



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEK PİŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Fırının önceden ısıtılmış olması gerekir.

Fırının ısısı yapılacak kekin çeşidine uygun olarak ayarlanmalıdır.

Sütlü, yoğurtlu, yağlı kekler orta hararetle fırında pişirilir.

Keke eklenecek olan kabartma tozunun miktarına dikkat edilmelidir.

Tereyağı, şeker ve un miktarına dikkat edilmelidir, unun fazlalığı kekin çatlak ve ortalarının çökük olmasına sebep olur.

Kek pişerken fırının kapağını sık sık açmak da kekin çökmesine neden olur.

Kabartma tozu eklenerek hazırlanmış keklerin fırında pişirilmesi esnasında yerini değiştirmek veya oynatmak doğru değildir. Çünkü fırına koyulan hamur ısındıkça sulu bir hal alarak kabartma tozundaki kimyasal maddeler ayrışır. Sonra karbondioksit gazı çıkmaya başlar. Çıkan bu gazda belli bir hacmi doldururken hamuru kabartır.

Kabartma tozunun etkisi bitince kabartma duracaktır. Hamuru yerinden oynatmak çökmesine neden olur.

Pişirme esnasında fazla ısı gelmesi de ürünün içinin hamur kalmasına sebep olabilir. Böyle durumlarda fırındaki hamurun alt ve üst kısımlarına tepsi koyularak ısınin harareti azaltılabilir.

Ayrıca bazı kek çeşitlerinin üzerlerinin yarılmış olması tercih edilir. Eğer kekin üzerinin yarılması isteniyorsa külah yapılmış bir yağlı kağıt içerisine yumuşak yağ koyup fırına sürerken kekin üzerine ortasından boydan boya 3-5 mm incelikte yağ sıkılır.

Hamuru Kalıba Dökme:

Hamur hazırlanmaya başlamadan kalıp ya da tepsi yağlanarak unlanmalıdır.

Kalıbı yağlarken yağ ve un miktarının fazla olmamasına dikkat edilmelidir.

Kalıp veya tepsinin kenarlarının tepesi fazla yağlanmamalıdır, kenarlarının kabarmasına engel olur, ortası yükselir.

Hamur kalıba yukarıdan gezdirerek düzgünce dökülmelidir.

Kalıba dökülen hamur tekrar karıştırılmamalıdır.

Pişirme Isı ve Süresi:

Hamur hazırlanmadan önce fırın 180 °C de ısıtılmalıdır.

Hazırlanan hamur fazlaca oyalanmadan fırına verilmelidir.

Fırının kapağı 20-25 dakika hiç açılmamalıdır.

Toplam 40-45 dakika civarında pişirilir.

Fırından alınmadan önce sivri bir bıçak yada kürdan batırarak tamamen pişip pişmediği kontrol edilmelidir.

Pişen Üründe Aranacak Özellikler:

Görünümü altın sarısından biraz daha koyu renkte olmalıdır.

İçi hamur kalmış olmamalıdır.

Bastırıldığında sünger gibi olmalı, bastığı yerde kalmamalı, kolayca esnemelidir.

Çok kuru ve sert bir görünümde olmamalıdır.

Yapılan ürünün çeşidine uygun görünümde olmalıdır.

Yanık olmamalıdır.

İçine konmuş olan gereçler her tarafına eşit dağılmış olmalıdır.