



کیک رنگین کمان

برای تهیه این کیک به ۶ عدد (یا به تعداد رنگهای مورد نظر) ظرف مجزا نیاز دارید که کیک ها با رنگهای مختلف در آن طبخ شود.

برای تهیه این کیک به ۶ عدد (یا به تعداد رنگهای مورد نظر) ظرف مجزا نیاز دارید که کیک ها با رنگهای مختلف در آن طبخ شود.

اگر فر شما بزرگ و جادار است و ظرف به تعداد کافی در اختیار دارید کار شما بسیار راحت تر است و میتوانید مایه کلیه کیک ها را یک جا تهیه کنید و در ظرف های مختلف به رنگهای مورد نظر دریاورید و همه را با هم در فر بگذارید. اما برای خیلی از عزیزان این امر میسر نیست پس باید زمان بیشتری برای پخت کیک در نظر بگیرید و هر رنگ یا هر دو رنگ را جدا گانه طبخ نمایید در آخر آنما را هم، هم سما، کنند.

دستور پخت کیک پایه:

مواد لازم:

آرد: یک و یک چهارم پیمانه

تخم مرغ: دو عدد

شکر آسیاب شده (یا پودر قند): سه چهارم پیمانه

روغن مایع: نصف پیمانه

شیر: نصف پیمانه

وانیل مایع: یک قاشق چایخوری (یا یک قاشق چایخوری وانیل پودری شکر یا یک هشتم قاشق چایخوری وانیل پودری تلخ)

بیکنگ پودر: یک و یک چهارم قاشق چایخوری

نمک: نوک قاشق چایخوری

رنگهای خوراکی به تعداد دلخواه (عموما 6 رنگ بنفش، آبی، سبز، زرد، نارنجی، قرمز)

نکته: دما، تمام مواد باید به دما، محیط، سده باشد (یعنی، قبا، از استفاده حداقا، ده ساعت به، از بخالا، باشند).

طرز تهیه:

فر را از بیست دقیقه قبل با دمای 180 درجه سانتیگراد گرم کنید.

برای شروع کار ظرف مناسبی را انتخاب کنید که مایه شما تقریباً نصف آن را پر کند. کف ظرف را کاغذ روغنی بپاندازید و آماده نگه دارید. آرد و بیکنگ پودر و نمک را در ظرفی با هم الک کنید و بهتر است این کار را دو یا سه بار تکرار کنید تا کاملاً یکدست شوند و ظرف را کنار بگذارید. تخم مرغ ها را در یک کاسه بشکنید و با دور متوسط همزن حدود دو دقیقه بزنید، شکر و وانیل را اضافه کرده و به مدت 3 دقیقه دیگر با همان دور متوسط همزن بزنید. دور همزن را کم کرده و روغن مایع را کم کم اضافه کرده و با دور کند هم بزنید تا کاملاً مخلوط شوند رنگ مورد نظر را هم در همین مرحله به مایه اضافه نمایید که بسته به میزان کمرنگی یا پررنگی مورد نظر می توانید بین 2 تا 8 قطره رنگ اضافه کنید (اگر کیک کوچکی مد نظر شماست در این مرحله رنگ اضافه نکنید و در آخر کار به مقدار مورد نظر از مایه جدا کرده، رنگ کرده و طبخ کنید).

نصف میزان شیر را به مایه اضافه کرده و به مدت چند ثانیه با دور کند همزن بزنید، نصف میزان آرد و بیکنگ پودر را که الک کرده بودید اضافه نموده، چند ثانیه بزنید (خیلی کم فقط در حدی که مخلوط شوند) دوباره نیم دیگر شیر و پس از کمی هم زدن مابقی آرد را اضافه کرده و پس از چهار یا پنج ثانیه همزن را خاموش کنید. مایه را در ظرف فر ریخته و بین نیم ساعت تا یک ساعت (بسته به حجم مواد، ارتفاع ظرف فر و دمای فرهای مختلف) در فر طبخ نمایید. در نیم ساعت اول به هیچ عنوان در فر را باز نکنید اما اگر ظرف کوچکی استفاده میکنید پس از نیم ساعت با خلال دندان یا یک چاقوی باریک تست کنید که کیک پخته شده یا نه. نشانه پختن کیک این است که خلال از درون کیک تمیز بیرون بیاید.

پس از بخت فر، خامه ش، کند، کیک را به مدت یک ساعت در فر نگه دارید سپس، به، بگذارید کاملاً خنک شده.

دستور فیلینگ کیک:

برای لایه های بین کیک از خامه قنادی منجمد (یا خامه زده شده آماده) به همراه مربای مورد علاقه استفاده کنید که در اینجا از مربای شاتوت استفاده شده است.

اگر از خامه قنادی منجمد استفاده میکنید. مقدار مورد نیاز خامه را در دمای محیط قرار دهید تا به شکل بستنی نیمه آب شده دربیاید سپس با دور تند همزن بزنید تا کاملاً فرم بگیرد یعنی رد پره های همزن روی خامه بماند و محو نشود.

ابتدا قسمتهای خشک اطراف کیک های رنگی را با یک چاقوی مناسب جدا کنید. اولین لایه را روی صفحه یا سینی کیک قرار دهید (زیر این لایه کمی خامه بمالید تا احتمال لیز خوردن کیک از بین برود). روی کیک را با قلمو کمی از شهد مربای مورد استفاده (یا شربت شکر) بمالید و با پالت یا قیف های قنادی یک لایه کامل خامه روی کیک قرار دهید و پخش کنید سپس روی

خامه از قسمتهای سفت تر مربا بریزید و لایه کیک بعدی را روی آن قرار دهید و همین روند را تا آخر ادامه دهید. بهتر است برای قرار دادن کیکهای رنگی سعی کنید طیف رنگ را رعایت کنید. پس از تمام شدن لایه ها دور تا دور کیک را با خامه کاور کنید. برای این کار با پالت یا قیف لایه های منظمی را روی دیواره ها و سطح بالایی کیک قرارداده و با پالت یا کاردک آن را صاف کنند. کیک ۱۰ دانه، چند ساعت در یخچال، قاف، دهند.

دستور تزیین کیک:

برای تزیین کیک به خامه قنادی، رنگهای خوراکی، قیف و ماسوره ی 2D یا 1M نیاز داریم. خامه را میزنیم تا فرم بگیرد و به بخشهای مختلف تقسیم کرده و هر قسمت را با رنگ مورد نظر مخلوط میکنیم و به اندازه 3 تا 4 ثانیه با همزن میزنیم (نه بیشتر). به همان ترتیبی که رنگ کیکها قرار گرفته شروع میکنیم به تزیینات خامه ای. این تزیین رزت یا رز چرخشی نام دارد که برای درست کردن آن ابتدا با قیف و ماسوره یک شکوفه میزنیم و بعدی دور ماسوره به صورت دایره وار حلقه های پیوسته ای ایجاد میکنیم تا گل کامل شود.

دور تا دور کیک را با هماهنگ کردن رنگ خامه و کیک تزیین میکنیم و لابه لای گلها نقل های خوراکی نقره ای یا طلایی قرار میدهیم.