

केक बनाने और सजाने की विधियाँ

दर्पना वर्मा



केक बनाने और सजाने की विधियाँ

केक बनाने और सजाने की विधियाँ

दर्पना वर्मा

भाषा प्रकाशन
नई दिल्ली – 110002

© प्रकाशक

I.S.B.N. : 978-81-323-7326-1

प्रथम संस्करण : 2022

भाषा प्रकाशन

22, प्रकाशदीप बिल्डिंग, अंसारी रोड,
दरियागंज, नई दिल्ली – 110002

द्वारा वर्ल्ड टेक्नोलॉजीज नई दिल्ली के सहयोग से प्रकाशित

अनुक्रम

1. बेकिंग का परिचय	1
2. केक बेकिंग सामग्री	58
3. केक के प्रकार	83
4. विभिन्न प्रकार के ब्रिटिश केक	228
5. केक सजावट	255
6. केक सजावट की विभिन्न शैलियां	346

बेकिंग का परिचय

हजारों वर्षों से बेकिंग का अभ्यास किया जाता है। माइक्रोवेव ओवन जैसी नई तकनीकों और मशीनों के साथ, प्रक्रिया को सरल और बेहतर बनाया गया है। इसका उपयोग केक, कुकीज, क्रैकर्स, टार्ट्स इत्यादि बनाने में किया जाता है। यह सेक्शन बेकिंग के सभी प्रमुख पहलुओं को समाहित करता है।

बेकिंग



बेकिंग भोजन पकाने की एक विधि है जो लंबे समय तक सूखी गर्मी का उपयोग करती है, आमतौर पर एक ओवन में, लेकिन गर्म राख में, या गर्म पत्थरों पर भी। सबसे आम बेक किया आइटम ब्रेड है लेकिन कई अन्य प्रकार के खाद्य पदार्थ बेक होते हैं। हीट को धीरे-धीरे "केक, कुकीज और ब्रेड की सतह से लेकर उनके केंद्र तक। जैसा कि गर्मी के माध्यम से यात्रा करता है यह बैटर्स और डॉ को बेक माल में एक फर्म सूखी क्रस्ट और एक नरम केंद्र के साथ बदल देता है।" बेकिंग को एक साथ, या एक के बाद एक दोनों तरीकों का उपयोग करके एक हाइब्रिड बारबेक्यू संस्करण का उत्पादन करने के लिए ग्रिलिंग के साथ जोड़ा जा सकता है। बेकिंग बारबेक्यूइंग से संबंधित है क्योंकि चिनाई ओवन की अवधारणा स्मोक पिट के समान है।

ऐतिहासिक सामाजिक और पारिवारिक भूमिकाओं के कारण, पारंपरिक रूप से घरेलू खपत के लिए महिलाओं द्वारा और स्थानीय खपत के लिए बेकरी और रेस्तरां में पुरुषों द्वारा बेकिंग पारंपरिक रूप से घर पर की जाती रही है। जब उत्पादन का औद्योगिकीकरण किया गया, तो बड़े कारखानों में मशीनों द्वारा बेकिंग को स्वचालित किया गया। बेकिंग की कला एक मौलिक कौशल है और पोषण के लिए महत्वपूर्ण है, क्योंकि बेक सामान, विशेष रूप से ब्रेड, एक सामान्य लेकिन महत्वपूर्ण भोजन हैं, दोनों आर्थिक और सांस्कृतिक दृष्टिकोण से। एक व्यक्ति जो एक पेशे के रूप में बेक माल को तैयार करता है उसे बेकर कहा जाता है।



एंडर्स ज़ोर्न – ब्रेड बेकिंग।

खाद्य पदार्थ और तकनीक



सभी प्रकार के भोजन को बेक किया जा सकता है, लेकिन कुछ को सीधे गर्मी से विशेष देखभाल और सुरक्षा की आवश्यकता होती है। इस सुरक्षा को प्रदान करने के लिए विभिन्न तकनीकों का विकास किया गया है।

ब्रेड के अलावा, बेकिंग का उपयोग केक, पेस्ट्री, पाई, टार्ट, क्रिचेस, कुकीज़, स्कोनस, क्रैकर्स, प्रेट्ज़ेल और बहुत कुछ तैयार करने के लिए किया जाता है। इन लोकप्रिय वस्तुओं को सामूहिक रूप से "बेक माल" के रूप में जाना जाता है और अक्सर एक बेकरी में बेचा जाता है, जो एक ऐसा स्टोर है जो केवल बेक सामान, या बाजारों, किराने की दुकानों, या अन्य स्थानों के माध्यम से किया जाता है।

