KEK HAMURU HAZIRLANIRKEN DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Kek hamuru temel malzemeleri:
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı şeker
1 yumurtadır.

1 yumurta + 1 çorba kaşığı un + 1 çorba kaşığı şeker "1 ölçü" kabul edilir.
Yumurta sayısı arttıkça, öteki malzemeler de, bu formüle göre arttırılır.
Çırpma İşlemi:
Bu iş, "özel tencere"de veya "bakır" tencerede yapılır. "Alüminyum tencere"de yapılmaz.
İşlem, "hafif ateş" üzerinde yapılır.
Çırpma işlemi; ya özel çırpma aletiyle (Mikser) ya da "kaşık" ile yapılır.
Çırpma işlemi; önce "yavaş", sonra "süratli" yapılır.
Hamurdan alınan parça, geri bırakıldığı zaman hamurun üzerinde bozulmadan bir süre duruyorsa, "kıvamına gelmiş" demektir.
Yumurta, kıvama geldikten sonra, unun tamamı birden dökülür ve karıştırma, "döndüre döndüre" yapılır.
Kabartma tozu olarak "Baking Povvder" kullanılır. "Karbonat" kullanılmaz.
Kek hamurları, iyi yağlanmış kek kalıplarına doldurulur. Ve fazla bekletmeden fırına konulur.
Fırın, kek konulmadan önce ısıtılır.
Kek hamuru fırına konulduktan sonra; fırının kapağı açılmadan; önce "orta", sonra "hafif" hararette "45 dakika" kadar pişirilir.
Kekin pişip pişmediğini anlamak için, temiz bir bıçak, kekin ortasına sokulup çıkarılır. Hamur, bıçağa yapışmazsa; kek "pişmiş" demektir.
Fırından çıkarılan kek, kısa bir süre sonra, havanın etkisiyle küçülür. Kek çıkarılırken, bir "bıçak" ile kekin çevresi yavaşça esnetilir. Sonra kuru bir yere çıkarılır.
İyi kek: "Sünger" gibidir ve "her tarafı aynı derecede kabarmış tır. Ve üstünde çatlaklar yoktur.

© lezzetler.com tarif no:51545 • adı:KEK HAMURU HAZIRLANIRKEN DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR • gönderen:küresel • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:25