ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

Κέικ & cupcakes

Από αγαπημένο γλυκό γενεθλίων μέχρι γλυκό γάμου, τα κέικ έχουν την τιμητική τους σε ιδιαίτερους εορτασμούς και όχι μόνο!

Proudly developed by

LOULIS Food Ingredients

Τα κέικ είναι ένας «θεσμός» και αγαπημένο γλύκισμα μικρών και μεγάλων. Όμως σε τι διαφέρει ένα κέικ βουτύρου από το παντεσπάνι; Ποια είναι η καλύτερη συνταγή για το πιο νόστιμο γλάσο; **Σε αυτόν τον mini-οδηγό θα απαντηθούν όλες οι ερωτήσεις σας.**

Οι πιο συχνοί τύποι κέικ

ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Ένα κλασικό, υγρό, αμερικάνικο κέικ, ιδανικό για οποιαδήποτε περίσταση: είτε για να στήσετε μια πολυόροφη τούρτα είτε για να φτιάξετε τα πιο λαχταριστά cupcakes. Η λεπτή υφή αυτού του κέικ, οφείλετε στο χτύπημα του βουτύρου μαζί με τη ζάχαρη. Δοκιμάστε την συνταγή μας, για σίγουρη επιτυχία.

- Βεβαιωθείτε ότι το βούτυρο είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Αν ξεχάσατε να το βγάλετε από το ψυγείο 1 ώρα πριν ξεκινήσετε την παρασκευή σας, μπορείτε να ψιλοκόψετε το βούτυρο ή να το τρίψετε στην χοντρή πλευρά του τρίφτη (στην περίπτωση που το βούτυρο είχε αποθηκευτεί στην κατάψυξη και όχι στην συντήρηση) και σε 5 λεπτά θα έχει έρθει στη σωστή θερμοκρασία.
- Για να αποφύγετε τους σβόλους στο κέικ, με μια μαρίζ ξεκολλήστε όσο βούτυρο έχει μείνει στα τοιχώματα του μίξερ, κατά το χτύπημα. Επαναλάβετε αυτή την διαδικασία μετά την προσθήκη κάθε αυγού και άλλη μια φορά λίγο πριν προσθέσετε το αλεύρι.
- Για ένα αφράτο κέικ, προσθέστε το αλεύρι σε δόσεις, ανακατεύοντάς το απαλά και εναλλάσσοντάς το με τα υγρά υλικά. Με αυτό τον τρόπο θα έχετε ένα αφράτο κέικ. Αποφύγετε την υπερβολική ανάμειξη.

ΚΕΪΚ ΜΕ ΦΥΤΙΚΑ ΛΙΠΗ-ΕΛΑΙΑ

Χρησιμοποιώντας φυτικό λίπος/έλαιο αντί για βούτυρο, το κέικ θα είναι πιο αφράτο. Είναι ένα εύκολο κέικ στην παρασκευή του, ιδανικό για αρχάριους και παιδιά και συχνά τα κέικ με φυτικά έλαια είναι και νηστίσιμα.

- Χρησιμοποιείστε ένα ουδέτερο έλαιο, όπως σπορέλαιο ή ηλιέλαιο καλής ποιότητας ή μαργαρίνη.
- Ανακατέψτε τα στερεά και υγρά συστατικά σε ξεχωριστά μπολ και στη συνέχεια ενσωματώστε σε δόσεις τα στερεά, στα υγρά για να αποκτήσετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα.
- Μόλις προσθέσετε τα στερεά υλικά, ανακατέψτε το μείγμα απαλά. Το απαλό ανακάτεμα θα δημιουργήσει ένα πιο αφράτο κέικ.

Ανακαλύψτε το πιο νόστιμο και υγιεινό κέικ με λάδι καρύδας, εδώ.