अंडे का उपयोग बेकिंग में नमकीन या मीठे व्यंजन बनाने के लिए भी किया जा सकता है। डेयरी उत्पादों के साथ संयोजन में विशेष रूप से पनीर, वे अक्सर मिठाई के रूप में तैयार किए जाते हैं। उदाहरण के लिए, हालांकि एक बेक कस्टर्ड को स्टार्च (आटा, कॉर्नफ्लोर, अरारोट या आलू के आटे के रूप में) का उपयोग करके बनाया जा सकता है, अगर अंडे को गाढ़ा करने वाले एजेंट के रूप में उपयोग किया जाता है, तो डिश का स्वाद बहुत अधिक उत्कृष्ट होता है। बेकड कस्टर्ड, जैसे क्रेम कारमेल, उन वस्तुओं में से हैं जिन्हें ओवन की सीधी गर्मी से सुरक्षा की आवश्यकता होती है, और बैन-मेरी विधि इस उद्देश्य को पूरा करती है। खाना पकाने वाला कंटेनर दूसरे में पानी में आधा डूबा हुआ है, बड़ा एक है, ताकि बेकिंग प्रक्रिया के दौरान ओवन में गर्मी अधिक धीरे से लागू हो।

एक सफल सूफले को बेक करने के लिए आवश्यक है कि बेकिंग प्रक्रिया को सावधानीपूर्वक नियंत्रित किया जाए। ओवन का तापमान बिल्कुल समान होना चाहिए और ओवन का स्थान किसी अन्य डिश के साथ साझा न किया जाए। इन कारकों ने हवा से भरी मिठाई के नाटकीय प्रभाव के साथ, इस बेक भोजन को एक पाक उपलब्धि के लिए प्रतिष्ठा दी है। इसी प्रकार, एक गर्म बेकिंग तकनीक (और एक अच्छा ओवन) को एक बेक किए हुए अलास्का बनाने के लिए भी आवश्यक है क्योंकि एक ही समय में गर्म मेरिंग्यू और ठंडे आइसक्रीम को बेक करने में कठिनाई होती है।

बेकिंग का उपयोग विभिन्न अन्य खाद्य पदार्थों जैसे कि पिज्जा, बेकड आलू, बेकड सेब, बेकड बीन्स, कुछ कैसरोल और पास्ता व्यंजन जैसे लेज़न तैयार करने के लिए भी किया जा सकता है।

बेकिंग का पहला प्रमाण तब हुआ जब मानव ने जंगली घास के दानों को लिया, उन्हें पानी में भिगोया, और सब कुछ एक साथ मिलाया, इसे एक तरह के शोरबा की तरह पेस्ट में मिला दिया। पेस्ट को एक सपाट, गर्म चट्टान पर डालकर पकाया जाता था, जिसके परिणामस्वरूप ब्रेड जैसा पदार्थ होता है। बाद में, जब मनुष्यों ने आग में महारत हासिल की, तो पेस्ट को गर्म अंगारों पर भुना गया, जिससे ब्रेड बनाना आसान हो गया, क्योंकि अब इसे किसी भी समय आग पर बनाया जा सकता था। दुनिया के सबसे पुराने ओवन, जो कि 6500 साल पुराना था, की खोज क्रोएशिया में 2014 में हुई थी। प्राचीन मिस्रियों ने खमीर का उपयोग करते हुए ब्रेड को बेक किया था, जिसे वे पहले बीयर पीने के लिए इस्तेमाल करते थे। 600 ईसा पूर्व के आसपास प्राचीन ग्रीस में ब्रेड बेकिंग शुरू हुई, जिससे संलग्न ओवन का आविष्कार हुआ। "तुर्की और (हैसिलर) से लेकर फिलिस्तीन (जेरिको) तक की पुरातात्विक खुदाई में ओवन और वर्कटेबल्स की खोज की गई है और वे 5600 ईसा पूर्व की है।"

