

نکات مهم برای تنظیم فرمول انواع کیک

به هنگام تنظیم فرمول انواع کیک رعایت نکات ذیل ضروری است :

- ۱- چربی نباید بیش از تخم مرغ باشد.
- ۲- چربی نباید بیش از مقدار شکر باشد.
- ۳- شکر نباید بیش از مقدار مایعات باشد.
- ۴-

جدول نحوه رفع برخی از اشکالات در حین فرآیند کیک

علت	اشکال
۱- پخت ناکافی ۲- کیک ضربه خورده یا طی پخت جا به جا شده است ۳- فر بسیار داغ بوده است	۱- رگه های زیر رویه کیک
۱- مایعات بسیار زیاد ۲- بیکیینگ پودر ناکافی ۳- شکر ناکافی ۴- آرد بسیار نرم ۵- تخم مرغ ضعیف یا ناکافی	۲- رگه ته کیک
- شکر بیش از حد	۳- خوابیدن مرکز کیک یا خال های تیره
- بیکیینگ پودر بیش از حد	۴- مرکز و قشر تیره کیک
۱- مایعات بیش از حد ۲- تخم مرغ ناکافی ۳- آرد بسیار نرم	۵- حجم کوچک - خوابیدن یا فرورفتگی در کناره ها جمع شدن در کناره ها
۱- فر بسیار داغ بوده ۲- بخار ناکافی درون فر ۳- آرد قوی ۴- تخم مرغ زیاد استفاده شده است ۵- شکر ناکافی بوده	۶- حجم کوچک - شکفتگی رویه

<p>۱- هوادهی ناکافی a) کرم زنی ناکافی b) چربی نامناسب ۲- توزین نادرست ۳- مخلوط کردن بیش از حد</p>	<p>۷- حفره های دراز در بافت کیک</p>
<p>- بیکیکنگ پودر به طور نامتوازن استفاده شده و قلیائیت بیش از حد بوده است</p>	<p>۸- بافت درون کیک بیرنگ شده</p>
<p>- چربی نسبت به تخم مرغ بسیار زیاد بوده</p>	<p>۹- بافت درون کیک ترد است</p>
<p>۱- آرد ضعیف بکار رفته ۲- تخم مرغ نسبت به چربی کم بوده ۳- شکر بیش از حد بوده ۴- بیکیکنگ پودر بیش از حد بوده ۵- فر سرد بوده یا پخت آهسته بوده</p>	<p>۱۰- بافت درون کیک خرد شونده است</p>
<p>۱- آرد ضعیف یا ناکافی بوده ۲- تخم مرغ ناکافی بوده ۳- خمیر بسیار سبک و شل بوده ۴- فر سرد بوده یا پخت آهسته بوده ۵- میوه خیلی سنگین بوده ۶- میوه خیلی تر و تازه یا خیس بوده ۷- شکر بیش از حد بوده ۸- بیکیکنگ پودر بیش از حد بوده</p>	<p>۱۱- فرورفتگی میوه به درون کیک</p>