

مدرسه آنلاین کی دخت

کیک حجمی استراکچر دار

مدرس: ہدیہ ہمتیان



نکات اولیه:

۱. حرارت فرها با هم دیگه متفاوت هستند. مدت پخت کیک ها را باید پس از چند بار درست کردن به دست آورد.
۲. هنگامی که کیک را در داخل فر قرار دادیم در ۲۰ دقیقه ابتدایی زمان پخت به هیچ وجه در فر را باز نکنید زیرا پف کیک می خوابد.
۳. برای اندازه گیری مواد اولیه حتما از پیمانه های استاندارد استفاده کنید.
۴. مواد لازم جهت تهیه کیک ها را یک ساعت زودتر از یخچال بیرون گذاشته تا به دمای محیط برسد.
۵. کیک ها را پس از پخت بلافاصله از فر خارج نکنید. به مدت ۱۰ دقیقه بگذارید در فر خاموش شده و ۱۰ دقیقه دیگر در دمای محیط بماند و سپس آن را از قالب خارج کنید.
۶. زمان مناسب خارج کردن کیک از قالب هنگامی است که ما بتوانیم به قالب دست بزنیم و یا کیک را با قالب به مدت ۱۲ ساعت در یخچال قرار دهیم و بعد از آن خارج کنیم. در غیر این صورت دیواره ها آسیب می بینند.
۷. برای کیک هایی که فیلینگ می شوند حتما باید از قالب های گالوانیزه و یا آلومینیومی با دیواره ارتفاع بلند استفاده شوند.
۸. به هیچ عنوان دیواره قالب ها را در این نوع از رسی ها چرب نمی کنیم. زیرا مواد کیک نمی توانند خودشان را بالا بکشند و سطح کیک گود خواهد شد و فقط کف قالب را کاغذ روغنی می اندازیم.
۹. برای فرم دادن سفیده ی تخم مرغ حتما از سرعت متوسط همزن استفاده کنید زیرا سرعت زیاد قوام سفیده را کاهش میدهد. سرعت زیاد باعث ایجاد حباب های بزرگ در سفیده می شود و از قوام سفیده کم می کند.
۱۰. وزن هر زرده به طور متوسط ۱۹ تا ۲۰ گرم و وزن هر سفیده تقریبا ۳۶ تا ۳۷ گرم می باشد.

اسپانج چیست؟

Sponge یا کیک پایه به کیک هایی گفته می شود که باید یک نوع تاپینگ، فیلینگ یا فراستینگ مصرف شوند. اکثر آن ها لطیف و نرم هستند و گاهی ممکن است همانند خانواده کیک های اسفنجی کمی خشک باشند. تقریبا هر کیک می تواند اسپانج تلقی شود.

دسته بندی کیک ها:

کیک ها بر اساس مواد اولیه و نحوه آماده سازی به ۴ گروه تقسیم می شوند:

۱. کیک های اسفنجی
۲. کیک های شیفون
۳. کیک های کره ای
۴. کیک های کوئیک میکس

متد تهیه کیک های اسفنجی و کیک های شیفون بر خلاف کیک های کره ای و کیک های کوئیک میکس بسیار شبیه هم هستند.

۱. در کیک های اسفنجی اگر زرده و سفیده تخم مرغ ها را فاکتور بگیریم هیچ اثری از چربی و مواد هیدراته در رسپی نیست.

این کیک ها رسپی ساده ای دارند

تخم مرغ ، آرد ، شکر

همین !

به دلیل عدم استفاده از چربی و رطوبت مازاد بر تخم مرغ این کیک ها کمی خشک و گلوگیر هستند و به تنهایی مصرف نمی شوند. این گروه از کیک ها حتما باید با نوعی فیلینگ یا فراستینگ مصرف شوند.

به دلیل خشکی کیک های اسفنجی ، در زمان فیلینگ گذاری و منتاژ حتما لایه های کیک باید با نوعی از سیروپ خیس شود.

