

مواد لازم برای تهیه کیک میوه تابستانی

آرد یک و یک‌سوم پیمانه*
 بیکینگ پودر یک و یک‌دوم قاشق چای‌خوری
 نمک یک هشتم قاشق چای‌خوری
 کره هشتاد گرم
 شکر دو سوم پیمانه
 تخم مرغ دو عدد
 ماست دو سوم پیمانه
 وانیل یک هشتم قاشق چای‌خوری
 رنده پوست لیموترش یک و یک‌دوم قاشق چای‌خوری (قابل حذف)
 میوه خرد شده دلخواه یک دوم پیمانه تا یک پیمانه

* 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 گرفته و برای اندازه‌گیری از آن استفاده کنید.

کیک را آماده کنید و بعد میوه‌ها را برش بزنید، مایه کیک در دمای محیط منتظر مانده و از کیفیت آن کم می‌شود.

نحوه برش میوه‌ها به دلخواه است. اگر می‌خواهید میوه‌ها روی سطح کیک دیده شوند و در مایه کیک فرو نروند، برش‌های بسیار نازک از میوه‌ها بزنید. هر چه میوه کال‌تر باشد، بهتر و نازک‌تر برش می‌شود، در نتیجه وزن کمتری دارد و به راحتی روی سطح کیک باقی می‌ماند.

من برای این کیک میوه از گیللاس استفاده می‌کنم. اگر شما هم مثل من می‌خواهید روی کیک گیللاس بچینید، گیللاس‌ها را از وسط برش بزنید و هسته را با دست به راحتی خارج کنید. اگر تمایل دارید گیللاس‌ها در بافت کیک باشند و به آن طعم‌دهی کنند، دو نیم کردن آنها کافی است و میوه‌ها آماده هستند. آن‌ها را در کاسه‌ای بریزید و کنار بگذارید. اما اگر می‌خواهید گیللاس‌ها روی سطح کیک بمانند، هر نیمه را مجدداً به دو قسمت تقسیم کنید.

آماده‌سازی مایه کیک

آرد، بیکینگ پودر و نمک را در کاسه‌ای ریخته با ویسک (همزن دستی) با هم مخلوط کرده و بعد یک یا دو دور با هم الک کنید. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی کیک کمک می‌کند و باعث می‌شود کیک بافت سبک‌تری داشته باشد. کاسه مواد خشک را کنار بگذارید. دقت کنید که در صورت خوب پخش نشدن بیکینگ پودر، حین پخت حفره‌هایی در بافت کیک ایجاد می‌شود.

کره هم دمای محیط و شکر را در کاسه تمیزی بریزید، مواد را با دور متوسط همزن برقی به مدت سه دقیقه بزنید تا روشن، یک‌دست و حجیم شود. لازم است بدانید که انجام صحیح این مرحله که به کریمینگ معروف است، رمز کیک گرای با بافتی یک‌دست، سبک و بدون شفتگی است. برای اینکه این مرحله را به درستی انجام دهید، سه نکته را باید به درستی رعایت کنید:

مراحل آماده‌سازی کیک میوه تابستانی

ابتدا فر را روشن می‌کنیم تا گرم شود.

اجازه بدهید در این قسمت از کار نکته مهمی را برایتان بگویم که اوایل کار بارها باعث ناامیدی من از کیک و شیرینی‌پزی می‌شد! دمای پخت در فرهای گازی و برقی در مورد پخت کیک و شیرینی و نان یکی نیست و به طور معمول دمای 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 دمای را ندانید در نهایت کیک و شیرینی و نان سوخته و سفت تحویل می‌گیرید!

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

برای این کیک می‌توانید از قالب تفلون، آلومینیوم، گالوانیزه، چدنی یا حتی سینی کاپ کیک استفاده کنید. من برای این دستور از یک قالب گرد ۲۳ سانت استفاده می‌کنم. کف قالب را با برس شیرینی‌پزی و کره نرم چرب کنید. حالا قالب را روی کاغذ روغنی گذاشته و دور تا دور کف قالب را با مداد خط بکشید. دایره‌ای که روی کاغذ کشیدید را با قیچی ببرید و کاغذ بریده شده را کف قالب بگذارید و با دست روی آن بکشید تا بچسبید. قالب آماده شده را کنار بگذارید.

آماده‌سازی میوه‌ها

حتماً قبل از شروع آماده‌سازی مایه کیک، میوه‌ها را برش بزنید و کنار بگذارید. دقت کنید که ترتیب مراحل گفته شده در دستورها بسیار مهم هستند، برای مثال در این‌جا اگر اول مایه



این کیک میوه‌ای تابستانی بسیار ساده و خوشمزه است و مواد اولیه آن به راحتی در دسترس شما قرار دارد و از همه مهم‌تر با باقی میوه‌های تابستانی هم قابل جایگزینی و درست کردن است.

کیک‌های رنگارنگ میوه‌ای تابستانی

کیک گیللاس یا زردآلو؟

بسیار ساده و خوشمزه است و مواد اولیه آن به راحتی در دسترس شما قرار دارد و از همه مهم‌تر با باقی میوه‌های تابستانی هم قابل جایگزینی و درست کردن است. پس امروز با من همراه باشید تا در کنار هم طرز تهیه یک کیک میوه‌ای تابستانی دلپذیر و خوشمزه را آموزش ببینیم.

حساب می‌آیند و قسمت قابل توجهی از ابداعات سرآشپزهای بزرگ، با این میوه‌ها خلق شده است. امروز تصمیم دارم در کنار هم مشغول درست کردن یک کیک میوه تابستانی شویم تا ببینیم با چنین ترکیب جذاب و چشم‌نوازی چه چیزی در نهایت انتظار ما را می‌کشد. این کیک میوه‌ای تابستانی

فصل تابستان فرا رسیده و همه جا پر شده است از انواع میوه‌های تابستانی بسیار لذیذ و خوشمزه مخصوص این فصل؛ میوه‌هایی که بودنشان تحمل گرمای طاقت‌فرسای تابستان را کمی برایمان راحت‌تر می‌کند. میوه‌های تابستانی با عطر، طعم، رنگ و بافت عالی، جزو مواد اولیه پرطرفدار در شیرینی‌پزی به