रोमन साम्राज्य के दौरान बेकिंग का विकास हुआ। लगभग 300 ईसा पूर्व से शुरू होकर, पेस्ट्री कुक रोमनों के लिए एक व्यवसाय बन गया (जिसे पास्टिलारियम के रूप में जाना जाता है) और एक सम्मानित पेशा बन गया क्योंकि पेस्ट्री को पतनशील माना जाता था, और रोमन उत्सव को पसंद करते थे। इस प्रकार, पेस्ट्री अक्सर विशेष रूप से बड़े भोज के लिए पकाया जाता था, और कोई भी पेस्ट्री कुक जो नए प्रकार के स्वादिष्ट व्यवहार का आविष्कार कर सकता था, अत्यधिक वेशकीमती था। 1 ईस्वी के आसपास, रोम में तीन सौ से अधिक पेस्ट्री शेफ थे, और काटो ने लिखा था कि कैसे उन्होंने अपनी रचनाओं के कारण सभी प्रकार के विविध खाद्य पदार्थ बनाए और पेशेवर और सामाजिक रूप से समृद्ध हुए। कैटो सहित ब्रेड की एक विशाल संख्या की बात करता है; लिबम (मैदे से बना केक), प्लेसेंटा (ग्रेट्स और क्रेस), स्पाइरा (हमारा आधुनिक दिन आटा प्रेज़ेल), स्किबिलटा (टॉर्सेस), सैविल्लम (मीठा केक), और ग्लोबस ऑर्फिका (फ्रिटर्स)। कई अलग-अलग विविधताओं, विभिन्न सामग्रियों और विभिन्न पैटर्नों के साथ इनमें से एक शानदार चयन, अक्सर दावतों और डाइनिंग हॉल में पाए जाते थे। रोमियों ने अपनी चिमनी के साथ एक ओवन में ब्रेड बेक की जाती थी, और अनाज को आटे में पीसने के लिए मिलें थी। रोम में 168 ईसा पूर्व में एक बेकर्स गिल्ड की स्थापना की गई थी।

वाणिज्यिक बेकिंग

आखिरकार, बेकिंग की रोमन कला पूरे यूरोप में जानी गई और अंततः एशिया के पूर्वी हिस्सों में फैल गई। लंदन में, बेकिंग सहित वाणिज्यिक व्यापार में कई नियम जुड़े थे। भोजन के मामले में, उन्हें एक प्रणाली बनाने के लिए डिज़ाइन किया गया था "इसलिए झूठे उपायों, मिलावटी भोजन या घटिया निर्माण की संभावना कम थी"। उस समय तक बीस नियम अकेले बेकरों पर लागू होते थे, जिनमें से प्रत्येक ब्रेड के प्रत्येक लोफ पर प्रत्येक बेकर को "अपनी मुहर की छाप" लगानी थी।

बेकिंग सोडा जैसे वैकल्पिक रिसाव एजेंट अधिक सामान्य हो गए। बेकर्स अक्सर घर पर सामान बेक करते थे और फिर उन्हें गलियों में बेच देते थे। यह दृश्य इतना आम था कि रेम्ब्रांट, दूसरों के बीच, जर्मनी की गलियों में एक पेस्ट्री शेफ की पेनकेक्स बेचने वाले बच्चों को एक नमूने के लिए ताली बजाते हुए चित्रित करते थे। लंदन में, पेस्ट्री शेफ ने हैंडक्राफ्ट से अपना माल बेचा। यह घरों में बेक सामानों की एक वितरण प्रणाली के रूप में विकसित हुआ और परिणामस्वरूप मांग में बहुत वृद्धि हुई। पेरिस में, बेक माल का पहला ओपन-एयर कैफे विकसित किया गया था, और बेकिंग पूरी दुनिया में एक स्थापित कला बन गई।



बेकिंग अंततः स्वचालित मशीनरी का उपयोग करके एक वाणिज्यिक उद्योग में विकसित हुई जिसने व्यापक वितरण के लिए अधिक माल का उत्पादन करने में सक्षम बनाया। संयुक्त राज्य अमेरिका में, बेकिंग उद्योग "रोमनों द्वारा विकसित सामंती समय और उत्पादन तकनीकों के दौरान उपयोग की जाने वाली विपणन विधियों पर बनाया गया था"। सैक्स के कुछ निर्माताओं जैसे कि आलू के चिप्स या कुरकुरे ने उनके सैक उत्पादों के बेक संस्करणों को उनके कैलोरी या वसा सामग्री को कम करने के प्रयास में डीप-फ्राइंग की सामान्य खाना पकाने की विधि के विकल्प के रूप में उत्पादित किया है। बेकिंग ने केक की दुकानों और कारखानों जैसे व्यवसायों के लिए दरवाजे खोल दिए हैं जहां बेकिंग प्रक्रिया बड़ी मात्रा में बड़ी, खुली भट्टियों के साथ की जाती है।