۲. کیک های شیفون جزو محبوب ترین کیک ها هستند. در عین حال که لطیف هستند ، بسیار هم مقاومند و برای کیک های طبقاتی بسیار مناسب اند.

برخلاف کیک های اسفنجی در رسپی کیک های شیفون همیشه چربی مازاد بر زرده های تخم مرغ و رطوبت مازاد بر سفیده های تخم مرغ وجود دارد.

روغن مایع جزو بهترین انتخاب هاست چرا که بیشترین میزان پف و حجم را نسبت به مابقی چربی ها در کیک ایجاد می کند.

هم در کیک های اسفنجی و هم در کیک های شیفون ، در ابتدای کار سفیده های تخم مرغ با شکر یا تخم مرغ به شکل کامل با شکر هم می خورد تا حجمش چند برابر شود و سپس به مواد دیگه اضافه شود.

نکته ی مهمی که در تهیه این نوع کیک ها وجود دارد آرد است!

باید به آرد فرصت هیدراته شدن دهیم! چگونه ؟

در بعضی از رسیپی ها مواد خشک از قبیل آرد با مواد تر مخلوط می شوند و سپس مرنگ تهیه شده از سفیده و شکر به مواد اضافه می شوند و فولدینگ شروع می شود. با این متد آرد فرصت هیدراته شدن پیدا می کند. هیدراته شدن ذرات آرد به نشاسته موجود در آن فرصت بزرگ شدن و لعابی شدن می دهد و همین امر باعث می شود استحکام کیک در حین پخت بالا رود. همچنین باعث فعال سازی گلوتن موجود در آرد می شود که نقش مهمی در استحکام کیک ها ایفا می کند. این روش بسیار کارآمد تر از زمانی هست که آرد در انتها و در چند مرحله به کیک اضافه می شود که این کار باعث پایین آمدن استحکام کیک و حتی فرو رفتن وسط کیک در حین پخت می شود.

۳. کیک های کره ای اگر به درستی تهیه شوند برای فیلینگ کردن و استفاده به عنوان کیک های تولد و عروسی و ... مناسب هستند.

در این نوع کیک ها ابتدا کره یا چربی با شکر خوب مخلوط می شود و بعد تخم مرغ ها و در نهایت آرد یا اگر رسیپی حاوی ماده هیدراته دیگری باشد اضافه می شود.

این کیک ها نسبت به کیک های اسفنجی و شیفون بافت منسجم تری دارند.

این کیک ها ترد تر هستند و نسبتا سنگین تر.

۴. در کیک های کوئیک میکس ، تمامی مواد با هم مخلوط می شوند و سریعاً داخل قالب ریخته شده و در داخل فر گذاشته می شود.

در این گروه از کیک ها بر خلاف ۳ گروه قبلی هیچ مکانیزم فیزیکی برای دادن حجم به مواد وجود ندارد یعنی نه تخم مرغ حجم داده می شود و نه کره هم می خورد. در این رسیپی ها از مکانیزم های شیمیایی مثل بکینگ پودر بیشتر استفاده می شود همچنین در کنار بکینگ پودر اکثراً شاهد حضور جوش شیرین نیز هستیم. در کنار جوش شیرین هم حتماً از یک نوع ماده اسیدی از قبیل باتر میلک، عسل ، ماست ، آب

لیمو و ... استفاده می شود چرا که واکنش این نوع مواد اسیدی و جوش شیرین باعث تولید گاز میشود که همان گاز باعث می شود بافت کیک پوک و متخلخل شود.

این نوع از کیک ها به علت آماده سازی راحت بسیار دوست داشتنی هستند ولی نسبت به کیک های شیفون و اسفنجی سنگین ترند.

