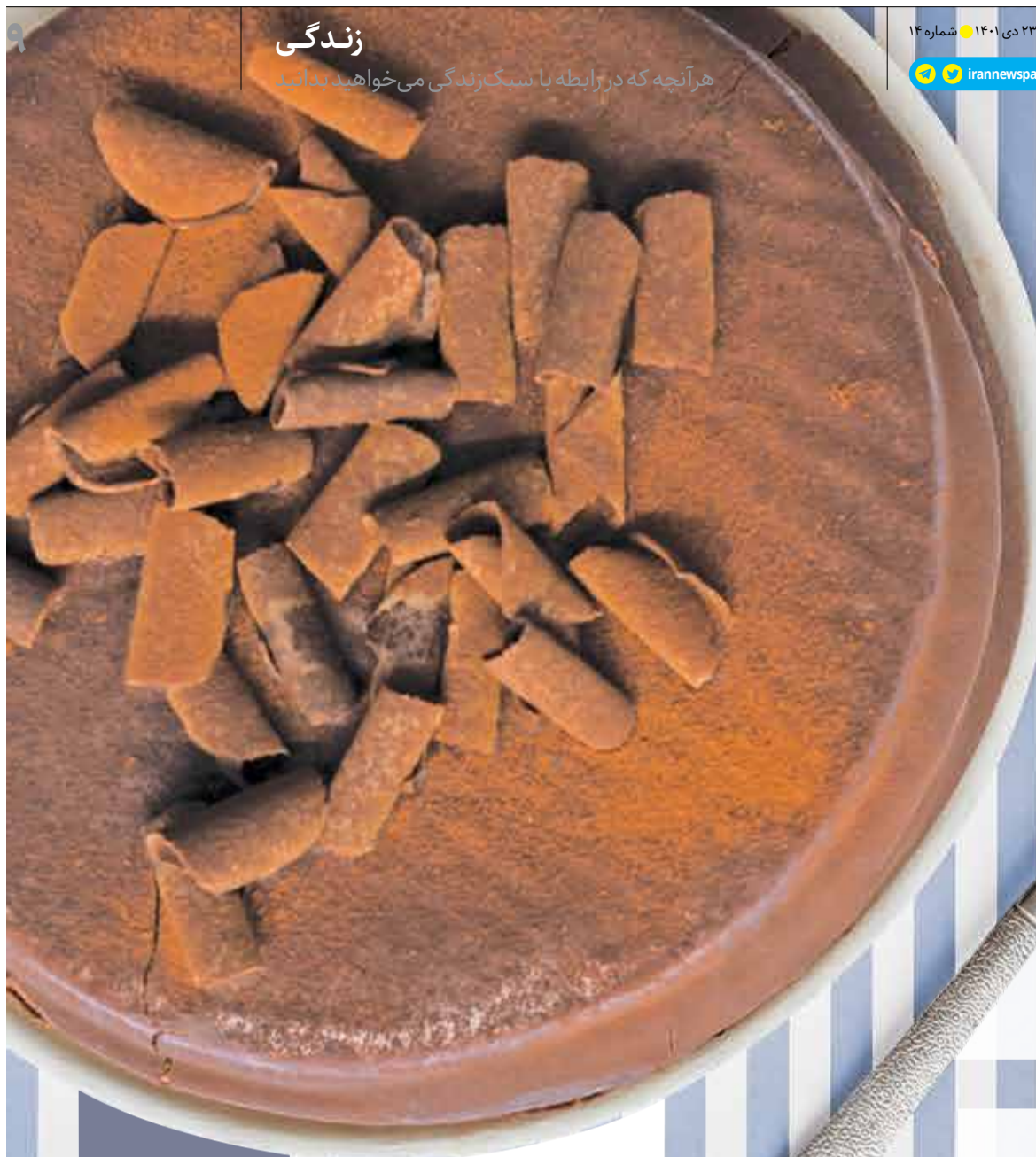
غلظت مایه نهایی کیک باید همانند ماست چکیده باشد. کف قالب مورد نظرمان را کاغذ روغنی می‌اندازیم اما به دیواره‌ها کاری نداریم، سپس مایه کیک را در قالب ریخته، سطح آن را صاف می‌کنیم، قالب را یکی دو بار به سطح کار می‌کوبیم تا حباب‌های اضافی خارج شوند و سپس آن را در فر از قبل گرم شده (با دمای ۱۸۰ درجه برای فر گازی یا ۱۶۰ درجه برای فر برقی) برای مدت حدوداً نیم ساعت می‌گذاریم.

