

آموزش کیک پرتقال

یک پرتقال پف کرده

فائزه صدیقی
نویسنده



مرکبات از مواد اولیه پرطرفدار و متداول در دنیا شیرینی پزی هستند و از آنجایی که در بیشتر مناطق جهان به راحتی در دسترسند، تنوع دستورهای بسیار زیادی هم دارند. از جمله اصلی ترین این مرکبات می توان به پرتقال اشاره کرد که رد پای این میوه جذاب به وفور در دنیای شیرینی پزی دیده می شود. کیک پرتقال، کیکی خوش عطر با سطحی ترد و بافتی لطیف است که به راحتی آماده می شود. امروز با من همراه باشید تا در کنار هم طرز تهیه این کیک خوشمزه را آموزش ببینیم.

مواد لازم (همه مواد هم محیط)

آرد: یک و یک سوم پیمانه*
نشاسته ذرت: سه قاشق غذاخوری (۲۰ گرم)
بیکینگ پودر: یک و یک دوم قاشق چای خوری
جوش شیرین: یک چهارم قاشق چای خوری
نمک: یک هشتم قاشق چای خوری
کره: ۱۰۰ گرم
شکر: سه چهارم پیمانه
رنده پوست پرتقال: یک و یک دوم قاشق چای خوری
تخم مرغ: دو عدد
وانیل: یک چهارم قاشق چای خوری
ماسه خامه ای: یک چهارم پیمانه (۶۰ گرم)
آب پرتقال: یک دوم پیمانه (۱۸ میلی لیتر)
* اگر پیمانه های استاندارد شیرینی پزی را دارید از همان استفاده کنید، اما اگر به آن ها دسترسی ندارید یک لیوان دسته دار فرانسوی را معادل یک پیمانه در نظر بگیرید.

چند نکته در خصوص مواد اولیه

برای این دستور می توانید از کره حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی سوپرمارکتی (مارگارین) یا مخلوط هر دو استفاده کنید. این دستور براساس آب پرتقال طبیعی طراحی شده است، اما

اگر پرتقال برای آب گرفتن در دسترس ندارید، می توانید از آب پرتقال کارخانه ای هم استفاده کنید. در این صورت شکر را باید یک دوم پیمانه بریزید.

استفاده از ماست خامه ای، بهترین نتیجه را در لطافت و بافت کیک دارد، ولی در صورتی که به دلیلی مایل به مصرف نیستید، می توانید از ماست های همزده استفاده کنید.

در این دستور ماست های لبنیاتی های سنتی قابل استفاده نیستند.

رنده پوست پرتقال برای تشدید طعم پرتقال به کار می رود و نقشی در بافت نداشته و قابل حذف است.

دقت کنید که باید پرتقال ها را ابتدا رنده کرده و بعد آب بگیرید، هم چنین حین رنده کردن، مواظب باشید قسمت سفید رنده نشود.

همه مواد خشک بجز شکر، شامل آرد الک شده، بیکینگ پودر، جوش شیرین، نشاسته ذرت و نمک را در کاسه ای بریزید و خوب با هم مخلوط کنید تا یکدست شوند. از آنجایی که خوب پخش شدن جوش شیرین و بیکینگ پودر در یکدستی بافت مؤثر است در نهایت چند دور همه مواد خشک را با هم الک کنید.

فر را روی ۱۷۰ درجه سانتیگراد روشن کنید تا گرم شود (در فر برقی حدوداً ۲۰ درجه دما را کمتر بگذارید). قالبی میان تهی با ظرفیت شش پیمانه آب را چرب و آردپاشی کنید، یا می توانید از روغن های جدا کننده استفاده کنید. اگر هم می خواهید مایه کیک را به صورت کاپ کیک آماده کنید یک سینی کاپ کیک را کپسول بیندازید و آماده بگذارید.

طرز تهیه

کره را در کاسه تمیزی بریزید و حدود ۳۰ ثانیه با دور متوسط همزن برقی بزنید تا بافت آن باز و یکدست شود. شکر دانه ریز را به کره اضافه کنید و مواد را با دور متوسط همزن به مدت سه تا

چهار دقیقه هم بزنید تا روشن و یکدست و حجیم شوند. حتماً بین کار همزن برقی را خاموش و مواد را با لیسک از دیواره های کاسه به وسط جمع کنید و بعد ادامه بدهید. رنده پوست پرتقال را اضافه کرده و در حد مخلوط شدن هم بزنید.

تخم مرغ ها را دانه دانه اضافه کنید و بعد از اضافه کردن هر تخم مرغ یک دقیقه با تندترین سرعت همزن برقی مواد را بزنید تا کاملاً مخلوط شوند. ممکن است با اضافه کردن تخم مرغ، مواد حالت تکه ای و بریده به خودشان بگیرند، این حالت به خاطر به هم خوردن نسبت چربی و مایعات ایجاد می شود و با هم زدن و اضافه کردن مواد خشک رفع می شود. بعد از اضافه کردن تخم مرغ ها، وانیل و ماست را روی مواد ریخته و در حد مخلوط شدن هم بزنید.

حالا نیمی از مواد خشک را اضافه کنید. اگر همزن خوبی دارید با کندترین دور همزن برقی و اگر ندارید با لیسک یا پره های خاموش همزن فقط و فقط در حد مخلوط شدن و تا جایی که آرد دیده نشود هم بزنید. دقت کنید که هم زدن زیاد آرد، بافت کیک را خراب می کند.