دستور کیک های مناسب کیک های فندان و خامه ای:

اسفنجی وانیلی:

- ۵ عدد تخم مرغ
- ۱۸۵ گرم آرد
- ۱۶۵ شکر
- ۲۰ گرم عسل یا شربت
- ۷۰ گرم آب
- بکینگ پودر

طرز تهیه:

۱. مواد خشک را مخلوط کنید ۳ بار الک کنید
۲. عسل را در آب گرم حل کنید و اجازه بدید آب به دمای محیط برسد
۳. زرده و سفیده تخم مرغ را جدا کنید
۴. سفیده بزنی کمی که فرم گرفت شکر را بارانی به آن اضافه کنید به هم زده ادامه دهید تا کاملاً سفت شود.
۵. زرده و وانیل را با همزن یا دست کمی بزنی فقط در حدی که از لختی خارج شود.
۶. سفیده که فرم گرفت زرده ها را با سفیده فویل کنید
۷. مخلوط آب و عسل را به مواد اضافه کنید و فویل کنید
۸. در آخر مخلوط مواد خشک را با مواد کیک فویل کنید، با لیسک یا ویسک.
۹. درون قالب ۲۳ که اصلاً چرب نشده و کف آن کاغذ روغنی انداختید بریزید.
۱۰. به مدت ۴۵ دقیقه تا یک ساعت درون فر دمای ۱۷۵ بپزد.

اسفنجی کاکائویی:

تخم مرغ ۵ عدد
۱۶۰ آرد
۱۶۵ شکر
۳۰ گرم کاکائو
۶۰ گرم آب
۶۰ گرم روغن
۲۰ گرم عسل
۱ ق چ بیکینگ پودر
۴/۱ چایخوری وانیل
جوش شیرین برای رنگ بیشتر ۸/۱ چایخوری

طرز تهیه:

۱. تمام مواد خشک را مخلوط کنید ۳ بار الک کنید، عسل را در آب گرم حل کنید و اجازه بدید آب به دمای محیط برسد
 ۲. زرده و سفیده تخم مرغ را جدا کنید
 ۳. سفیده بزنی کمی که فرم گرفت شکر را بارانی به آن اضافه کنید به هم زده ادامه دهید تا کاملاً سفت شود.
 ۴. زرده و وانیل را با همزن یا دست کمی بزنی فقط در حدی که از لختی خارج شود.
 ۵. سفیده که فرم گرفت زرده ها را با سفیده فویل کنید.
 ۶. آب و روغن را به تناوب به مواد اضافه کنید و فویل کنید
 ۷. در آخر مخلوط مواد خشک را با مواد کیک فویل کنید، با لیسک یا ویسک.
 ۸. درون قالب ۲۳ که اصلاً چرب نشده و کف آن کاغذ روغنی انداختید بریزید.
 ۹. به مدت ۴۵ دقیقه تا یک ساعت درون فر دمای ۱۷۵ بپزد.
- نکته: میتوان جوش شیرین را حذف کرد جوش شیرین فقط رنگ کیک را تیره تر میکند، اگر از جوش شیرین استفاده نکنید سطح کیک کاملاً صاف خواهد بود اما در صورت استفاده از جوش شیرین کمی گنبدی میشود.

کیک شیفون وانیلی

تخم مرغ متوسط ۴ عدد
شکر دانه ریز ۱۱۲ گرم
شیرپرچرب ۴۰ گرم

روغن ۴۰ گرم

آرد شمال یا گنبد ۱۲۴ گرم

پیکینگ پودر ۴ گرم

نمک ۰/۵ تا ۱ گرم (۱/۴ قاشق چایخوری)

وانیل ۵ گرم (۱ قاشق چایخوری)

نشاسته ذرت ۸ گرم

طرز تهیه:

۱. مواد خشک را مخلوط میکنیم و ۳ بار الک میکنیم.

۲. زرده و سفیده تخم مرغ ها را جدا می کنیم.

۳. سفیده تخم مرغ را با همزن می زنیم تا کمی فرم بگیرد سپس نصف شکر را در ۳ مرحله اضافه می کنیم و در هر مرحله ۱ دقیقه صبر می کنیم تا کاملاً مخلوط شوند سفیده را آنقدر می زنیم تا کاملاً فرم بگیرند و از کاسه نریزد. (قله ی ایجاد شده ی سفید نباید به مرحله سافت پینک برسد و باید حالت خمیده داشته باشد زیرا باعث خشک شدن کیک ها می شود)

۳. سپس زرده تخم مرغ، وانیل و نصف شکر را با همزن می زنیم تا کرم رنگ و کشدار شود.

