



آموزش کیک فنجان‌ی شب چله

کاپ کیک انار

فائزه صدیقی

نویسنده



راحتی بیرو، زمان کوتاه آماده شدن، تنوع تزئین و از همه مهم‌تر خوشمزگی، کاپ کیک را جزو پرطرفدارترین محصولات قنادی کرده است. این کاپ کیک انار بسیار ساده و خوشمزه است و شما می‌توانید به راحتی آن را برای پذیرایی شب یلدا آماده کنید.

مواد لازم (هم دمای محیط)

دانه انار..... یک پیمانه
تخم مرغ..... یک عدد
عسل..... یک قاشق غذاخوری
شیرعسلی..... ۲۰۰ گرم
وانیل..... یک دوم قاشق چای خوری
ماست..... دو سوم پیمانه
روغن مایع..... نصف پیمانه
آرد..... دو و نیم پیمانه
بیکنینگ پودر..... دو قاشق چای خوری

چند نکته در خصوص مواد اولیه

هر نوع روغن مایع بی طعم و بو (کانولا، ذرت و آفتابگردان) برای این کیک مناسب است ولی استفاده از روغن‌های طعم‌دار مثل زیتون و روغن مخصوص سرخ کردنی جایز نیست. منظور از شیرعسلی مخلوط شیرو عسل نیست، بلکه شیری تخمیر شده، شیرین و کاراملی است که در ایران با مارک‌هایی مانند البحر و الفجر در سوپرمارکت‌های بزرگ و لوازم قنادی‌ها به فروش می‌رسد. این دستور بسیار کم شیرین است و میزان شکر آن برای انار دانه شیرین در نظر گرفته شده است. اگر از انار دانه ترش استفاده می‌کنید میزان شیرعسلی را صد گرم افزایش دهید. علاوه بر طعم دانه‌ها، به رنگ آنها هم دقت کنید. هر چقدر دانه‌های انار قرمزتر باشند، کاپ کیک‌ها قشنگ‌تر می‌شوند. انار دان شده را حتماً تا زمان استفاده در آبکش بریزید.

طرز تهیه

فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد در فر گازی یا حدود ۱۶۰ درجه در فر برقی روشن کنید تا گرم شود. در سینی کاپ کیک، کپسول کاغذی (لایتر) بپندازید و با قالب‌های مقوایی آماده کاپ کیک یا مافین را تهیه کنید. در صورت استفاده از قالب تکی، قالب‌ها را روی سینی شیرینی‌پزی بچینید و با سینی در فر بگذارید. این دستور با توجه به سایز کپسول‌ها، بین ۱۲ تا ۱۸ کاپ کیک می‌دهد. آرد الک شده را در کاسه بریزید، بیکنینگ پودر را به آن اضافه و مواد خشک را خوب مخلوط کرده و چند بار الک کنید. تخم مرغ را در کاسه‌ای بشکنید، وانیل و عسل را اضافه کنید. مواد را با دور تند همزن بزنید تا حجیم، یکدست و روشن شوند. شیرعسلی را اضافه و با دور تند همزن مخلوط کنید، به دلیل چسبناک بودن شیرعسلی مواد باید خوب زده شوند. ماست را اضافه کنید و با دور متوسط همزن در حد مخلوط شدن بزنید. روغن مایع را اضافه کنید و با دور متوسط همزن در حد یکدست شدن هم بزنید. نیمی از آرد را به مواد اضافه کنید و با لیسک یا کندترین دور همزن فقط در حد مخلوط شدن هم بزنید. نیمه باقی مانده را به آرامی اضافه کنید و هم بزنید. دقت کنید که هم زدن زیاد باعث شفته شدن و سفت شدن کاپ کیک‌ها می‌شود. به دلیل استفاده از انار و با در نظر گرفتن رطوبتی که در برابر حرارت از خود پس می‌دهد، میزان آرد این دستور زیاد است و در نتیجه بعد از مخلوط کردن کل آرد، مایه سفتی به دست می‌آید.

