جورابش با شما! کیکش با من!

فائزه صدیقی
نویسنده
fa.sedighi@gmail.com

دور هم جمع شـده بودیم و درباره روز پدر صحبت می‌کردیم. اینکـه چـه موقـع می‌توانیـم همگـی خانه مـادر و پـدر جمع شـویم و بـرای دورهمی چه کارهایـی می‌توانیـم انجام دهیم کـه بیشـتر خوش بگذرد. هر کسـی پیشـنهاد خـودش را داد و صحبـت رسـید بـه اصلی‌تریـن موضـوع که هدیـه خریدن بـرای پدرجان بود. سـه نفری سـکوت کردیم، رسـیده بودیم به سـؤال همیشـگی چـرا هدیه خریـدن برای آقایـان این‌قدر سخت اسـت! شـروع کردیم به دادن پیشنهادهای مختلف، امـا همـه چیزهـای محـدودی را هـم کـه حتـی بـه ذهنمـان می‌رسـید سـال‌های قبـل و همین‌طور برای تولد امسالشـان خریـده بودیـم و عملاً دسـتمان در انتخاب کاملاً بسـته بود. وقتی دیگر مغزم به جایی قد نمی‌داد از پشـت میز بلند شـدم و همان طور که اسـتکان‌ها را جمع می‌کردم و می‌بردم سمت آشـپزخانه تا یک سینی دیگر چایی بریزم، بلند گفتم: «اصلاً جورابـش با شـما، کیکـش هم با مـن! بالاخره ایـن مهمونی بـدون کیـک که نمیشـه، شـماهام که آخـر برای بابـا همون جـوراب را می‌خریـد، پـس دیگـه چـه بحـث کردنـی داره.» حرفـم تمـام نشـده صـدای خنده‌هایشـان را از پشـت سـرم شـنیدم، لبخندی زدم و همان طور که استکان‌ها را پر از چایی می‌کـردم به کیکی که می‌خواسـتم درسـت کنم فکـر کردم.

در بین کار چند باری مواد دور ظرف را با لیسـک یا قاشـق جمـع می‌کنیم (دورگیری) تا اگـر تخم‌مرغ‌ها به دور ظرف پاشـیده شـده با این دورگیری آنها را به مواد کیک اضافه کنیـم تا هم بخورند و در نهایـت کیک بوی زُهم ندهد. سـس شـکلاتی را کـه از قبـل درسـت کـرده بودیـم بجز یـک لیـوان از آن که کنار گذاشـتیم به مخلـوط تخم‌مرغ و وانیـل همـزده اضافـه کـرده و حـدود ۳۰ ثانیـه بـا دور متوسـط همزن می‌زنیم تا همگی بخوبی مخلوط شـوند. در این مرحله فر را روشن می‌کنیم تا گرم شود.

*بگذاریـد حـالا کـه بـه ایـن قسـمت از کار رسـیده‌ایم نکتـه مهمـی را برایتـان بگویـم کـه اوایل کار بارها باعث ناامیدی من از کیک و شـیرینی‌پزی می‌شـد! دمـای پخت در فرهـای گازی و برقـی برای پخت کیـک و شـیرینی یکـی نیسـت و به طـور معمـول دمایی کـه در فرهـای برقـی مثل ماکروفـر یا سـایر نمونه‌ها باید بـرای پخـت انتخاب کنیم حـدوداً ۲۰ درجه کمتـر از دمای فرهـای گازی اسـت. این عدد می‌تواند بـا توجه به فضا و اندازه فر برقی شـما پنج درجه کمتر یا بیشـتر باشـد. اما در دسـتورهای آشپزی و شـیرینی‌پزی عموماً به این مورد اشـاره‌ای نمی‌شـود و تنها یک دما که برای فر گازی اسـت بیان می‌شـود و اگر شما نکته تفاوت دمایـی را ندانیـد در نهایـت کیک و شـیرینی سـوخته و سـفت تحویـل می‌گیرید.

* پس با این توضیحات اگر فر شـما گازی اسـت آن را روی دمـای ۱۸۰ درجـه بگذاریـد ولـی اگر فر برقـی دارید بـا دمای ۱۶۰ درجه سـانتی‌گراد آن را روشـن کنیـد تا گرم شـود.

حـالا مخلـوط آرد و بکینـگ پـودری را کـه از قبـل بـا هـم مخلـوط کـرده بودیـم طی چنـد مرحلـه روی مایـه کیک الـک می‌کنیـم و هـر بار بـه آرامـی آن را با همزن دسـتی یـا پره‌هـای خامـوش همـزن، هـم می‌زنیـم تـا مخلـوط آرد و بکینـگ پـودر بـا مـواد ترکیـب شـود و گلولـه آردی باقـی نمانـد. دقت کنید هـم زدن زیاد مایـه کیک باعث می‌شـود در نهایـت پف کیک شـما کمتر شـود، پس این مرحلـه را بـه آرامـی و بـا دقت انجـام دهید.