۴. سپس شیر داغ را به زرده ها اضافه می کنیم و با هم زن میزنیم تا یک دست شود .

۵. در این مرحله روغن مایع را یکباره و سریع اضافه میکنم با همزن میزنیم تا مخلوط شود .

۶. حالا مواد خشک شامل آرد ، نمک و بکینگ پودر را به مخلوط زرده ها در طی ۲ مرحله اضافه می کنیم و

مخلوط می کنیم (نیازی نیست به یک مایع یکدست برسیم همین که مخلوط شود کافیه)

۷. در مرحله آخر سفیده را با بقیه مواد اضافه و به آرامی فولد می کنیم.

۸. کف قالب ۱۸ سانتی با ارتفاع بلند را کاغذ روغنی پهن می کنیم و مواد را به صورت یکنواخت درون آن

میریزیم و در فر با دمای ۱۷۰ درجه با فن روشن به مدت ۴۵ دقیقه تا ۱ ساعت و در فن گازی با دمای ۱۹۰ تا

۲۰۰ درجه می گذاریم.

مهمترین نکته در این دستور کیک ، آماده سازی هم زمان سفیده و زرده است .

کیک شیفون عسلی

تخم مرغ متوسط ۴ عدد

شکر دانه ریز ۱۴۰ گرم

شیرپرچرب ۷۵ گرم

روغن ۷۰ گرم

آرد شمال یا گنبد ۱۷۰ گرم

پیکینگ پودر ۶ گرم

وانیل ۵ گرم (۱ قاشق چایخوری)

نشاسته ذرت ۱۰ گرم

عسل ۳۰ گرم

این کیک به علت وجود عسل بسیار حالت پوک و نرمی دارد و برای کیک های خامه ای و فندانیت بسیار مناسب هست. همچنین برای کیک های کافی شاپی به عنوان پایه کیک های موکا، قهوه و شکلات مناسب هست. طرز تهیه:

۱. مواد خشک شامل آرد ، نشاسته ذرت و بکینگ پودر را مخلوط میکنیم و ۳ بار الک میکنیم.

۲. زرده و سفیده تخم مرغ ها را جدا می کنیم.

۳. سپس زرده تخم مرغ، وانیل و نصف شکر را با همزن دستی می زنیم تا کرم رنگ و کشدار شود.

۴. سپس شیر، روغن و عسل را به زرده ها اضافه می کنیم و با هم زن دستی میزنیم تا یک دست شود .

۵. حالا مواد خشک شامل آرد ، نمک و بکینگ پودر را به مخلوط زرده ها اضافه می کنیم و مخلوط می کنیم تا یکدست شود.

۶. حالا نوبت سفیده هاست. تخم مرغ را با همزن می زنیم تا کمی فرم بگیرد سپس نصف شکر را در ۲ مرحله اضافه می کنیم و در هر مرحله ۲ دقیقه صبر می کنیم تا کاملاً مخلوط شوند. سفیده را آنقدر می زنیم تا کاملاً فرم بگیرند و از کاسه نریزد. (قله ی ایجاد شده ی سفید نباید به مرحله سافت پینک برسد و باید حالت خمیده داشته باشد زیرا باعث خشک شدن کیک ها می شود)

۷. در مرحله آخر سفیده را در ۳ مرحله به بقیه مواد اضافه و به آرامی فولد می کنیم. (حتماً حواسمان به کف کاسه باشد تا کاملاً هم بخورد. میتوان در مرحله آخر به جای اضافه کردن سفیده به مواد کیک ، مواد کیک را به سفیده فرم گرفته باقی مانده اضافه کرد تا خیالمان راحت باشد که کاملاً مخلوط می شوند)

۸. کف قالب ۱۸ سانتی با ارتفاع بلند را کاغذ روغنی پهن می کنیم و مواد را به صورت یکنواخت درون آن میریزیم و در فر با دمای ۱۷۰ درجه با فن روشن به مدت ۵۰ دقیقه و در فن گازی با دمای ۱۹۰ تا ۲۰۰ درجه می گذاریم.