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

Το παντεσπάνι είναι μια από τις βασικές συνταγές ζαχαροπλαστικής, καθώς χρησιμοποιείται σε πολλές τούρτες και άλλα γλυκά. Ένα μυστικό για το τέλειο παντεσπάνι είναι η ισόποση αναλογία βάρους μεταξύ των 4 βασικών υλικών: αλεύρου, βουτύρου, αυγών και ζάχαρης. Και κάποια ακόμα tips:

- **Κοσκίνισμα υλικών:** κοσκινίστε καλά το αλεύρι με το baking powder.
- **Ψήσιμο:** δεν ανοίγετε καθόλου την πόρτα του φούρνου τα πρώτα 30 λεπτά γιατί το αποτέλεσμα θα είναι το παντεσπάνι να βγει πιο συμπαγές απ' αυτό που θέλετε.
- **Βούτυρο:** Χρησιμοποιήστε μόνο καλής ποιότητας αγελαδινό βούτυρο, που έχει έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.
- **Σιρόπι:** Σιροπιάζετε το παντεσπάνι αφού κρυώσει, με ένα απλό και κρύο σιρόπι πριν την επάλειψη με κάποια κρέμα, ώστε να έχετε ένα πιο αφράτο αποτέλεσμα.

Βρείτε την συνταγή για το τέλειο παντεσπάνι εδώ.

ΨΗΜΕΝΟ CHEESECAKE

Το ψημένο cheesecake, με το πλούσιο, πυκνό, γλυκό τυρί/κρέμα, είναι ωραίο και εύκολο, αμερικανικό αγαπημένο γλυκό. Το cheesecake συνήθως περιλαμβάνει λίγο ή καθόλου αλεύρι. Τα αυγά παρέχουν τη δομή, ενώ η γεύση προέρχεται από τυρί κρέμα.

- Για εξαιρετικά κρεμώδες cheesecake χωρίς σβώλους, βεβαιωθείτε ότι όλα τα συστατικά σας είναι σε θερμοκρασία δωματίου πριν ξεκινήσετε. Για να ζεστάνετε γρήγορα το παγωμένο τυρί, αφήστε το στο περιτύλιγμά του και τοποθετήστε το σε χλιαρό νερό βρύσης για να μαλακώσει.
- Για καλύτερη υφή, χτυπήστε τα συστατικά σε μέτρια-χαμηλή ταχύτητα. Το χτύπημα σε υψηλή ταχύτητα προσθέτει αέρα στο μείγμα. Άρα το περισσότερο, πιο αργό χτύπημα δημιουργεί ένα πυκνό κέικ.
- Για να καταλάβετε πότε είναι έτοιμο το cheesecake μετρήστε τη θερμοκρασία του κέικ από την άκρη: όταν φτάσει τους 80°C, απενεργοποιήστε το φούρνο.

Και αφού μάθατε όλα τα μυστικά και την σωστή τεχνική, ετοιμάστε το πιο νόστιμο cheesecake!

COFFEE CAKE

Σερβίρεται στο πρωινό ή ως σνακ, το coffeecake είναι συνήθως ένα χρυσό κέικ βανίλιας με επικάλυψη γλάσου κανέλας. Μπορεί να περιλαμβάνει μια επίστρωση της ίδιας επικάλυψης στο εσωτερικό, καθώς και μούρα ή ψιλοκομμένα φρούτα. Ψημένο σε στρογγυλή, τετράγωνη ή ορθογώνια φόρμα κέικ, το coffeecake είναι ιδανικό για πρωινό ή για brunch. Ανακαλύψτε τη συνταγή του, εδώ.

- Για την καλύτερη κατανομή της επικάλυψης, διασκορπίστε το γλάσο στην κορυφή του κέικ, στη συνέχεια, ανακινήστε το ταψί για να καλύψετε ομοιόμορφα ολόκληρη την επιφάνεια.
- Μπορείτε να ψήσετε το κέικ και να το σερβίρετε ζεστό όποια στιγμή θέλετε ακολουθώντας την παρακάτω διαδικασία: Ξαναζεσταίνετε το κέικ σε φούρνο στους 150°C, με αλουμινόχαρτο, για περίπου 7-8 λεπτά ή μέχρι να ζεσταθεί.
- Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε μια απλή συνταγή για κέικ και να προσθέσετε το γλάσο κανέλας, για να φτιάξετε coffeecake! Το γλάσο είναι πιθανό να βυθιστεί και να εξαφανιστεί κάτω από την επιφάνεια του κέικ που συνήθως είναι αρκετά πιο αφράτο σε σχέση με το coffeecake.