در پایـان اگـر بافت مایه کیک یکدسـت نبـود و گلوله‌های آرد در آن وجـود داشـت در حـد چند ثانیه بـا کندترین دور همزن آن را مخلوط می‌کنیم تا مایه کیک یکدسـت شـود. مایـه نهایی کیـک را در قالب ریخته، چند بـاری آن را آرام به سـطح کار می‌کوبیـم تا حباب‌های اضافـی از داخلش خـارج شـود و سـپس در فـر از قبـل گـرم شـده بـا دمای ۱۸۰ درجـه بـرای فر گازی یـا ۱۶۰ درجه برای فـر برقی برای مـدت حدوداً ۳۰ تـا ۴۰ دقیقـه می‌گذاریم.

هیـچ وقـت در ۲۰ دقیقـه اول پخـت در فـر را بـاز نکنید تا پـف کیک نخوابـد و کیـک در نهایت بافت خوبی داشـته باشـد. بـرای اینکه تشـخیص دهید کیکتان پخته اسـت یـا نـه در اواخـر زمان پخت در فـر را باز کنیـد، قالب کیک را کمـی بیرون بکشـید و یک سـیخ چوبی یـا خلال دندان را وسـط کیـک تا انتها فرو ببرید و خـارج کنید، اگر از مایه کیک چیزی به آن نچسـبیده بود یعنی کیک پخته اسـت. وقتـی کیـک کامل پخـت آن را از فـر خارج می‌کنیم، یـک ربع تا نیـم سـاعت در دمای محیط می‌گذاریم تـا از داغی اولیه بیفتد، سـپس یک چاقـوی صبحانـه را در فاصلـه بین کیک تـا قالبش می‌چرخانیـم تـا کیـک از آن جـدا شـود و بعـد کیـک را از قالب درآورده، کاغـذ روغنـی کـف آن را جدا می‌کنیم و آن را در سـینی سـرو می‌گذاریم. حالا با سـیخ چوبی یا یک نی تمام سطح کیک را سـوراخ سـوراخ می‌کنیـم. دقت کنید سـیخ چوبـی را تا انتهای کیک فرو کنید تا کامل کیک سـوراخ شـده و سـس شـکلاتی به تمامی قسـمت‌های کیک برسـد. حالا یک لیوان سس شکلاتی را که از ابتدا کنار گذاشـته بودیم روی کیک می‌ریزیم تا به خورد کیـک برود. کیک خیس شـکلاتی ما آماده اسـت.

برای آنکه کیک در نهایت برای جشـن روز پدر مناسـب‌تر باشـد من یک طرح سـیبیل بزرگ را روی کاغذ کشـیدم و دوربری کردم، بعد آن طرح را روی سـطح کیکم گذاشتم و قسـمت‌های اضافـی کیک را با چاقـو از دور طرح بریدم تا در نهایت کیکی به شـکل سـیبیل داشتم. شما می‌توانید ایـن کار را بـا هر طرح دلخـواه دیگری انجام دهید.

از اینکـه ایـن آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شـما سپاسـگزارم. امیـدوارم لحظات شـیرین زندگیتان هر روز بیشـتر از روز قبل باشد.

دستور پخت:

در پخـت کیـک و شـیرینی‌ها بهتـر اسـت مـواد اولیـه به دمای محیط رسـیده باشـند، بنابراین مواد کیک را از قبل در محیـط می‌گذاریـم. البتـه در بعضی دسـتورها به طور مشـخص اشـاره می‌شـود که بعضی مواد اولیه باید سرد باشـند، در آن صـورت آن ماده اولیه را تـا زمان مصرف در یخچال نگـه می‌داریم.

ابتـدا آرد و بکینـگ پـودر را بـا هـم مخلـوط کـرده و چنـد بـاری ایـن مخلـوط را الـک می‌کنیـم. الک کردن بـه بهتر شـدن بافـت نهایی کیـک کمـک می‌کند. ایـن مخلوط را کنـار می‌گذاریـم.

حالا باید سـس شـکلاتی مـورد نیازمان را درسـت کنیم، بـرای این منظور باید شـیر، شـکر، روغن و پـودر کاکائوی موجـود در دسـتور را با هم مخلوط کنیـم. می‌توانید مواد را درون ظـرف ریختـه و با همـزن چند دقیقـه‌ای آن را هم بزنیـد، امـا اجازه دهید به شـما بگویم که وقتـی با همزن چنیـن مخلـوط آبکی را آمـاده می‌کنید احتمال پاشـیدن آن به اطراف بسـیار زیاد اسـت و چنیـن کثیف‌کاری‌هایی در حین کار از جمله مواردی اسـت که شـما را خسته کرده و ممکن اسـت دفعات بعد از پخـت دوباره کیک منصرف کنـد. بـرای حل این مشـکل می‌توانید سـس شـکلاتی را داخـل مخلوط کن درسـت کنید.

