

آشپز باشی

۵۰ روش تهیه کیک (۲)

(به روش آسان)

انتشارات رادکان

سرشناسه: ابوعطا، سمیه، ۱۳۶۱ - عنوان و نام پدیدآور: آشپزباشی
: ۵۰ روش تهیه کیک (۲) / نویسندگان سمیه ابوعطا، سکینه
ابوعطا.

مشخصات نشر: مشهد: رادکان، ۱۳۹۱.

مشخصات ظاهری: ۶۴ ص: مصور: ۱۲ x ۱۶ س.م.

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۱۲۴-۲۵-۴ وضعیت فهرست نویسی: فیبا
عنوان گسترده: پنجاه روش تهیه کیک (۲).
موضوع: کیک موضوع: شیرینی‌پزی شناسه افزوده: ابوعطا،
سکینه، ۱۳۶۹ -

رده بندی کنگره: ۷۷ TX / فلا ۲ ۱۵ ۱۳۹۱

ده بندی، دیوید: ۸۶۵۳/۶۴۱

انتشارات رادکان مرکز پخش مشهد تلفن ۰۹۱۵۱۲۵۷۳۴۲

❖ آشپزباشی: ۵۰ روش تهیه کیک (۲)

❖ نویسندگان: سمیه ابوعطا - سکینه ابوعطا

❖ نوبت چاپ: نخست

❖ سال چاپ: تابستان ۹۲

❖ شمارگان: ۳۰۰۰ نسخه

❖ شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۱۲۴-۲۵-۴

❖ چاپ: دقت

❖ قطع: جیبی

قیمت: ۲۰۰۰ تومان کلیه حقوق این اثر برای ناشر محفوظ است

فهرست مطالب

۵	 مقدمه
۶	 کیک ساده
۷	 کیک اسفنجی
۸	 کیک یک تخم مرغی
۸	 طرز تهیه خامه کیک :
۹	 تزئین کیک
۱۰	 کیک ایتالیایی
۱۲	 کیک شکلاتی
۱۳	 کیک لیمویی
۱۵	 کیک اسفنجی ویکتوریا
۱۶	 کیک میوه ای
۱۷	 کیک هویج
۱۸	 کیک وانیلی با سس موز
۱۹	 کیک بستنی میوه ای
۲۱	 کیک پرتقالی
۲۲	 کیک آناناس و گردو
۲۳	 کیک کنجدی
۲۴	 کیک کره ای
۲۶	 کیک انار
۲۷	 کیک خرما
۲۸	 کیک گلابی
۲۹	 کیک ارده
۳۰	 کیک ماست
۳۱	 کیک گردویی

۳۲	 چیز کیک کارامل ۱
۳۴	 چیز کیک کارامل ۲
۳۵	 کیک فندق
۳۶	 کیک لپو
۳۷	 کیک شیفون
۳۹	 کیک انگلیسی
۴۰	 کیک زنجبیلی الفبا
۴۱	 کیک میره
۴۲	 کیک های پروانه ای
۴۴	 کیک موکا
۴۵	 کیک منگو
۴۶	 کیک ایتالیایی ۲
۴۷	 کیک فوندات
۵۰	 کیک باناتالوف
۵۱	 گاناج کیک
۵۲	 مکزیکن و دینگ کیک
۵۳	 کیک زو کوتو
۵۴	 کیک فلیپینی
۵۵	 کیک پسته
۵۶	 کیک مکزیکی
۵۷	 کیک آمریکایی
۵۸	 کیک چای سبز
۵۹	 کیک شوکو هالیک
۶۰	 کیک آناناس و تمشک
۶۱	 کیک شاتوت
۶۲	 کیک سیب نروژی
۶۳	 کیک خرمایی با آناناس

مقدمه :

در مورد کیک ها و طبخ آنها به نکات ذیل توجه کامل داشته باشید:

درب فر را نباید باز کنیم تا موقعی که کیک درست شود. اگر سفیده تخم مرغ را با کمی قند ساییده مخلوط کنیم هرگز پف آن نمی خوابد. اگر تخم مرغ زن برقی داشتیم به راحتی می توانیم تخم مرغ ها را هم بزنیم. کره و تخم مرغ را باید یک ساعت قبل از یخچال بیرون بیاوریم زیرا زمانی که کره در یخچال است سفت و نرم کردن آن مشکل است و تخم مرغ هم باید حرارت طبیعی را داشته باشد. کیک را نباید داغ از قالب بیرون آورد بلکه باید در محل معمولی یعنی در اتاقی گذاشته تا خنک شود آن گاه کیک را در ظرف مناسبی برمیگردانیم، مگر بعضی از کیک ها که در دستور گفته می شود که باید فوری پس از بیرون آوردن از فر آن را برگردانیم. اگر خواستیم میوه های خشک و یا کشمش در مایه بریزیم باید میوه خشک را در سینی ریخته قدری در فر بگذاریم تا گرم شود سپس در آرد بغلتانیم آنگاه در مایه کیک بریزیم.

کیک ساده

مواد لازم :

شکر ۱.۵ لیوان

روغن ۱/۲ لیوان

تخم مرغ ۳ عدد

آرد سفید ۳ لیوان

ماست شیرین ۱ لیوان

وانیل نصف قاشق چای خوری

بکینگ پودر ۱ قاشق چای خوری

نمک میوه ۱.۵ قاشق غذا خوری

طرز تهیه :

تخم مرغ ها را در ظرفی شکسته و هم بزنید تا کرم رنگ شوند هر چه زمان هم زدن بیشتر باشد کیک بهتر پف می کند بعد شکر را افزوده و به هم زدن ادامه دهید تا یکدست شود سپس روغن را اضافه نمایید . آرد را سه با الک کرده و با بکینگ پودر و نمک میوه و وانیل مخلوط کرده و به مایه اضافه کنید و با چنگال به آرامی هم بزنید و در آخر ماست را اضافه کرده و هم زده تا مایه یکدست شود. یک قالب مناسب انتخاب کرده و داخل آن را چرب کرده و مایه را در قالب بریزید و سپس در فر که از قبل با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کرده اید به مدت ۴۰ دقیقه قرار داده تا آماده شود و در آخر با یک چنگال تست کنید تا مغز آن پخته شده باشد و بعد شعله بالای