

12 Οκτωβρίου 2019

Όλα τα μυστικά για ένα τέλειο κέικ!

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Για να πετύχει η συνταγή για το κέικ και να απολαύσετε το αποτέλεσμα, ακολουθήστε τις παρακάτω συμβουλές!

Το φούσκωμα ενός κέικ εξαρτάται από το είδος του κέικ που φτιάχνετε.

Υπάρχουν 2 βασικές διαφορετικές κατηγορίες:

Τα κέικ βουτύρου που φουσκώνουν λόγω του μπέικιν πάουντερ ή της μαγειρικής σόδας που προσθέτουμε και τα σπογγώδη κέικ που φουσκώνουν από τον αέρα που χτυπιέται μέσα στα αβγά.

Στα κέικ βουτύρου, το βούτυρο που χρησιμοποιείτε θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου ώστε να είναι μαλακό και ΟΧΙ παγωμένο.

Παίζει μεγάλο ρόλο στο φούσκωμα της ζύμης, το μέγεθος του ταψιού που θα χρησιμοποιήσετε. ΠΑΝΤΑ να χρησιμοποιείτε το ακριβές μέγεθος που σας προτείνει η συνταγή. Αν το ταψί που θα χρησιμοποιήσετε είναι πολύ μεγάλο, το κέικ δε θα φουσκώσει όπως πρέπει. Αν πάλι είναι πολύ μικρό, το κέικ θα καθήσει στο κέντρο. Πολλές φορές, η ζύμη ξεχειλίζει όταν φουσκώνει στο μικρό ταψί και χύνεται μέσα στο φούρνο.

Για τα κέικ βουτύρου χρησιμοποιήστε ταψιά που δεν κολλάνε. Λαδώνετε και αλευρώνετε το ταψί πριν τη χρήση του.

Στα σπογγώδη κέικ, μεγάλο ρόλο στο φούσκωμα παίζει ο χρόνος που θα χτυπήσετε τα αβγά. Ακολουθείτε τις οδηγίες της συνταγής και μην τα χτυπάτε περισσότερο από όσο χρειάζεται (δυστυχώς εδώ θα χρειαστούν πολλές δοκιμές μέχρι να φτιάξετε το τέλειο κέικ, εκτός κι αν έχετε κάποιο φίλο που το έχει καταφέρει και σας δείξει πόση ώρα τα χτυπά).

Ανακατέψτε τα αβγά με τα υπόλοιπα υλικά φέρνοντας τα κάτω υλικά προς τα πάνω, σα να τα διπλώνετε. Για αυτού του είδους κέικ, χρησιμοποιούμε το ταψί που είναι γνωστό σε όλους σαν “φόρμα για κέικ”, αυτό με την τρύπα στο κέντρο. Η τρύπα αυτή βοηθάει στην κυκλοφορία ζεστού αέρα κατά το ψήσιμο. Επίσης, βοηθά στο φούσκωμα της ζύμης αλλά ΠΡΟΣΟΧΗ: δε θα πρέπει να λαδώνετε τη φόρμα του κέικ. Αυτό γιατί το κέικ πρέπει να κολλήσει στις πλευρές της φόρμας κατά το φούσκωμα και έτσι να φουσκώνει καλύτερα.

Ψήσιμο:

Ο φούρνος πρέπει να είναι προθερμασμένος και να μην ανοίξετε καθόλου το φούρνο κατά την πρώτη μισή ώρα που ψήνεται το κέικ. Πρέπει η θερμοκρασία να παραμείνει σταθερή για να φουσκώσει καλά το κέικ.

Θα είστε σίγουροι ότι το κέικ βουτύρου σας είναι έτοιμο αν το τρυπήσετε με μια οδοντογλυφίδα. Αν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή από το κέικ τότε είναι έτοιμο!!!

Πηγή: neadiatrofis.gr