* اجازه دهید نکته دیگری را هم برایتان بگویم! هیچ وقت در ۲۰ دقیقه اول پخت در فر باز نکند تا پف کیک نخوابد و کیک در نهایت بافت خوبی داشته باشد.

* برای اینکه تشخیص دهید کیکتان پخته است یا نه در اواخر زمان پخت در فر باز کنید، قالب کیک را کمی بیرون بکشید و یک سیخ چوبی یا خلال دندان را وسط کیک تا انتها فرو ببرید و خارج کنید، اگر از مایه کیک چیزی به آن نچسبیده بود یعنی کیک ما پخته است.

وقتی کیک کامل پخت آن را از فر خارج می‌کنیم، یک ربع تا نیم ساعت در دمای محیط می‌گذاریم تا از داغی اولیه بیفتد، سپس یک جاقوی صبحانه را در فاصله بین کیک تا قالبش می‌چرخانیم تا کیک از آن جدا شود و بعد کیک را از قالب درآورده، کاغذ روغنی کف آن را جدا می‌کنیم و آن را در سینی سرو می‌گذاریم.

تا اینجا کار که به نظر همه چیز خیلی عالی پیش رفت، یک کیک خوشمزه با هم پختیم که برای پذیرایی در هر زمانی عالی است. اما برای جذاب‌تر شدن ماجرا می‌توانید کیک را با خامه ترکیب کنید. شما می‌توانید از خامه‌های قنادی استفاده کنید و کیک را در حد کیک تولد خامه‌کشی کنید، اما پیشنهاد من به شما گاناش شکلاتی است، ترکیبی به شدت آسان و در عین حال خوشمزه.



مواد لازم برای تهیه گاناش شکلاتی

خامه پاکتی صورتی
صبحانه یک عدد ۲۰۰
گرمی
کاکائو (*سفید، شیری یا تلخ به انتخاب شما)
۲۰۰ گرم

طرز تهیه

خامه را در ظرفی ریخته، روی حرارت ملایم می‌گذاریم و هم می‌زنیم، با دیدن حباب در اطراف لبه‌های خامه ظرف را از روی حرارت برداشته و کاکائوها را داخل خامه می‌ریزیم تا با حرارت آن آب شوند. مخلوط را خوب هم می‌زنیم تا یکدست شود. سپس شکلاتی ما آماده است! به همین سادگی و به چه خوشمزه‌گی.

حالا می‌توانیم این سس را روی کیک ریخته و آن را سرو کنیم. نکته‌ای که وجود دارد آن است که اگر از شکلات سفید استفاده کردید می‌توانید با اضافه کردن رنگ‌های خوراکی به آن، سس رنگی داشته باشید و به کار خود تنوع بدهید.

بگذارید نکته آخر را هم در تهیه گاناش شکلاتی برایتان بگویم! در تهیه گاناش شکلاتی هر قدر میزان خامه نسبت به کاکائو بیشتر باشد سس نهایی شل‌تر و رقیق‌تر می‌شود و برعکس هر قدر نسبت خامه به کاکائو کمتر باشد سس نهایی سفت‌تر می‌شود. پس شما می‌توانید با تغییر در نسبت‌های خامه و کاکائو غلظت سس شکلاتی خود را تغییر دهید.

از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگیتان هر روز بیشتر از روز قبل باشد. روز مادر مبارک.



روز مادر، روزی نیست که شما فرصت ریسک کردن به خودتان بدهید، آن روز باید مطمئن بود! برای همین انتخاب ما باید به گونه‌ای باشد که خیالمان از آن راحت باشد، پس این کیک همانی است که می‌خواهیم!