در فر برقی این کیک احتمال ترک خوردن دارد.

کیک شیفون شکلاتی:

تخم مرغ ۴ عدد
شکر ۱۱۲ گرم
شیر پرچرب ۴۰ گرم
روغن ۴۰ گرم
آرد ۱۱۲ گرم
نشاسته ذرت ۸ گرم
پودر کاکائو ۱۲ گرم
پیکینگ پودر ۵ گرم
وانیل ۵ گرم

طرز تهیه:

۱. مواد خشک را مخلوط میکنیم و ۳ بار الک میکنیم.
۲. زرده و سفیده تخم مرغ ها را جدا می کنیم.
۳. سفیده تخم مرغ را با سرعت متوسط هم می زنیم تا کمی فرم بگیرد سپس نصف شکر را در ۳ مرحله اضافه می کنیم و در هر مرحله ۱ دقیقه صبر می کنیم تا کاملاً مخلوط شوند سفیده را آنقدر می زنیم تا کاملاً فرم بگیرند و از کاسه نریزد. (قله ی ایجاد شده ی سفید نباید به مرحله سافت پینک برسد و باید حالت خمیده داشته باشد زیرا باعث خشک شدن کیک ها می شود)
۳. سپس زرده تخم مرغ، وانیل و نصف شکر را با همزن می زنیم تا کرم رنگ و کشدار شود.
۴. سپس شیر داغ را به زرده ها اضافه می کنیم و با هم زن میزنیم تا یک دست شود .
۵. در این مرحله روغن مایع را یکباره و سریع اضافه میکنم با همزن میزنیم تا مخلوط شود .
۶. حالا مواد خشک شامل آرد ، نمک ، بکینگ پودر، نشاسته ذرت و پودر کاکائو را به مخلوط زرده ها در طی ۲ مرحله اضافه می کنیم و مخلوط می کنیم (نیازی نیست به یک مایع یکدست برسیم همین که مخلوط شود کافیست)
۷. در مرحله آخر سفیده را در ۳ مرحله به بقیه مواد اضافه و به آرامی فولد می کنیم.
۸. کف قالب ۱۸ سانتی با ارتفاع بلند را کاغذ روغنی پهن می کنیم و مواد را به صورت یکنواخت درون آن میریزیم و در فر با دمای ۱۷۰ درجه با فن روشن به مدت ۴۵ دقیقه تا ۱ ساعت و در فن گازی با دمای ۱۹۰ تا ۲۰۰ درجه می گذاریم.

مهمترین نکته در این دستور کیک ، آماده سازی هم زمان سفیده و زرده است .

کیک شیفون دارک:

تخم مرغ: ۳ عدد

آرد: ۲۲۵ گرم

پودر کاکائو: ۵۰ گرم

نسکلافه داغ: ۱۳۰ گرم (ترکیب ۱۳۰ گرم آب و ۱۰ گرم پودر نسکافه)

شکر: ۲۵۰ گرم

روغن: ۹۰ گرم

آب جوش: ۱۳۰ گرم

شیرپرچرب: ۱۹۰ گرم

بیکنگ پودر: ۷ گرم

جوش شیرین: ۱ گرم

وانیل: ۵ گرم

طرز تهیه :

