

مواد لازم:

آرد سفید ۲ پیمانه*
 تخم مرغ ۴ عدد
 روغن نصف پیمانه
 شیر نصف پیمانه
 شکر ۱ پیمانه سرخالی
 هویج رنده شده ۲ پیمانه
 دارچین ۱ قاشق غذاخوری
 بکینگ پودر ۳ قاشق چای خوری
 وانیل یک هشتم قاشق چای خوری
 گردوی خرد شده نصف پیمانه



* اگر پیمانه‌های استاندارد شیرینی‌پزی دارید از همان استفاده کنید، اما اگر به آنها دسترسی ندارید یک لیوان دسته‌دار فرانسوی را معادل یک پیمانه در نظر بگیرید.



طرز تهیه یک کیک میوه‌ای فوق العاده خوش مزه

چشم ما به هویج‌ها روشن!

فازنه صدیقی

نویسنده

fa.sedighi@gmail.com



هر چقدر تلاش می‌کردم نینمش باز هم موفق نمی‌شدم، پلاستیک پر از هویج گوشه یخچال جا خوش کرده بود و به من دهن کجی می‌کرد! شاید بپرسید چرا یک پلاستیک هویج باید به آدم دهن کجی کند. سؤال خوبی است! ماجرا از این قرار بود که توی این چند روز هر بار با دیدنش یاد این می‌افتادم که توی میوه‌فروشی وقتی به صاحب مغازه گفتم لطفاً نیم کیلو هویج بدهید اون یک کیلو هویج ریخت توی پلاستیک و با گفتن «هویج‌هاش خیلی شیرینه» پلاستیک را داد دستم و من طبق معمول نتوانستم یک نه ساده بگویم! با آن پلاستیک پر آدم خانه و باز هم درگیر حس بی‌کفایتی شدم که چرا نمی‌توانم به کسی نه بگویم! این شد که این چند روز هر بار در یخچال را باز می‌کردم آن پلاستیک کذایی گوشه یخچال به من دهن کجی می‌کرد. اما امروز صبح احساس کردم دیگر کافی است و تصمیم گرفتم کلافگی را رها کنم و با آنها یک کیک هویج خوشمزه درست کنم و برای مشکل نه گفتنم هم یک فکر جدی بکنم، نه فوراً ولی قطعاً!

دستور پخت:

در پخت کیک و شیرینی‌ها بهتر است مواد اولیه به دمای محیط رسیده باشند، بنابراین مواد کیک را از قبل در دمای محیط می‌گذاریم. البته در بعضی دستورها به‌طور مشخص اشاره می‌شود که بعضی مواد اولیه باید سرد باشند، در آن صورت آن ماده خاص را تا زمان مصرف در یخچال نگه می‌داریم. ابتدا آرد، دارچین و بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده و چند باری این مخلوط را الک می‌کنیم. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی کیک کمک می‌کند. این مخلوط را کنار می‌گذاریم. هویج‌ها را تمیز کرده و رنده می‌کنیم. * این مخلوط را هم کنار می‌گذاریم.