Μυστικά για τα καλύτερα κέικ:

- **Ακολουθήστε ακριβώς τη συνταγή.** Μια μικρή παραλλαγή των συστατικών ή της τεχνικής μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα ένα πολύ διαφορετικό κέικ.

- Χρησιμοποιείται ένα αλεύρι κατάλληλο για κέικ, όπως το Φαρίν Απ για κλασικές συνταγές ή το Φαρίν Απ με 5 δημητριακά για να δώσετε στις συνταγές μια πιο ιδιαίτερη γεύση αλλά και να εμπλουτίσετε τα γλυκά σας με φυτικές ίνες που προέρχονται από το αλεύρι ολικής άλεσης.

- Χρησιμοποιήστε ζυγαριά, ώστε να ζυγίσετε ακριβώς τα υλικά σας.

- Για το καλύτερο ξεφορμάρισμα του κέικ, λαδώστε τη φόρμα, στρώστε με λαδόκολλα και λαδώστε ξανά ή αλευροβουτυρώστε απευθείας την φόρμα.

- **Προθερμάνετε καλά το φούρνο σας** και χρησιμοποιήστε ένα ανεξάρτητο θερμόμετρο φούρνου για να μετρήσετε τη θερμοκρασία του φούρνου σας. Τα ενσωματωμένα θερμόμετρα φούρνου είναι συχνά ανακριβή.

- **Φροντίστε να έχετε τη σωστή θερμοκρασία στα υλικά και τον φούρνο.**

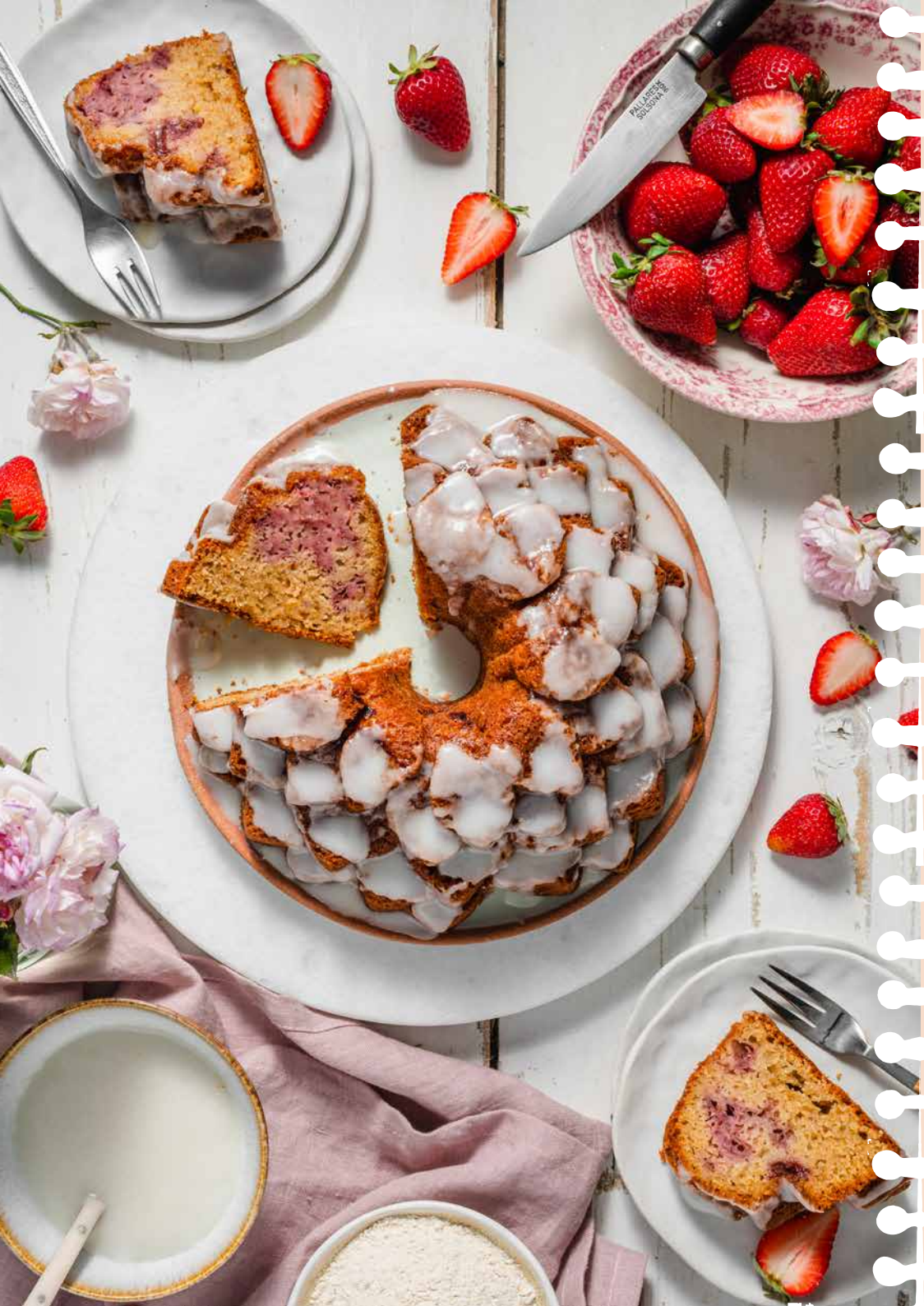
- Χρησιμοποιείστε πραγματικό εκχύλισμα βανίλιας, για να δώσετε μοναδικό άρωμα και γεύση στο κέικ σας.