۱. مواد خشک را مخلوط و ۳ بار الک کنید و سپس نصف شکر را اضافه می کنیم.
۲. سفیده تخم مرغ را با همزن می زنیم تا کمی فرم بگیرد سپس نصف شکر را اضافه می کنیم و صبر می کنیم تا کاملاً مخلوط شوند. سفیده را آنقدر می زنیم تا کاملاً فرم بگیرند و از کاسه نریزد. (قله ی ایجاد شده ی سفید نباید به مرحله سافت پینک برسد و باید حالت خمیده داشته باشد زیرا باعث خشک شدن کیک ها می شود)
۳. وسط ظرف مواد خشک و شکر یک گودی ایجاد کرده و زرده ها را به همراه شیر ، روغن ، وانیل و اسپرسو داغ را داخل آن میریزیم و سپس به کمک ویسک مواد را مخلوط می کنیم.
۴. در مرحله آخر سفیده را با بقیه مواد در ۳ مرحله اضافه و به آرامی فولد می کنیم. در مرحله اول هدف سبک سازی مایع کیک هست که نیازی نیست با دقت زیاد هم بزنید. در مرحله دوم کمی با احتیاط تر هم میزنیم تا پف سفیده نخوابد و در مرحله آخر به آرامی مواد را فولد می کنیم تا مایع کیک ما یکدست شود.
۵. این مقدار مواد برای ۲ قالب ۱۸ سانت با ارتفاع متوسط مناسب هست و در فر گازی با دمای ۱۹۰ درجه به مدت یک ساعت و در فر برقی با دمای ۱۷۰ درجه به مدت ۵۵ دقیقه قرار میدهیم.

نکته مهم این کیک : به محض در آوردن قالب از فر ، به کمک چاقو به سرعت آن را از قالب جدا می کنیم و می گذاریم خنک شود و سپس از قالب جدا می کنیم.

اگر لبه های کیک خیلی خشک شد نشان از این دارد که حتما سفیده ها با شکر خیلی هم خورده است.

دستور فیلینگ های خاص:

۱. کارامل :

برای تهیه کارامل می توان از شیر عسلی های موجود در لوازم قنادی ها استفاده کرد. بدین صورت که پس از تهیه آن، شیر عسلی را به مدت ۵ ساعت جوشانده به نحوی که در طول مدت جوشیدن آب به صورت کامل روی شیر عسلی را بپوشاند. کارامل به همراه نسکافه و بادام تست شده یکی از فیلینگ های پرتطرفدار می باشد.

۲. تیرامیسو:

مواد اولیه:

- ۴ عدد زرده تخم مرغ
 - ۳ عدد سفیده تخم مرغ
 - ۲۰۰ گرم پنیر ماسکارپونه
 - ۵۰ گرم پنیر لبنه
 - ۱ کیلو خامه زده شده قنادی
 - ۱/۴ پیمانه شکر دانه ریز
 - ۱ پاکت وانیل شکری دکتر اوکته
 - نسکافه به میزان دلخواه
- طرز تهیه:

زرده ، شکر و وانیل به همراه نسکافه را باهم مخلوط کرده و سپس روی کتری گذاشته (به روش بنماری) و با همزن دستی آنقدر هم میزنیم تا زمانی که مخلوط به رنگ سفید متمایل شده و کش دار درآید. حالا در ظرفی دیگر پنیر لبنه و پنیر ماسکارپونه را مخلوط کرده و کنار میگذاریم. در ظرفی دیگر سفیده ها را فرم داده به صورتی که از ظرف نریزد. حالا پنیرهای مخلوط شده را به همراه خامه فرم گرفته به مخلوط زرده تخم مرغ، شکر، وانیل و نسکافه اضافه کرده و به خوبی هم میزنیم. سپس به آرامی سفیده فرم گرفته را نیز به ترکیب اضافه کرده و آرام هم میزنیم تا پف سفیده ن خوابد.

اگر مخلوط حاضر شده شل بود آن را به مدت ۲۴ ساعت در داخل یخچال قرار می دهیم.
برای خوشمزگی بهتر کیک، کیک را هم با نسکافه مخلوط کنید.

۳. موس شکلات:

مواد اولیه :

۱۱۰ گرم شیر پرچرب

۱ یا ۲ قاشق سوپ خوری ژلاتین (در گرمای هوا ۲ ق و در سرما ۱ ق)

آب ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری

۱۷۵ گرم شکلات تلخ

۲۸۰ گرم خامه قنادی زده شده

طرز تهیه:

شیر را در داخل شیرجوش ریخته و روی گاز می گذاریم تا زمانی که اطراف شیرجوش حباب تشکیل شد
آن را از روی حرارت بر میداریم.