** درشت یا ریز رنده کردن هویج‌ها کاملاً سلیقه‌ای است. در صورتی که درشت رنده کنید پس از پخت در بافت کیک دانه‌های نارنجی رنگی می‌بینید که همین هویج‌هاست. تخم مرغ‌ها، شکر و وانیل را در ظرفی ریخته و با دور تند همزن آن قدر این مخلوط را هم می‌زنیم تا مایه حاصل کرم رنگ، حجیم و کشدار شود. این مرحله بسته به قدرت موتور همزن شما بین پنج تا ده دقیقه ممکن است طول بکشد. دقت کنید تا این مرحله را به درستی انجام دهید چون انجام درست این مرحله باعث می‌شود در نهایت بافت کیک سبک‌تری داشته باشید. توجه کنید در بین کار چند باری مواد دور ظرف را با لیسک یا قاشق جمع می‌کنیم (دورگیری) تا 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. نصف پیمانه شیری را که در دستور داشتیم به مخلوط تخم مرغ و شکر اضافه کرده و حدود ۳۰ ثانیه با دور متوسط همزن می‌زنیم تا همگی مخلوط شوند. سپس نصف پیمانه روغن را به مخلوط قبلی اضافه کرده و مجدداً ۳۰ ثانیه با دور متوسط همزن آنها را هم می‌زنیم تا همگی یک‌دست شوند. 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 به‌طور معمول دمایی که در فرهای برقی مثل ماکروفر یا سایر نمونه‌ها باید برای پخت انتخاب کنیم حدوداً بیست 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 دستورهای 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 با دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد آن را روشن کنید تا گرم شود. حالا مخلوط آرد، دارچین و بکینگ پودر را که از قبل با هم مخلوط کرده بودیم طی چند مرحله روی مایه کیک الک می‌کنیم و هر بار به آرامی آن را با همزن دستی یا پره‌های خاموش همزن، هم می‌زنیم تا مخلوط آردی با مواد ترکیب شود و گلوله آردی باقی نماند. دقت نمائید هم زدن زیاد مایه کیک باعث می‌شود در نهایت پف کیک شما کمتر شود، پس این مرحله را به آرامی و با دقت انجام دهید.

در پایان اگر بافت مایه کیک یک‌دست نبود و گلوله‌های آرد در آن وجود داشت در حد چند ثانیه با کندترین دور همزن آن را مخلوط می‌کنیم. در این مرحله هویج‌ها را که از قبل رنده کرده بودیم به مایه کیک اضافه می‌کنیم و آرام هم می‌زنیم تا کاملاً مخلوط شوند. در صورت تمایل گردوی خرد شده را هم به مایه کیک اضافه کرده و با همزن دستی به آرامی هم می‌زنیم تا کاملاً مخلوط شوند. مایه نهایی کیک را در قالب *** ریخته، چند باری

آن را به سطح کار می‌کوبیم تا حباب‌های اضافی از داخلش خارج شود و سپس در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه برای فر گازی یا ۱۶۰ درجه برای فر برقی برای مدت حدوداً ۴۵ دقیقه تا یک ساعت بسته به قالب می‌گذاریم.

*** برای کیک‌های میوه‌ای معمولاً از قالب‌های میان تهی استفاده می‌شود، یعنی قالب‌هایی که وسط آن خالی است. علت این کار این است که این مدل کیک‌ها به دلیل وجود میوه در آنها بافت مرطوب‌تری نسبت به سایر کیک‌ها دارند و قالب‌های میان تهی به دلیل وجود سوراخ در وسط آن حرارت را راحت‌تر به مرکز کیک می‌رساند و پخت کیک با اطمینان خاطر بیشتری انجام می‌شود. اما در صورت نداشتن چنین قالب‌هایی نیز مشکلی پیش نمی‌آید. هر قالبی دارد این انتخاب کنید، کف آن را چرب کرده یا کاغذ روغنی بپندازید و مایه کیک را در آن بریزید. چنانچه قالب شما از دسته قالب‌های طرح‌دار است، دیواره‌های قالب را نیز چرب کنید تا کیک پس از پخت راحت‌تر از قالب خارج شود. هیچ وقت در بیست دقیقه اول پخت در فر را باز نکنید 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 را 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 نجسبیده بود یعنی کیک ما پخته است. وقتی کیک کامل پخت آن را از فر خارج می‌کنیم، یک ریخ تا نیم ساعت در دمای محیط می‌گذاریم تا از داغی اولیه بیفتد، سپس یک چاقوی 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. 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.



برای کیک‌های میوه‌ای معمولاً از قالب‌های میان تهی استفاده می‌شود، یعنی قالب‌هایی که وسط آن خالی است. علت این کار این است که این مدل کیک‌ها به دلیل وجود میوه در آنها بافت مرطوب‌تری نسبت به سایر کیک‌ها دارند و قالب‌های میان تهی به دلیل وجود سوراخ در وسط آن حرارت را راحت‌تر به مرکز کیک می‌رسانند و پخت کیک با اطمینان خاطر بیشتری انجام می‌شود.