آب پرتقال را اضافه کنید و با کندترین دور همزن یا با لیسک در حد یکدست شدن هم بزنید. سپس باقی آرد را اضافه کنید و در حد یکدست شدن هم بزنید.

مایه کیک را به آرامی و با فاصله کم در قالب بریزید و بعد با لیسک روی آن را صاف کنید. قالب را یک بار روی میز کار بکوبید و بعد در فر بگذارید.

کیک را به مدت نیم ساعت در فر بپزید و بعد از این مدت آن را چک کنید. اگر سیخ چوبی از کیک تمیز در آمد و فقط خرده های خیلی ریزی روی آن بود، رویه کیک طلایی تیره شده بود و وقتی روی سطح کیک

دست می زدید خشک و غیرچسبناک بود یعنی حاضر است. بعد از اتمام پخت، کیک را روی توری خنک کننده بگذارید. اگر هم کیک را به صورت کاپ کیک پختید، بعد از ۱۸ دقیقه آن را چک کنید.

یکی از نکات مهم کیک های مرطوب، زمان صحیح خارج کردن از قالب است که متأسفانه عدد دقیقی برایش قابل گفتن نیست. اگر کیک های مرطوب کامل در قالب خنک شوند، عرق می کنند که این رطوبت اضافی روی لطافت کیک تأثیر منفی می گذارد. از طرفی کیک وقتی داغ است انسجام کافی ندارد و به راحتی از هم می پاشد و اگر زود قالب را برگردانید ممکن است کیک تکه شود. زمان صحیح بیرون آوردن کیک از قالب بسته به جنس قالب (قالب های آلومینیومی و گالوانیزه زودتر از چدنی خنک می شوند) و دمای محیط، متفاوت است، پس هر زمانی که به قالب دست زدید و قالب گرم بود ولی داغ نبود کیک را از آن خارج کنید. قبل از برگرداندن کیک با یک چاقو، کیک را از دیواره ها جدا کرده و ظرف را روی قالب گذاشته و بعد برگردانید.

کیک را می توانید ساده سرو کنید یا روی آن پودر قند یا سس کاکائو بریزید. 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.

کیک را به مدت نیم ساعت در فر بپزید و بعد از این مدت آن را چک کنید. اگر سیخ چوبی از کیک تمیز در آمد و فقط خرده های خیلی ریزی روی آن بود، رویه کیک طلایی تیره شده بود و وقتی روی سطح کیک

دست می زدید خشک و غیرچسبناک بود یعنی حاضر است. بعد از اتمام پخت، کیک را روی توری خنک کننده بگذارید. اگر هم کیک را به صورت کاپ کیک پختید، بعد از ۱۸ دقیقه آن را چک کنید.

یکی از نکات مهم کیک های مرطوب، زمان صحیح خارج کردن از قالب است که متأسفانه عدد دقیقی برایش قابل گفتن نیست. اگر کیک های مرطوب کامل در قالب خنک شوند، عرق می کنند که این رطوبت اضافی روی لطافت کیک تأثیر منفی می گذارد. از طرفی کیک وقتی داغ است انسجام کافی ندارد و به راحتی از هم می پاشد و اگر زود قالب را برگردانید ممکن است کیک تکه شود. زمان صحیح بیرون آوردن کیک از قالب بسته به جنس قالب (قالب های آلومینیومی و گالوانیزه زودتر از چدنی خنک می شوند) و دمای محیط، متفاوت است، پس هر زمانی که به قالب دست زدید و قالب گرم بود ولی داغ نبود کیک را از آن خارج کنید. قبل از برگرداندن کیک با یک چاقو، کیک را از دیواره ها جدا کرده و ظرف را روی قالب گذاشته و بعد برگردانید.

کیک را می توانید ساده سرو کنید یا روی آن پودر قند یا سس کاکائو بریزید. 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.

کیک را به مدت نیم ساعت در فر بپزید و بعد از این مدت آن را چک کنید. اگر سیخ چوبی از کیک تمیز در آمد و فقط خرده های خیلی ریزی روی آن بود، رویه کیک طلایی تیره شده بود و وقتی روی سطح کیک



دست می زدید خشک و غیرچسبناک بود یعنی حاضر است. بعد از اتمام پخت، کیک را روی توری خنک کننده بگذارید. اگر هم کیک را به صورت کاپ کیک پختید، بعد از ۱۸ دقیقه آن را چک کنید. یکی از نکات مهم کیک های مرطوب، زمان صحیح خارج کردن از قالب است که متأسفانه عدد دقیقی برایش قابل گفتن نیست. اگر کیک های مرطوب کامل در قالب خنک شوند، عرق می کنند که این رطوبت اضافی روی لطافت کیک تأثیر منفی می گذارد. از طرفی کیک وقتی داغ است انسجام کافی ندارد و به راحتی از هم می پاشد و اگر زود قالب را برگردانید ممکن است کیک تکه شود. زمان صحیح بیرون آوردن کیک از قالب بسته به جنس قالب (قالب های آلومینیومی و گالوانیزه زودتر از چدنی خنک می شوند) و دمای محیط، متفاوت است، پس هر زمانی که به قالب دست زدید و قالب گرم بود ولی داغ نبود کیک را از آن خارج کنید. قبل از برگرداندن کیک با یک چاقو، کیک را از دیواره ها جدا کرده و ظرف را روی قالب گذاشته و بعد برگردانید. کیک را می توانید ساده سرو کنید یا روی آن پودر قند یا سس کاکائو بریزید. 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.

