



اعتدال در نوآوری

برخلاف آشپزی که نوآوری و خلاقیت در بیشتر موارد جواب قابل قبولی دارد، در شیرینی‌پزی ممکن است یک تغییر بدون دقت و داشتن پیش‌زمینه، زحمت‌ان برای پخت شیرینی را بر باد بدهد. این را در نظر داشته باشید که حذف یا اضافه کردن برخی مواد در دستور پخت شیرینی، می‌تواند آن را به محصولی تبدیل کند که قابل مصرف نباشد. پس در استفاده از مواد و کم و زیاد کردن مقدارش، تغییری که امتحانش را پس داده‌است، اعمال کنید تا در نهایت با چیزی روبه‌رو نشوید که اصلاً انتظارش را نداشته‌اید. در ضمن ترکیب کردن برخی طعم‌ها با همدیگر (مثل موز و گیلان) ممکن است آنقدر نتیجه خوشایندی که انتظارش را داشتید به شما ندهد. پس در انتخاب طعم کیک، حواستان به این باشد که یا به تک طعم بودنش اکتفا کنید یا طعم‌های متفاوت اما تقریباً شبیه هم انتخاب کنید تا در نهایت با مزه‌ای که نمی‌توانید آن را تشخیص بدهید، مواجه نشوید. این ترکیب کردن‌های بدون تجربه قبلی، ممکن است تأثیرات خودش را در بافت کیک یا شیرینی نشان بدهد و ایده‌آل ذهنی ما را به طور کلی برهم بزند.

حرارت دلخواه

احتمالاً برای کسانی که دستی در شیرینی‌پزی دارند، بارها پیش آمده‌است درجه فر را روی عدد مشخصی تنظیم کنند اما بعد متوجه شوند حرارتش به اندازه تنظیم شده نیست؛ گاهی بیشتر یا کمتر می‌شود. اتفاقی که اگر رخ بدهد، کیک و شیرینی‌مان به آن درجه از پف یا پخت مورد نظر نمی‌رسد. در چنین شرایطی بهتر است یک راه‌حل ساده مانند استفاده از دماسنج را امتحان کنید؛ یعنی دماسنج را داخل فر قرار بدهید و اگر درجه حرارت فر را روی ۳۵۰ درجه فارنهایت تنظیم کرده‌اید، عدد روی دماسنج را هم بخوانید. آن وقت است که اگر عدد دماسنج با دمایی که ما برای پخت کیک یا شیرینی‌مان به آن نیاز داریم فرق داشت، می‌توانیم حرارت فر را کم یا زیاد کنیم تا به آن چیزی که می‌خواهیم برسیم و در نهایت شیرینی یا کیک ایده‌آل‌مان را که به طور کامل پخته‌است، تحویل بگیریم. اما نکته دیگری که در ارتباط با فر باید اجرائی شود، بسته نگه داشتن در فر است. تجربه نشان داده‌است اگر برای نگاه کردن کیک یا شیرینی در حین پخت، در فر را باز کنیم، به خروج حرارت و وارد شدن هوا به درون فر کمک کرده‌ایم؛ اتفاقی که ممکن است در نتیجه نهایی، تأثیر ناخوشایندی داشته باشد.

قالب رنگی

نچسب بودن قالب، قطر آن و هر آن چیزی که در تعریف کیفیت قالب می‌گنجد، برای پخت شیرینی در درجه اهمیت بالایی قرار دارد؛ آنقدر که ممکن است گاهی بهترین مواد بر اثر بدقلقی قالب، کار دستمان بدهد و هرآنچه را رشته بودیم، پنبه کند. اما در این میان، یکی از توصیه‌های مهم برای شروع کار این است که برای پخت شیرینی و کیک خانگی، از قالب‌های رنگ روشن استفاده کنید؛ چرا که تجربه نشان داده‌است قالب‌هایی که رنگی تیره دارند، حرارت بیشتری را نسبت به رنگ‌های روشن جذب می‌کنند و این اتفاق باعث سوختن مواد قرار گرفته در ته قالب و آسیب رسیدن به انتهای شیرینی و کیک می‌شود. با وجود این، اگر در شرایط فعلی فقط قالب تیره در اختیار دارید، بهتر است درجه حرارت فر را کمی (فقط کمی)، از حالت گفته شده در دستور پخت، کمتر قرار بدهید تا احتمال سوختگی بخش انتهایی کیک کم شود؛ البته باز هم توصیه ما یک قالب رنگ روشن است.

