



طرز تهیه کیک تولد ساده و خوشمزه

دست‌های پرتوان برسید به داد این من کم توان

نوشین تقیانی
نویسنده



به گمانم شلوغی‌های آخر اسفند وقت هر کاری هست بجز متولد شدن. انگار که پیش خودت بگویی حالا نه ماه که صبر کرده بودی، یکی دو هفته دیگر هم ادامه می‌دای تا بهار بیاید. ولی خوب این دیگر از آن کارهایی است که هیچ جوره نمی‌شود تغییرش داد. حالا باز من که فقط اواخر اسفند به دنیا آمده بودم و ناراحتیم این بود که تولدم افتاده وسط خانه تکانی و بدو بدو خرید و آماده‌سازی مراسم عید و سال نو و کسی حوصله

ندارد این میان دعوت شود جشن تولد، اما یکی از آشناها را می‌شناختم که واقعا تولدش سی اسفند بود! یعنی شما فکر کن چهار سال یک بار اسفند بشود سی روزه و تود دقیقاً همان روز به دنیا بیایی! شانس عجیبی است. اصلاً همین که ۳۰ اسفند نیستیم هم خدا را شکر! اما بالاخره سالی یک بار که بیشتر تولد آدم نیست. خودم تصمیم داشتم برای خودم یککی خرم و شمعی فوت کنم و خوشحال باشم، البته همه این تصمیمات تا جایی زیبا و عملی به نظر می‌رسید که هنوز پایم را داخل شیرینی‌فروشی نگذاشته بودم. دیدن کیک‌های قد کف دستی که پولش خیلی خیلی بیشتر از تصور من برای آن یک لقمه کیک بود چنان برق از سرم براند که یک لحظه پیش

دستور پخت کیک اسفنجی:

در پخت کیک و شیرینی‌ها بهتر است مواد اولیه به دما محیط رسیده باشند، بنابراین مواد کیک را از قبل در دما محیط می‌گذاریم. البته در بعضی دستورها به طور مشخص اشاره می‌شود که بعضی مواد اولیه باید سرد باشند، در آن صورت آن ماده اولیه را تا زمان مصرف در یخچال نگه می‌داریم. برای این کیک بهتر است تخم مرغ‌ها را تا زمان شکستن در یخچال نگه دارید، چون برای این کیک باید زرده و سفیده تخم مرغ را از هم جدا کنیم و برای راحت‌تر انجام شدن این کار بهتر است تخم مرغ سرد باشد. ابتدا مواد خشک شامل آرد سفید 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 و باعث می‌شود کیک بافت سبک‌تری داشته باشد. این مخلوط را کنار می‌گذاریم تا بعداً به مایه کیک اضافه کنیم. کیک‌های اسفنجی کیک‌هایی هستند که عموماً برای خامه کشی در نظر گرفته می‌شوند و برای همین منظور باید بافتی سبک و حجیم داشته باشند و برای رسیدن به بهترین بافت از کیک اسفنجی احتیاج داریم تا زرده و سفیده تخم مرغ را از هم جدا کنیم. برای این کار به دو طرف نیاز داریم. دقت کنید طرف‌ها باید کاملاً تمیز و خشک باشند تا نتیجه نهایی کار به صورت مطلوبی به دست آید. برای شروع تخم مرغ‌ها را شکسته و زرده‌ها و سفیده‌ها را در دو ظرف جداگانه می‌ریزیم. توجه کنید که به هیچ وجه داخل ظرفی که سفیده‌ها ریخته‌ایم زرده ریخته نشود و یا قطرات آب وجود نداشته باشد، زیرا در این صورت سفیده پس از هم زدن به اندازه کافی و درست پف نمی‌کند و نتیجه مطلوب نهایی حاصل نمی‌شود.

در این مرحله پودر قندی که در دستور داشتیم را ابتدا الک می‌کنیم، سپس آن را نصف می‌کنیم، نیمی از آن را در ظرفی که زرده‌های تخم مرغ قرار دارد می‌ریزیم و نصفه دیگر را کنار می‌گذاریم.

