

دسری سریع، خوشمزه و بسیار متفاوت

لاواکیک، آتشفشانی از شکلات

کیک لاواکیک دسر فرانسوی است که به نام کیک شکلاتی مذاب یا کیک آتشفشان نیز شناخته می شود. این کیک یک کیک شکلاتی معمولاً تک نفره است که دور تا دور بافتی کیک و در وسط بافتی مایع از شکلات دارد و با اولین

برش مایه داخل آن از دل کیک مانند مواد مذاب و گداخته درون کوه آتشفشان سرازیر می شود. نکته قابل توجه درباره این کیک سادگی دستور تهیه، سرعت بالای آماده سازی، طعم خوشمزه، بافتی لطیف و ظاهر زیبا و خاص آن است.

فائزه صدیقی

نویسنده



دقت کنید که با وجود جامد نبودن مغزی کیک، مواد ۱۰ تا ۱۲ دقیقه در فر بسیار داغ پخته و دمای داخلی به بالای هفتاد درجه می رسد، یعنی دمای میکروبی زدایی تخم مرغ انجام شده و نگرانی از بابت سلامت دسر به دلیل نیم پز بودن آن وجود ندارد. برای این دستور می توانید از کره حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی سوپرمارکتی (مارگارین) یا مخلوط هر دو استفاده کنید. دقت کنید که برای این دستور کره سنتی، کره لاکتیکی، کره کم چرب، روغن جامد و روغن صاف قابل استفاده نیستند. برای این کیک از مرغوب ترین و خوشمزه ترین شکلات ممکن استفاده کنید زیرا طعم اصلی این کیک از شکلات آن است و باقی مواد برای ایجاد بافت استفاده می شوند، پس هر چه شکلات مرغوب تر، دسر

چند نکته در خصوص مواد اولیه

از عوامل موفقیت در اندازه گیری عدم تبدیل واحدها و استفاده از ابزار گفته شده در دستور منبع است، پس برای این دستور از ترازوی آشپزخانه استفاده کنید. دقت کنید که با وجود جامد نبودن مغزی کیک، مواد ۱۰ تا ۱۲ دقیقه در فر بسیار داغ پخته و دمای داخلی به بالای هفتاد درجه می رسد، یعنی دمای میکروبی زدایی تخم مرغ انجام شده و نگرانی از بابت سلامت دسر به دلیل نیم پز بودن آن وجود ندارد. برای این دستور می توانید از کره حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی سوپرمارکتی (مارگارین) یا مخلوط هر دو استفاده کنید. دقت کنید که برای این دستور کره سنتی، کره لاکتیکی، کره کم چرب، روغن جامد و روغن صاف قابل استفاده نیستند.

خوش طعم تر. همیشه از شکلاتی در سرها استفاده کنید که به تنهایی خوش طعم باشد. در صورتی که درصد شکلات بالای هفتاد درصد است، به جای یک چهارم پیمانه شکر، از یک سوم پیمانه شکر استفاده کنید. در این دستور از شکلات چپسی به جای شکلات نمی شود استفاده کرد. منظور از شکر، شکر سفید معمولی است و قابل جایگزینی با شکر قهوه ای نیست. از آنجایی که پرتقال طعم شکلات را بسیار عالی می کند، می توانید وانیل را حذف کنید و در همان مرحله به جای وانیل یک قاشق چایخوری رنده پوست پرتقال بریزید.

طرز تهیه لاواکیک

اولین قدم در تهیه این دستور آماده سازی قالب ها است که ترجیحاً به صورت تک نفره استفاده می شود. ابتدا آرد و پودر کاکائو را در کاسه ای ریخته و با چنگال خوب مخلوط کنید. سپس قالب ها را به کمک برس شیرینی پزی با کره نرم

چرب کنید. دقت کنید که استفاده از روغن مایع و جامد برای چرب کردن قالب ها توصیه نمی شود. حالا مخلوط آرد و پودر کاکائو را در یکی از قالب ها ریخته، قالب را خوب بچرخانید تا همه دیواره به آرد آغشته شود و بعد به سطح کار ضربه بزنید تا آرد اضافی از قالب بیرون بریزد. این کار را روی کاغذ روغنی انجام بدهید و بعد مخلوط آرد و پودر کاکائو بیرون ریخته را در قالب بعدی بریزید و کار را تکرار کنید. قالب ها را روی سینی شیرینی پزی آماده بگذارید و بعد فر را روی دمای ۲۲۰ درجه سانتیگراد روشن کنید تا گرم شود (برای فر برقی دما را کم نکنید).