- Για πρόσθετη υγρασία στο κέικ σας, περάστε το με απλό σιρόπι πριν από το γλάσο.

- Εάν η συνταγή απαιτεί ανάλατο βούτυρο και το μόνο που έχετε είναι αλατισμένο, παραλείψτε 1/4 κουταλάκι του γλυκού αλάτι από τη συνταγή για κάθε 120 γρ. βούτυρο που χρησιμοποιείται.

- Αφού περάσει ο προτεινόμενος χρόνος ψησίματος, βυθίστε ένα μαχαίρι στο κέντρο του κέικ για να βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Αν στο μαχαίρι μείνουν υπολείμματα από το κέικ χρειάζεται κι άλλο ψήσιμο. Αν το μαχαίρι βγει καθαρό, μπορείτε να το αποσύρετε από τον φούρνο.

- **Ποτέ μην παγώνετε ένα ζεστό κέικ.** Ακόμα και όταν νομίζετε ότι είναι εντελώς δροσερό – περιμένετε άλλα 30 έως 60 λεπτά για να είστε σίγουροι. Ιδανικά αφήστε το σε σχάρα να κρυώσει καλά και από την κάτω πλευρά.



Extra tip!

Κάντε το κέικ σας πιο υγιεινό

- **Μειώστε τη ζάχαρη 20%,** από την συνολική ποσότητα που αναγράφει η συνταγή (πχ αν αναφέρει συνολικά 500γρ. βάλτε 400γρ.). Η διαφορά στην γλυκύτητα του κέικ, θα περάσει απαρατήρητη!

- **Προσθέστε μικρά κομμάτια φρούτων,** όπως μήλο ή μπανάνα, και δώστε επιπλέον γεύση στο κέικ και παράλληλα επιπλέον θρεπτικά στοιχεία.

- Δοκιμάστε να αντικαταστήσετε το ¼ της ποσότητας αλεύρου που ζητάει η συνταγή, με αυτοδιογκούμενο αλεύρι ολικής άλεσης, όπως το Φαρίν Απ με 5 δημητριακά.

- **Χρησιμοποιείστε γαλακτοκομικά χαμηλών λιπαρών** (εκτός αν η συνταγή απαιτεί το γάλα να είναι πλήρες).

Και αφού μάθατε όλα τα μυστικά για το τέλειο κέικ, ώρα να τα εφαρμόσετε στις πιο νόστιμες συνταγές:
Κέικ με λεμόνι και φράουλες | Coffee cake | Κέικ βανίλιας

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

Για περισσότερες λαχταριστές συνταγές επισκεφθείτε μας στο **www.alevri.com**

Proudly developed by

LOULIS
Food Ingredients