

10 συμβουλές ...και το κέικ πέτυχε!

/ Γενικά



Μικροί και μεγάλοι αγαπούν τα σπιτικά κέικ. Και πραγματικά δεν είναι κάτι δύσκολο, για να τα φοβάται κανείς. Λίγη ...προπόνηση χρειάζονται και μερικά tips. Όσοι και όσες τα αποτολμούν για πρώτη ή δεύτερη φορά, ας έχουν κατά νου τα εξής.

1. Χτυπάμε πολύ καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη. Είναι σημαντικό να περάσει όσο πιο πολύς αέρας είναι δυνατό και να «φυλακιστεί» στο μείγμα, ώστε το κέικ να φουσκώσει και να βγει αφράτο. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη, μέχρι το μείγμα να ασπρίσει. Στα άλλα στάδιά του το κέικ δε θέλει ιδιαίτερο χτύπημα. Απλώς ανακατεύουμε τα διάφορα υλικά να ομογενοποιηθούν.

2. Βγάζουμε τα υλικά (αυγά, βούτυρο) εγκαίρως απ' το ψυγείο. Καλό είναι να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου πριν ξεκινήσουμε την εκτέλεση της συνταγής.

3. Δε μειώνουμε τα αυγά που υποδεικνύει η συνταγή απαιτώντας το αποτέλεσμα στη υφή του κέικ να παραμείνει το ίδιο. Μπορούμε να «κόψουμε» αυγά για πιο υγιεινά κέικ -θα εξακολουθούν να είναι νόστιμα- όμως η υφή τους θα αλλάξει.

4. Συνήθως χρησιμοποιούμε αλεύρι που φουσκώνει μόνο του για ευκολία.

Ωστόσο ωραιότατα κέικ γίνονται και με αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή μαλακό. Αν αλλάξετε το αλεύρι που φουσκώνει μόνο του με κάποιο αλεύρι που σας βρίσκειτε στο ντουλάπι, μην ξεχάσετε να προσθέσετε μπέικιν πάουντερ (1 κουταλάκι του γλυκού για κάθε φλιτζάνι)

5. Δεν ανοίγουμε το φούρνο πριν περάσει τουλάχιστον μισή ώρα. Δε θα προλάβει να φουσκώσει ωραία το κέικ.

6. Χρησιμοποιούμε καλές φόρμες. Όσο κι αν αλείψουμε με βούτυρο και πασπαλίσουμε μια παλιοκαιρισμένη, φθαρμένη στα εσωτερικά τοιχώματα φόρμα, πάντα στο τέλος θα κολλήσει λίγο κέικ. Αν δεν εμπιστεύεστε τη φόρμα που έχετε, καλύτερα να στρώσετε αντικολλητικό χαρτί, πριν ρίξετε τη ζύμη.

7. Δε γεμίζουμε τη φόρμα πάνω από τα 2/3. Αν η ζύμη βγήκε περισσότερη χρησιμοποιούμε αναγκαστικά δεύτερη φόρμα.

8. Σας αρέσουν τα κρατσανιστά σκασίματα στην επιφάνεια; Θέλουν υψηλή θερμοκρασία, αλλά και μια μαεστρία, ώστε να μη μείνουν άψητα μέσα (εκτός αν κάνετε σουφλέ). Ξεκινήστε με τις κλασικές θερμοκρασίες που υποδεικνύουν οι συνταγές και μόλις εξοικειωθείτε με τη δύναμη του φούρνου σας και τη συμπεριφορά της ζύμης, προχωρήστε σε πειραματισμούς.

9. Βυθίζουμε τη λάμα ενός μαχαιριού (ή μια οδοντογλυφίδα) μέσα στο κέικ, προκειμένου να βεβαιωθούμε ότι έχει ψηθεί στο εσωτερικό του στο χρόνο που μας έδωσε η συνταγή. Αν η λάμα δε βγει καθαρή και έχει ίχνη ζύμης και πολλής υγρασίας, το κέικ θέλει λίγο ψήσιμο ακόμα.

10. Ξεκινάμε με απλά κέικ βανίλιας ή κακάου. Τις πρώτες φορές που φτιάχνουμε κέικ, επιλέγουμε απλές συνταγές και αποφεύγουμε τα γεμιστά με φρούτα, καρπούς κ.λπ. Όταν «γνωριστούμε» με τη βασική συνταγή, και βγάλουμε το πρώτο ωραίο κέικ μας, μετά ανοίγει ο δρόμος για πρόσθετες ιδέες, πειραματισμούς κι αυτοσχεδισμούς.

Πηγή: icookgreek.com