روغنی این چنین

استفاده از انواع روغن‌ها در کیک، فارغ از عطری که به محصول مان می‌دهد، موجب کیفیت بالای پخت کیک و شیرینی می‌شود. در واقع استفاده از انواع روغن‌ها در پخت کیک و شیرینی، ساختار ترد و یکنواختی به آن می‌دهد. با این حال، گاهی می‌شود به جای استفاده از مقدار روغن ذکر شده در دستور پخت، از کره آب شده هم استفاده کرد. البته فراموش نکنید بهتر است از کره بدون نمک استفاده کنیم چرا که این محصول می‌تواند خاصیت آرد را تغییر بدهد و روی کیفیت خمیر و مایع کیک و شیرینی‌مان تأثیر بگذارد. کره، هوادهی مناسبی در پخت کیک و شیرینی ایجاد می‌کند و می‌تواند گزینه مناسبی برای پخت انواع کوکی‌ها، شیرینی و کیک باشد. استفاده از کره موجب حفظ پف کیک تا انتهای پروسه پخت می‌شود؛ ضمن این که بافت شیرینی بر اثر استفاده از انواع کره‌ها، بافت دلپذیری خواهد بود و ماندگاری عطر و طعم بسیار خوبی به آن می‌دهد. فراموش نکنید نکته مهم استفاده از کره در پخت شیرینی و کیک این است که کره باید به دمای محیط برسد تا کیک ساختار بلوری داشته باشد. به طور کلی هم دما بودن تمامی مواد کیک و شیرینی از جمله همین کره، نقش مهمی در نتیجه بخش بودن محصول مان خواهد داشت.

تازگی مواد اولیه

همان‌طور که از اسم کیک یا شیرینی‌خانگی مشخص است، آنها در خانه تهیه شده‌اند و طبیعتاً همه از یک محصول دست‌ساز خانگی انتظار دارند بهترین کیفیت را داشته و از مواد درجه یک تهیه شده باشد؛ هدفی که اولین قدم رسیدن به آن، به واسطه استفاده از تازه‌ترین مواد اولیه، مخصوصاً در جوش شیرین و بکینگ پودر رخ خواهد داد. در غیر این صورت و در حالی که از مواد چند ماه مانده، مثلاً جوش شیرین قدیمی استفاده می‌کنید، انتظار طعمی متفاوت از کیک‌های قنادی‌ها و یک محصول خوش‌عطر و بوی خانگی را نداشته باشید. این موضوع درباره میوه‌ها و موادی که در داخل کیک و شیرینی استفاده می‌کنید هم صدق می‌کند؛ هرچه تازه‌تر، خوشمزه‌تر. پس اگر موادی دارید که چند وقت است در یخچال مانده و نمی‌دانید با آن چه کار کنید، به گزینه‌های بهتر و فراوان دیگری که پیش رویتان دارید، به جز پختن کیک و شیرینی فکر کنید.

به خاطر تخم‌مرغ

اصلاً یک شیرینی است و یک تخم‌مرغ و یک دست قوی برای هم‌زدن؛ در واقع علت پف کردن کیک یا شیرینی، وجود سفیده تخم‌مرغ و هم‌زدن آن به مقدار نیاز است که منجر به کف کردن و نگه داشتن هوا درون خودش می‌شود. برای همین پیشنهاد ما این است از تخم‌مرغ سردی که تازه از یخچال بیرون آمده‌است، برای کار استفاده نکنید، چون پف خوب و مورد انتظارتان را نمی‌بینید؛ ابتدا چند دقیقه‌ای آن را بیرون بگذارید تا کمی گرم و هم‌دما با محیط شود و بعد از آن استفاده کنید. در غیر این صورت، به دلیل سردی تخم‌مرغ، مجبور هستید زمان بیشتری آن را هم بزنید تا به آن کف کردنی که انتظار داریم برسیم و در نهایت هم پف خوبی تحویل بگیریم. خلاصه این که اگر به دنبال پف دلخواه، مطابق با عکس‌هایی که از شیرینی و کیک‌های مختلف دیده‌اید هستید، سفیده و زرده تخم‌مرغ را از هم جدا کنید و سفیده را آنقدر هم بزنید که از حالت سفیده خارج شود و هوای زیادی به خود گرفته باشد.

بفرمایید شیرینی



اما بعد از گذر از همه این موارد (که البته اینها اصلی‌ترین مراحل هستند، نه تمام مراحل) چطور تشخیص بدهیم کیک یا شیرینی‌مان پخته و دیگر وقت بیرون آوردنش از فر است؟ یکی از واضح‌ترین نشانه‌هایی که بر اثر تجربه برای پخت شیرینی خانگی به دست آمده، طلایی شدن سطح رویی آن است. زمانی که این اتفاق افتاد و به دنبال آن، دیدیم مایع شیرینی‌مان کمی از دور قالب فاصله گرفته، یعنی به قدر کافی لازم، پف کرده و بالا آمده‌است؛ اتفاقی که اگر افتاده باشد، نشانه‌ای برای رسیدن به دقایق پایانی پخت است و شیرینی ما تقریباً آماده‌است. بهتر است چند دقیقه بعد از این اتفاق، فر را خاموش کنیم و اجازه بدهیم، شیرینی‌مان کمی خنک شود.