انار را به مواد اضافه کنید. قبل از ریختن دانه‌ها، آبکشی که انارها را در آن ریختید تکان بدهید تا آب اضافی از آنها خارج شود. با استفاده از لیسک یا قاشق چوبی دانه‌های انار را به آرامی در مواد مخلوط کنید تا انارها له نشوند.

از مایه کاپ کیک در کپسول‌ها بریزید، برای اینکه مواد در هر کپسول یکسان باشد و کاپ کیک‌ها هم‌زمان بپزند، می‌توانید از اسکوپ بستنی استفاده کنید یا در هر کاغذ دو قاشق غذاخوری از مواد بریزید. سینی کاپ کیک را بیست دقیقه در فر گرم شده قرار دهید، بعد از این مدت اگر خلال دندان از وسط کاپ کیک‌ها

تمیز در آمد و روی آنها طلایی شده بود یعنی حاضر است، در غیر این صورت پنج دقیقه دیگر هم بپزید.

کاپ کیک‌های پخته شده را روی توری خنک کننده گذاشته و بعد از پنج دقیقه از سینی خارج کنید تا عرق نکنند. می‌توانید آنها را ساده یا با شکلات آب شده، خامه زده شده یا کرم کره‌ای اناری سرو کنید.

مواد لازم کرم کره‌ای انار (هم دمای محیط)

کره..... ۲۰۰ گرم
آب انار..... یک دوم پیمانه
خامه صبحانه..... سه قاشق غذاخوری
پودر قند..... یک پیمانه
برای این دستور می‌توانید از کره حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی (مارگارین) استفاده کنید. منظور از خامه صبحانه، خامه پاکتی صورتی است که در سوپرمارکت‌ها فروخته می‌شود. اگر برایتان مقدور است از آب انار طبیعی استفاده کنید که خوش طعم‌تر بوده و رنگ آن هم تیره‌تر باشد.

طرز تهیه

پودر قند را دو بار با دقت الک کنید و در کاسه‌ای بریزید. آب انار را در قابلمه بریزید و روی شعله ملایم بگذارید. حواستان به میزان مواد باشد و تا جایی حرارت بدهید که آب انار نصف شود. آب انار تخمیر شده غلیظ و تیره می‌شود، آن را کنار بگذارید تا به دما محیط برسد. کره را در کاسه‌ای بریزید و خوب با همزن برقی بزنید تا بافت آن باز و یکدست و رنگ آن روشن شود. سپس یک چهارم پیمانه از پودر قند را اضافه کنید و خوب بزنید. حالا آب انار را اضافه کنید و خوب هم بزنید تا مواد کاملاً یکدست شوند. خامه صبحانه را اضافه کنید و در حد یکدست شدن هم بزنید. خامه برای لطافت کرم اضافه می‌شود و لزومی ندارد فرم‌دهی شود. اگر رنگ کرم اناری را دوست ندارید سه قطره رنگ خوراکی زله‌ای قرمز به آن اضافه کنید و در حد یکدست شدن هم بزنید. حالا ظرف پودر قند را کنار تان گذاشته و کم‌کم به مواد اضافه کنید. بعد از ریختن هر قاشق خوب هم بزنید و بچسبید، پودر قند را تا جایی که برای ذائقه‌تان مناسب است اضافه کنید. بعد از اینکه به میزان دلخواه پودر قند اضافه کردید و کرم آماده شد قیف و ماسوره مورد نظر را آماده کنید. اگر از قیف



یکبار مصرف استفاده می‌کنید، سرفیف را بپزید و ماسوره را داخل آن قرار دهید. قیف را با کرم پر و روی کاپ کیک‌ها به شکل دلخواه با کرم و دانه‌های انار تزئین کنید. کاپ کیک‌های تزئین شده را قبل از سرو یک ساعت در یخچال بگذارید تا کرم خودش را بگیرد.

شرایط نگهداری

کاپ کیک‌ها بدون کرم در ظرف در بسته در دما محیط و با کرم در ظرف در بسته در یخچال تا ۵ روز قابل نگهداری هستند.

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.