شکلات خرد شده و کره هم دمای محیط را با هم در کاسه ای بریزید و روی بخار آب یا در مایکروویو بگذارید تا ذوب و یکدست شود. در صورت استفاده از مایکروویو، دستگاه را روی بیشترین قدرت تنظیم کنید، هر ۳۰ ثانیه یک بار کاسه را بیرون بیاورید و یک دور هم بزنید. وقتی مخلوط کره و شکلات کاملاً یکدست شد، کاسه را روی میز کار بگذارید. تخم مرغ ها، زرده ها، نمک، وانیل

و شکر را در کاسه ای بریزید، یک دقیقه با دور متوسط همزن برقی زده، دور گیری کنید و بعد سه دقیقه با تندترین دور همزن بزنید تا حجیم، روشن و روبانی شود.

در این دستور ترتیب های گفته شده بسیار مهم است، چرا که مخلوط شکلات و کره باید به مواد اضافه شود. یعنی ابتدا باید شکلات و کره کاملاً یکدست شود و بعد در مدتی که تخم مرغ و شکر زده می شود کمی از داغی بیفتد. بعد از زدن مواد تخم مرغی، مخلوط کره و شکلات را به آن اضافه کرده و با ویسک (بدون استفاده از همزن برقی) به آرامی مخلوط کنید.

بعد از یکدست شدن، آرد را روی مواد الک کرده و با ویسک به آرامی و در یک جهت در حد مخلوط شدن هم بزنید.

مواد را در قالب ریخته و دقت کنید که حتماً یک بند انگشت بالای ظرف خالی بماند. قالب ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر گرم بگذارید. بعد از اتمام پخت، یک دقیقه قالب

مواد لازم (هم دمای محیط)

کره: صد گرم / شکلات: صد و هفتاد گرم
تخم مرغ: دو عدد / زرده تخم مرغ: دو عدد
شکر: یک سوم تا یک چهارم پیمانه*
نمک: یک هشتم قاشق چایخوری / وانیل: یک چهارم قاشق چایخوری
آرد: سه قاشق غذاخوری
* اگر پیمانه های استاندارد شیرینی پزی را دارید از همان استفاده کنید، اما اگر به آنها دسترسی ندارید، یک لیوان دسته دار فرانسوی را معادل یک پیمانه در نظر گرفته و برای اندازه گیری از آن استفاده کنید.

مواد لازم برای دیواره قالب

پودر کاکائو: یک قاشق غذاخوری
آرد: یک قاشق غذاخوری
کره نرم: ۱۰ گرم



را روی توری خنک کننده گذاشته و بعد روی بشقاب برگردانید. می توانید روی دسر پودر قند بپاشید یا در کنار آن میوه های برش خورده دلخواه یا بستنی گذاشته و سرو کنید.

شرایط نگهداری

این دسر بهتر است به صورت تازه از فر خارج و سرو شود. اما اگر مایل بودید که زودتر آن را آماده کنید، آن را درون ظرف در بسته در یخچال نگهداری کنید و قبل از سرو اجازه بدهید به دمای محیط برسد و بعد از پنج دقیقه در فر ۱۸۰ درجه گرم کنید تا دوباره وسط دسر مذاب شود. از این که این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگی تان هر روز بیشتر از روز قبل باشد.

نکته اساسی

در تهیه این دستور، تشخیص زمان اتمام پخت آن است، چرا که به دلیل مغزی مذاب، تست سیخ چوبی برای این کیک قابل اجرائ نیست

نکته مهم: نکته اساسی

در تهیه این دستور، تشخیص زمان اتمام پخت آن است، چرا که به دلیل مغزی مذاب، تست سیخ چوبی برای این کیک قابل اجرا نیست، از طرفی حتی با فقط دو دقیقه پخت بیشتر این دسر تبدیل به کیک شده و مغزی بسته می شود و با دو دقیقه پخت کمتر، سوپ شکلات خواهید داشت. پس چه باید کرد؟ زمان داده شده در دستور ممکن است برای فر شما، دو دقیقه کمتر یا بیشتر باشد. پس یک قالب را ابتدا با زمان گفته شده در فر بگذارید و دسر را تست کنید. به این شکل زمان مناسب برای فر خودتان را پیدا می کنید. زمانی که یک قالب در فر است، باقی قالب ها را در دمای محیط گذاشته و بعد از خارج کردن قالب اول بلافاصله آنها را در فر قرار بدهید.

