KEK PİŞİRİLMESİ HAKKINDA

Keklerin yapılışları kolay olmakla beraber pişirilmeleri ayrı bir özellik taşır. Malzemesi tam ve iyi hazırlanmış kek hamurunun kabarmaması fırın ısısının iyi olmayışındandır.
Kek piştikten sonra kalıptan kolay çıkabilmesi ve kalıba yapışmaması için kek hamurunun her tarafı yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltılmalı ve kızdırılmış fırına sokarak orta ısıda 40-45 dakika pişirilmelidir.
Buna göre keklerin yanmadan iyi kabarması için kalıbı, havagazı fırınlarında fırını önceden kızdırarak üstten ikinci rafa ve fırın tepsisi üzerine koymalıdır. Sonra fırının kapağını kapatarak harareti orta dereceye ayarlanmalıdır.
Elektrikli fırında ise alt ve üst düğme açılarak fırın 10 dakika kızdırılır. Kek kalıbını fırına soktuktan sonra, üst düğmesi kapatılır. Kek altdan gelen ısı ile kabartılır ve altı kızartılır. Sonra alt düğme kapatılır üst düğme açılarak kekin üstü kızartılır.
Kekler pişerken fırının kapağı sık sık açılmama-lıdır. Keklerin piştiğini anlamak için ortasına ince bir şiş veya bıçak batılır, eğer hamur bulaşmamışsa pişmiş demektir.
Keklerin parçalanmaması için fırından çıkarttıktan sonra kalıpta bekletmeli ve ılık olunca servis tabağına çıkartmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:37429 • adı:Kek Pişirilmesi Hakkında • gönderen:Saadet • indirme tarihi:21.05.2024 - 01:01