در ظرفی دیگر ژلاتین و آب را با هم مخلوط کرده و سپس به شیر اضافه میکنیم و آنقدر هم میزنیم تا
ژلاتین کاملاً هم شود.

این مخلوط را به شکلات بن ماری شده اضافه می کنیم و هم می زنیم

وقتی مخلوط از دما افتاد آن را به خامه اضافه گرفته و هم میزنیم.

موس شکلات آماده است.

۴. کرم لوتوس :

مواد اولیه :

کره در دمای محیط: ۳۴۰ گرم

پودر قند یا شکر الک شده : ۴۰۰ گرم

کره لوتوس : ۱۰۰ گرم

خامه فرم گرفته : ۳۰۰ گرم

نشاسته ذرت: ۲ قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

ابتدا کره ، نشاسته ذرت و پودر قند را با همزن میزنیم تا سبک شود. (ممکن است بسته به ذائقه از پودر قند

کمتری هم بتوان استفاده کرد)

سپس کره لوتوس را اضافه و تا یکدست شدن به مدت یک دقیقه هم میزنیم.
سپس خامه فرم گرفته را به مخلوط اضافه کرده و هم میزنیم تا کاملاً یکدست شود
و در آخر به مدت نیم ساعت در یخچال استراحت می دهیم.

گاناش:

گاناش نوعی کرم شکلاتی است که در تهیه کیک ها و دسر ها از آن استفاده می شود و ترکیب خامه و شکلات تشکیل می شود. بسته به نسبت شکلات در گاناش غلظت آن متفاوت است.
برای تهیه گاناش می توان از شکلات معمولی، شکلات شیری و یا شکلات تلخ با درصد های مختلف استفاده کرد.

۱. زمانی که میزان شکلات ۲ برابر خامه باشد، گاناش بسیار غلیظ و سفت بوده و قابلیت استفاده به عنوان فیلینگ و کاور کیک را خواهد داشت. این گاناش برای کاور زیرین کیک های فندان مناسب است.
 ۲. وقتی میزان شکلات و خامه برابر باشد از گاناش به عنوان روکش استفاده می شود.
 ۳. زمانی که میزان شکلات نصف خامه باشد، از گاناش به عنوان سس استفاده می شود.
- بهترین شکلات های مورد استفاده شکلات بلکولاد، شکلات تلخ سکه ای سوربن و شکلات تلخ و شکلات اکسترا کارات می باشد.

بهترین نسبت برای درست کردن گاناش استفاده از ترکیب شکلات ریل و شکلات کمپاند هست

بدین صورت که اگر از ۱۰۰ گرم خامه صبحانه استفاده می کنید باید از ۱۰۰ گرم شکلات کمپاند و ۱۰۰ گرم شکلات ریل استفاده کرد که همان نسبت ۱ (خامه) به ۲ (شکلات) است.
شکلات های کمپاند شکلات هایی هستند که کره کاکائو آن ها گرفته شده است مثل شکلات های سوربن و کاله که در دسترس هستند ولی شکلات های ریل شکلات هایی هستند که کره کاکائو آن ها گرفته نشده است
مثل شکلات های بلکولاد و شکلاته

دستور تهیه چسب خوراکی:

چسب خوراکی از ترکیب CMC یا پودر تایلوس با آب بدست می آید.
 بدین صورت که درصدر پودر به آب ۱ به ۳۰ است. به عبارت دیگر به ازای هر ۱ گرم پودر به ۳۰ گرم آب نیاز هست. پس از تهیه چسب را به مدت یک روز اسراحت داده تا کاملاً CMC در آب حل شود.
 در صورت نگهداری در یخچال، در چسب را باز بگذارید.





KDCANDO

www.kdcando.com