حالا ابتدا با همزن برقی که پره‌های آن کاملاً تمیز و خشک است شروع به زدن سفیده‌های تخم مرغ می‌کنیم. این مرحله بسته به قدرت موتور همزن شما بین پنج تا ده دقیقه ممکن است طول بکشد. دقت کنید در این مرحله ما سه قسمت شده‌اند و باید این سه قسمت را با هم مخلوط کنیم. نکته مهمی که در این قسمت وجود دارد آن است که برای حفظ پف کیک و به دست آمدن بافت سبک و پوک نهایی، این مخلوط کردن باید کاملاً آرام، بدون فشار شدید، به وسیله همزن دستی و در یک جهت به صورت دورانی انجام شود. برای این منظور در ابتدا باید زرده را با سفیده پف کرده مخلوط کنیم. برای این کار طی چند مرحله با قاشق از سفیده برداشته و داخل زرده ریخته و سپس به آرامی در یک جهت با همزن دستی

در این مرحله پودر قندی که در دستور داشتیم را ابتدا الک می‌کنیم، سپس آن را نصف می‌کنیم، نیمی از آن را در ظرفی که زرده‌های تخم مرغ قرار دارد می‌ریزیم و نصفه دیگر را کنار می‌گذاریم.

حالا ابتدا با همزن برقی که پره‌های آن کاملاً تمیز و خشک است شروع به زدن سفیده‌های تخم مرغ می‌کنیم. این مرحله بسته به قدرت موتور همزن شما بین پنج تا ده دقیقه ممکن است طول بکشد. در این هم زدن نیمی از پودر قند دستور را که کنار گذاشته بودیم، قاشق قاشق به سفیده‌ها اضافه می‌کنیم، این کار به بهتر پف کردن سفیده‌ها کمک می‌کند.

زمانی کار به پایان می‌رسد و به حد درستی از پف کردن می‌رسیم که سفیده‌ها چون ابری سفید رنگ شده باشند و وقتی ظرف سفیده‌های زده شده را برعکس می‌کنیم چیزی از ظرف بیرون نریزد. دقت کنید تا این مرحله را به درستی انجام دهید، چون انجام درست این مرحله باعث می‌شود در نهایت بافت سبک‌تری داشته باشد و بهتر پف کند. پس از اینکه مرحله هم زدن سفیده‌ها تمام شد طرف حاوی سفیده‌ها را داخل یخچال می‌گذاریم تا بعداً به بقیه مایه کیک اضافه کنیم.

مواد لازم برای تهیه کیک اسفنجی:

همین ابتدا کار بگذارید بگوییم که طبق آن عبارت معروف هدف من این نیست که به شما ماهی بدهم، بلکه قصد دارم ماهیگیری را یادتان بدهم و بعد از آن دیگر قلاب دست خودتان است و خودتان تصمیم می‌گیرید چه انتخابی داشته باشید. پس برای این کیک مهم و پایه، من یک جدول از مواد اولیه به شما می‌دهم که طبق آن شما می‌توانید انتخاب کنید براساس قطر قالبی که * دارید به چه مقدار از مواد اولیه احتیاج خواهید داشت. منظور از قالب در این توضیحات قالب‌های دایره‌ای شکلی هستند که عموماً با دیواره‌های بلند حدوداً ده سانتی متری و جنس آلومینیزه در تمامی لوازم قنادی فروشی‌ها موجود است و به اسم قالب کیک معروف هستند و با یکبار تهیه این قالب‌ها شما می‌توانید سال‌ها از آنها استفاده کنید. اما اگر قالب‌های مخصوص کیک‌پزی نداشته‌اید ناامید نشوید، با شعار یا راهی خواهیم یافت یا راهی خواهیم ساخت می‌توانیم بر محدودیت‌ها غلبه کنیم. پیشنهاد من به شما در این شرایط استفاده از یک قابلمه تفلون است، شاید شرایط کمی سخت‌تر شود اما شدنی است.

حالا برویم سراغ جدول مواد اولیه براساس قطر قالب کیک‌پزی:

قالب (cm)	تخم مرغ (عدد متوسط)	پودر قند (بیمانه)	آرد (بیمانه)	بکینگ پودر (فلفله جای خوری)	آب جوش (بیمانه)	وانیل (فلفله جای خوری)
۱۵	۳	۱	۱	۱/۲	۱/۴	۱/۸
۱۷ ۱۸	۴	۱+۱/۳	۱+۱/۳	۱/۲	۱/۳	۱/۸
۲۰	۶	۲	۲	۱	۱/۲	۱/۴
۲۲ ۲۳	۸	۲+۲/۳	۲+۲/۳	۱+۱/۴	۲/۳	۱/۴
۲۵	۹	۳	۳	۱+۱/۲	۳/۴	۱/۴



