



نصائح هامة لنجاح وصفاتك من الكحك والمعجنات

اولاً: إتخذي للكحك أفضل صنف من الدقيق .

ثانياً: إذا استخدمت دقيق الخبز يفضل إنقاص من كل فنجان بالوصفة ملعقتين كبيرتين والإستعاضة عنهما بملعقة كبيرة نشا ذاعم .

ثالثاً: إن عجينة الكحك الإسفنجي بأنواعه التي تدخل بها الزبدة أو السمنة أو المسمن النباتي تحتاج لكل فنجان دقيق ملعقتين صغيرتين من البكينج باو در أما عجينة الكحك الإسفنجي التي لا تدخل فيها الزبدة أو السمنة فإنها تحتاج لكل فنجان دقيق ملعقة صغيرة من البكينج باو در فقط.

رابعاً: يستحب كسر البيض كل واحدة على حدة في زبدية للتأكد من سلامتها ثم توضع فوق الخليط.

خامساً: عندما يطلب منك فصل الصفار عن البياض يستعمل الصفار مخفوقاً جيداً بعد خفق الزبدة والسكر أما الزلال فيضاف مخفوقاً جيداً بأخر الوصفة وينصح بعدم مزج الصفار مع الزلال ويجب التأكد من عدم وجود بقايا الصفار لأن ذلك لا يجعل الزلال يرتفع.

سادساً: ينصح عند خفق الزلال إضافة رشّة من الملح إلى مزيج الزلال حتى يشتد ويسهل خفقه بسرعة.

سابعاً: إذا أردت عمل أي نوع من الكيك أضيفي مقدار ملعقة صغيرة من الخل الأحمر مع البيض والفانيليا وبذلك لن تشعري ابداً برائحة البيض حتى بعد مرور ايام على عمل الكيك.

ثامناً: إذا استعملت المارجرين او الزبدة إستعملي لكل فنجان من السميد نصف فنجان من الزبدة .

تاسعاً: يستعمل السكر في الكيك حسب الوصفة دون نقصان لأن ذلك قد يؤدي إلى هبوط الكيك أو إلى تركيبة قاسية او لون شاحب.

عاشراً: لا تخفقي البيض قليلاً ثم تتركه وتعودي لخفقه مرة ثانية فان فعلت ذلك تقلل من الهواء الذي يتخلله ولا يعود يرتفع ولا يكتف وتظهر رائحته .

الفواكة والمكسرات في الكحك :

قبل أن تضيفي الفواكة المجففة كالزبيب أو البلح أو المشمش أو المكسرات ضعها قليلاً في الفرن على نار خفيفة ثم رشي عليها ملعقة من الدقيق ثم ضيفها إلى المزيج قبل أن تبرد في نهاية العمل فلا ترسب في أسفل الكحك أثناء الخبز ثم إن زيادة فنجان من الدقيق على الوصفة يمنع أيضاً من ترسب الفواكة .

وإضافة قليلاً من الحليب مع المكسرات حين دقها بالمهاون او الجرن يحافظ على الزيوت فيها .

بعض البهارات التي تستعمل في الكحك

1- جوزة الطيب 2- المقرضة

3- المهال 4- كبش القرنفل

5- الميانسون 6- المزنجيل

7- الكراوية 8- المحلب

9- الشومر 10- البهارات غير المحارة

تستعمل هذه البهارات للكعك لتكسبه طعماً لذيذاً ورائحة طيبة .

الروائح العطرية التي تستعمل للطعم لتكون شهية وجذابة

روح الليمون أو عطره روح أو عطر الكرز

روح أو عطر البرتقال روح أو عطر الفانيليا

روح أو عطر الفريز روح أو عطر اللوز

روح أو عطر القهوة أو روح عطر الدراق "الخوخ"

روح أو عطر الزهر أو روح عطر الورد

روح أو عطر الالاناس روح أو عطر الموز

إستعمال الروائح العطرية يحتاج إلى دقة وحكمة ويجب أو نقطر منها من نقطة إلى ستة نقاط فقط حتى تتناسب مع مقدار المزيج المطلوب.

المواد التي تساعد على إرتفاع الكعك وغيره .

1- البكينج باوذر

2_المبيض

3_ كربونات الصوديوم

4_الخميرة

5_اللبن الرائب

6_ عصير الليمون

7_ كربونات الامونيا(النشادر)

8_ ملح الطرطير او زبدة الطرطير

المقوالب المستخدمة لصنع الكيك :

1- قالب المفضن والمكب كيك .

- 2- قالب لعمل المتوست والإنجليش كيل والموس شكلية
- 3- قالب الميك العادي
- 4- قالب لعمل البريوش والكريم كراميل .
- 5- قالب التشيز كيك وهو المقابل ذو القاعدة المتحركة لصنع الحلويات الباردة والتشيز كيك.
- 6- كيس الحلواني والميزاز ويستخدم للكريمة وعجينة الشو .
- 7- قطعة سيلكون تستعمل لخبز البسكويت والمعجنات والمبتي فور ويمكن الإستغناء عنها بدل دهن الصواني بوضعها مباشرة في الصينية .

الادوات الخاصة بتشكيل المبتي فور والبسكويت :

- 1- قطعة المسيلكون الخاصة بالمخبز .
- 2- الأشكال التي تستخدم لتشكيل المبتي فور
- 3- الميزاز للكريمة
- 4- ماكينة المبتي فور والبسكويت
- 5- مشبك لوضع الصواني وتبريد البسكويت بعد المخبز .