



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KEK HAMURLARI HAKKINDA

Bu yöntemle hazırlanan hamurlar daha ziyade kek, pandispanya vb büyük pastaların (gatoların) yapılmasında kullanılır.

Bu yöntemde şeker, yumurta ile beraber kalın yumurta tenceresinde (olmadığı takdirde içi yuvarlak bakır bir tencerede) hafif ateş üzerinde tel le veya piyasadaki özel çarpma araçlarıyla yumurta ile şekeri koyulaş tırıp sonra içlerine diğer malzemeler konarak hazırlanır.

Elle çarpma zaman ve enerji bakımından sizi çok yorar. Bugün plyn salarda çok çeşitli karıştırıcılar (mikserler) vardır. Onları kullanmak zaman ve enerjiden tasarrufu sağlar.

Bu hamur, pastaların ana hamurudur. Hemen hemen piyasadaki bü tün pastalar ve kekler bu hamurla yapılır. Hem yerken hem de ağırlık bakımından hafif olurlar.

Bu hamurların esası, yumurta, şeker ve un karışımıdır. Yumurta, şekerle çarpılırken bol miktarda hava bu karışımın içine girer. Yumurtanın proteini bu havayı tutar. Çarpma süresince hava bu karışıma girerek ka barmayı temin eder. Bazen de ilâve ettiğimiz kabartma tozları bu kabarmaya yardım ederler.

Bu hamurdan yapılan kekler ve pastalar gösterişli hacimlerinin yanında, oldukça hafiftirler. Yapılması da diğer hamur çeşitlerine nazaran daha kolaydır. Bu bakımdan pastaların pek çoğu bu hamurla hazırlanır.

KEK HAMURUNU HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

1 Bu hamurda, yumurta, şeker ve un şu şekilde hesap edilir: 1 adet yumurta için 30 gr. una, 25 gr. şeker ihtiyacı vardır. 1 dolu çorba kaşığı un 30 gr., 1 dolu çorba kaşığı şeker 25 gr. gelir. Yumurta adedinize göre şeker ve un miktarı böyle hesaplamamız gerekir.

2 Çarpma işlemi elle yaparsanız, yumurta ve şekeri hafif ateş üzerinde çarpacak olursanız daha kısa zamanda ve daha az enerji ile koyulaştırırsınız.

3 Mikserle çarparken de önce yavaş, sonra süratli düğmeyi kul lanmak daha doğrudur.

4 Her iki çarpma işleminde kıvamı anlamak için telden düşen dam lalar, hamurun üzerinde bozulmadan bir süre duruyorsa, kıvamı olmuş demektir. Bu kıvamı gelmemiş bil homu, tmnda ka-barmadığı gibi, İçi de sünger gibi olmaz, bu bakımdan kıvama çok dikkat etmek gerekir.

5 Kıvamı olan yumurtaya un birden dökülüp hafifçe teli döndürerek unu yedirmek gerekir. Çok karıştırma doğru değildir. Hamur sulanır, sulanan hamur da iyi kabarmaz.

6 Keklere kabartma tozu olarak sadece baking powder konur. Karbonat kimyevi terkibi nedeniyle konmaz. Karbonat konan keklerin rengi yeşil ve tadı hafif acımsı olur ve kabartmada tesirleri yoktur. Bu nedenle sakın karbonat koymayınız.

7 Kek hamurlarını çok iyi yağlanmış ve altına kâğıt konmuş pasta veya kek kalıplarına koyunuz. (Altlarının düzgün olması nedeniyle.)

8 Kek hamurlarını sakın alüminyum tencerelerde çarpmayınız. Bu tencereler yumurtayı karartır. Bakır tencere içinde çarpınız.

9 Kek hamurunu kalıba koyduktan sonra, bekletmeden sıcak fırına koymalıdır. Bekletme ve soğuk fırına koyma, hamurun iyi kabarmasına mani olur.

10 Kek hamurlarını fırına koyduktan sonra kapağı açmadan 30-40 dakika başlangıçta orta, sonra ateşi azaltarak pişirilmelidir. Kapağı sık sık açmak, soğuk havanın içeriye girmesine sebep olur, soğuk hava da kabaran hamura basınç yaparak, çökmesine sebep olur. Yine iyi pişmeden de çıkarma, hamurun çökmesine sebep olur. Bu bakımdan kontrol yapmadan kek fırından çıkarılmamalıdır.

11 Kek hamurunun pişip pişmediğini kontrol etmek için bıçak veya temiz bir tahta çubuk, kek hamurunun tam ortasına sokulur. Hamur, bıçak veya çubuğa yapışmamışsa, pişmiş demektir.

12 Fırından alınan kek hamuru, havanın etkisiyle biraz küçülür, bu süre zarfında kalıptan çıkarmak daha doğrudur.

13 Kalıptan keki çıkarırken kabın yan taraflarından bir bıçak yardımıyla hamuru kalıptan yavaş yavaş esnetiniz, sonra kalıbı kuru bir yere ters çeviriniz. Masaya yapışmaması için çok kuru bir ızgara veya kâğıt üzerine çıkarmak daha doğrudur.

14 İyi pişmiş bir kek, sünger gibi, her tarafı aynı şekilde kabarmış ve düzgün kırmızı renkte olmalıdır. Üstünde çatlaklar olmamalıdır. İçine konan maddeler her tarafa eşit dağılmış olmalıdır.

15 Fırının mutlaka önceden ısıtılmış olması gerekir.

16 Ateş önce orta, sonra hafif olmalı, fakat çok hafif olmamalıdır. Sütlü, yoğurtlu, yağlı kekler orta ısıli fırında pişirilir.

17 Keke fazla kabartma tozu koymak, tereyağı ve şeker miktarının undan daha fazla olması kekin çatlak ve ortalarının çökük olmasına sebep olurlar.

18 Fırının soğuk olması ve kekin fırından pişmeden alınması kekik çökmesine neden olur.

19 Kek pişerken fırın kapağını sık sık açma da kekin çökmesine sebep olur.

20 Meyveleri iyice kurularıp unla karıştırdıktan sonra kek hamuruna koymalıdır.

21 Bu maddeler kek hamurunun fazla çarpılmaması nedeniyle de dibe çökerler.

22 Bu maddeleri una karıştırma yerine, kek hamuru kalıba konarken ara ara koymak daha doğrudur.

23 Keki pişirirken fırın kapağı sık sık açılırsa, içe konan maddeler basıncın etkisiyle dibe çökerler.