قالب خارج کنید احتمال خرد شدن کیک وجود دارد، پس صبور باشید. پس از خنک شدن کیک، یک چاقو صیقل‌دار در فاصله بین کیک تا قالبش می‌چرخانیم تا کیک از آن جدا شود و بعد کیک را از قالب در آورده، کاغذ روغنی کف آن را جدا می‌کنیم و آن را روی توری می‌گذاریم. از آنجایی که این کیک بدون مایعاتی از جمله شیر و روغن درست شده، بیشتر برای خامه کشی مناسب است. برای خامه کشی، کیک را به دو یا سه لایه افقی تقسیم کرده و برش می‌زنیم. خامه قنادی را از لوازم قنادی‌ها خریدیم و با همزن آنقدر می‌زنیم تا کاملاً فرم بگیرد، سپس لایه اولیه کیک را روی تخته سرو می‌گذاریم، ابتدا سطح آن را با کمی آبیوم، شیر کاکائو یا نوشیدنی‌های مورد علاقه دیگر مرطوب می‌کنیم و سپس کاملاً با خامه فرم گرفته می‌پوشانیم. در صورت تمایل می‌توانیم از مغز گردو، موز، انواع کرم و مارمالادها، تکه‌ها شکلات و هر چیز دیگری که تمایل داشتیم برای مواد میانی لایه‌های کیک استفاده کنیم. پس از پر کردن مواد میانی کیک (فیوئلینگ گذاری)، لایه بعدی کیک را روی لایه قبلی گذاشته و مجدداً سطح آن را مرطوب کرده و مراحل خامه کشی و فیوئلینگ گذاری را با مواد دلخواه تکرار می‌کنیم. پس از گذاشتن لایه آخر دور تا دور کل کیک را یک لایه نازک خامه می‌کشیم و برای یک تا دو ساعت کیک را در یخچال می‌گذاریم، سپس از یخچال خارج کرده و کل سطح کیک را با هر مقدار خامه که می‌خواهیم پوشانده و به کمک کاردک یا هر وسیله با سطح صاف، خامه‌ها را صاف کرده و خامه‌کشی نهایی کیک را انجام می‌دهیم و بعد بنا بر سلیقه شخصی آن را با گل طبیعی، انواع شکلات یا خامه‌های رنگی تزئین می‌کنیم.

یا لیسک آنها را هم می‌زنیم تا مخلوط شوند (فولد کردن). پس از آنکه تمامی سفیده باز زده مخلوط شد، حالا آرد و بکینگ پودری که در ابتدا کار الک کرده و کنار گذاشته بودیم را طی چند مرحله روی مخلوط نهایی مایه کیک الک کرده و به وسیله همزن دستی در یک جهت به صورت دورانی و آرام مخلوط می‌کنیم. هم زدن را تا جایی ادامه می‌دهیم که مخلوط آردی با مواد ترکیب شود و گلوله آردی باقی نماند و در نهایت مایه کیک اسفنجی ما آماده است. مایه کیک را در قالبی که کف آن را کاغذ روغنی انداخته‌ایم می‌ریزیم و سطح آن را صاف می‌کنیم. دقت کنید به هیچ وجه دیواره‌های قالب را چرب نکنید، زیرا کیک با تکیه بر دیواره‌ها بالا آمده و پف خوبی می‌کند. به دلیل حساسیت کیک، از ضربه زدن به قالب یا کوبیدن آن بر سطح کار به منظور خارج شدن حباب‌های اضافی نیز خودداری کنید. قالب را در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه برای فر گازی یا ۱۶۰ درجه برای فر برقی برای مدت حدوداً چهار و پنج دقیقه می‌گذاریم. دقت کنید هیچ وقت در بیست دقیقه اول پخت در فر را باز نکنید تا پف کیک نخوابد و کیک در نهایت بافت خوبی داشته باشد. این نکته را هم در نظر داشته باشید که زمان پخت برای فرهای مختلف می‌تواند کمی کمتر یا بیشتر از زمان گفته شده در دستور باشد، به همین جهت برای مطمئن شدن از پخت کیک از تست خلال چوبی استفاده می‌کنیم، بدین صورت که 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 نجسیده 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، دقت کنید اگر تلاش کنید تا کیک داغ است آن را از



دیدن کیک‌های قد کف دستی که پولش خیلی خیلی بیشتر از تصور من برای آن یک لقمه کیک بود چنان برق از سرم پراند که یک لحظه پیش خودم گفتم حالا این همه که صبر کرده بودی، دو سه روز دیگه هم صبر می‌کردی تا سی اسفند به دنیا بیایی و چهار سال یک بار تولد بگیری