بـرای این منظور اول پودر کاکائو را داخل پارچ مخلوط کن ریختـه و روغـن را روی آن می‌ریزیـم و چنـد دقیقه‌ای صبر می‌کنیم. این کار باعث می‌شـود رنگ شـکلات باز شـده و کیـک پررنگ‌تر شـود. در عین حال بایـد بدانید انتخاب پودر کاکائو مرغوب در نتیجه نهایی این کیک بسـیار مؤثر اسـت و هر چه شـما پودر کاکائوی بهتری اسـتفاده کنیـد کیـک باکیفیت‌تری خواهید داشـت، پس در خرید آن دقـت کنید.

نکتـه: اجـازه بدهیـد در ایـن قسـمت از کار ایـن نکتـه را خدمتتـان عـرض کنم که اگر مقـدار روغن دسـتور را یک پیمانـه در نظـر بگیریـد کالری کمتـری را دریافت خواهید کـرد اما کیک کمی خشـک‌تر از حد معمول شـده و بافت مرطوبـش بخوبـی انـدازه کامل در نمی‌آیـد، پس انتخاب مقدار روغن در دسـتور سـس شـکلاتی این کیک بسـته بـه اولویت‌بندی شـما بین کالـری دریافتـی و بافت کیک می‌توانـد بیـن یک تـا یک‌ونیـم پیمانه متغیر باشـد.

چنـد دقیقه بعد از آنکـه روغن را روی پودر کاکائو ریختیم، شـیر و شـکر را بـه آن اضافه کـرده و آنها را کامـلاً مخلوط می‌کنیـم تا یک مایع یکدسـت شـکلاتی به دسـت بیاید و به‌عنوان سـس مورد نیازمان از آن اسـتفاده کنیم. بدین منظور یک لیوان سـرپر از آن را برداشـته و کنار می‌گذاریم چـون در پایـان کار همیـن سـس را روی کیـک می‌دهیم. مابقـی سـس را بـرای اضافـه کـردن بـه مایـه کیـک کنار می‌گذاریـم.

در ظرفـی جداگانـه تخم‌مرغ‌هایـی را کـه قبـلاً از یخچـال درآورده بودیم تا هم‌دمای محیط شـوند شکسـته و وانیل را نیـز بـه آن اضافـه می‌کنیـم. بـا دور تنـد همـزن آن‌قدر ایـن مخلـوط را هـم می‌زنیم تـا مواد کـرم رنـگ، حجیم و کشـدار شـود. این مرحله بسـته بـه قدرت موتـور همزن شـما بین ۵ تا ۱۰ دقیقه ممکن اسـت طول بکشـد. دقت کنیـد که ایـن مرحله را بدرسـتی انجام دهید چـون انجام درسـت این مرحله باعث می‌شـود در نهایـت بافت کیک سـبک‌تری داشـته باشید.

کیک خیس شکلاتی

مواد لازم:

آرد سفید ..... ۲ پیمانه*
تخم‌مرغ ..... ۳ عدد
روغن ..... یک و نیم پیمانه
شیر ..... یک و نیم پیمانه
شکر ..... یک پیمانه سرخالی
پودر کاکائو ..... ۴ قاشق غذاخوری
بکینگ پودر ..... یک قاشق غذاخوری
وانیل ..... یک هشتم قاشق چای‌خوری

* اگر پیمانه‌های اسـتاندارد شـیرینی‌پزی دارید از همان اسـتفاده کنید، اما اگر به آنها دسترسـی ندارید یک لیوان دسـته‌دار فرانسـوی را معادل یک پیمانه در نظر بگیرید.

نکته مهم:

سه نفری سکوت کردیم، رسیده بودیم به سؤال همیشگی چرا هدیه خریدن برای آقایان این‌قدر سخت است! شروع کردیم به دادن پیشنهادهای مختلف، اما همه چیزهای محدودی را هم که حتی به ذهنمان می‌رسید سال‌های قبل و همین‌طور برای تولد امسالشان خریده بودیم و عملاً دستمان در انتخاب کاملاً بسته بود

رسیده بودیم به سؤال همیشگی چرا هدیه خریدن برای آقایان این‌قدر سخت است! بلند گفتم: «اصلاً جورابش با شما، کیکش هم با من! بالاخره این مهمونی بدون کیک که نمیشه، شماهام که آخر برای بابا همون جوراب را می‌خرید، پس دیگه چه بحث کردنی داره.»