बेक माल की सुगंध और बनावट जैसे ही वे ओवन से बाहर आते हैं, दृढ़ता से आकर्षित होते हैं लेकिन एक ऐसा गुण है जो जल्दी से खो जाता है। चूंकि स्वाद और अपील काफी हद तक ताजगी पर निर्भर करती है, वाणिज्यिक उत्पादकों को खाद्य योजक के साथ-साथ कल्पनाशील लेबलिंग का उपयोग करके क्षतिपूर्ति करना पड़ता है। जैसा कि अधिक से अधिक बेक माल वाणिज्यिक आपूर्तिकर्ताओं से खरीदे जाते हैं, निर्माता "होम बेकड" लेबल जोड़कर उस मूल अपील को पकड़ने की कोशिश करते हैं। इस तरह के प्रयास बेक माल की याद ताजा ताजगी के साथ-साथ सकारात्मक संघों को संलग्न करने के लिए एक भावुक कड़ी बनाना चाहते हैं, जिसे खरीदने वाले को खरीदे गए उत्पाद के लिए "घर" का भाव बनाना है। ताजगी एक ऐसा महत्वपूर्ण गुण है कि रेस्तरां, हालांकि वे वाणिज्यिक (और घरेलू नहीं) भोजन की तैयारी करते हैं, अपने स्वयं के उत्पादों को बेक करते हैं। उदाहरण के लिए, द रिट्ज लंदन होटल में स्कोनस "जिस दिन उन्हें परोसा जाना है उस दिन दोपहर तक बेक नहीं किया जाता है, यह सुनिश्चित करने के लिए कि वे यथासंभव नए हैं।"

उपकरण

बेकिंग को हीटिंग के लिए एक संलग्न स्थान की आवश्यकता होती है - आमतौर पर एक ओवन में। ईंधन की आपूर्ति लकड़ी, कोयला, गैस या बिजली से की जा सकती है। ओवन से वस्तुओं को जोड़ना और निकालना हाथ से एक ओवन मिट्ट या छिलके के द्वारा किया जा सकता है, विशेष रूप से उस उद्देश्य के लिए उपयोग किया जाने वाला एक लंबा हाथ उपकरण।

कई वाणिज्यिक ओवन दो हीटिंग तत्वों से सुसज्जित हैं: एक बेकिंग के लिए, भोजन को गर्म करने के लिए संवहन और तापीय चालकता का उपयोग करके, और एक ब्रायलिंग या ग्रिलिंग के लिए, मुख्य रूप से विकिरण द्वारा हीटिंग। बेकिंग के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों का एक और टुकड़ा डच ओवन है। "इसे बेक केटली, बैस्टेबल, ब्रेड ओवन, फायर पैन, बेक ओवन केल पॉट, टिन किचन, रोस्टिंग किचन, डफू या फेउ डे कॉम्पगेन भी कहा जाता है [यह] मूल रूप से कुकिंग जैक को लेटेस्ट फाइंडाइड कुकिंग टेक्नोलॉजी के रूप में प्रतिस्थापित करता है", "पॉट-ओवन और हैंगओवर ओवन की सुविधा" का संयोजन।

एशियाई संस्कृतियों ने आवश्यक वसा की मात्रा को कम करते हुए बेकिंग के प्रभाव को उत्पन्न करने के लिए स्टीम बास्केट को अपनाया है।

प्रक्रिया



रोशाइडर हॉफ ओपन एयर संग्रहालय में बेकिंग ब्रेड।



बेक माला।

बेकिंग के दौरान ग्यारह घटनाएं समवर्ती होती हैं, जिनमें से कुछ (जैसे स्टार्च जिलेटिनाइजेशन) कमरे के तापमान पर नहीं होती हैं।

1. बसा पिघल जाती है;
2. गैसों बनती हैं और फैलती हैं
3. सूक्ष्मजीव मर जाते हैं
4. चीनी घुल जाती है
5. अंडा, दूध, और ग्लूटेन प्रोटीन जमावट
6. स्टार्च जिलेटिनाइज या जम जाता है
7. तरल पदार्थ वाष्पित हो जाते हैं
8. कारमेलाइजेशन और माइलार्ड ब्राउनिंग क्रस्ट पर होते हैं
9. एंजाइम निष्क्रिय होते हैं
10. पोषक तत्वों में परिवर्तन होता है
11. पेक्टिन टूट जाता है।

बेकिंग की सूखी गर्मी भोजन में स्टार्च के रूप को बदल देती है और इसकी बाहरी सतहों को भूरा होने का कारण बनता है, जिससे यह एक आकर्षक स्वरूप और स्वाद देता है। ब्राउनिंग शर्करा के कैरामलाइजेशन और माइलार्ड प्रतिक्रिया के कारण होता है। माइलार्ड ब्राउनिंग तब होती है जब "शर्करा प्रोटीन की उपस्थिति में टूट जाती है"। क्योंकि खाद्य पदार्थों में कई अलग-अलग प्रकार के शर्करा और प्रोटीन होते हैं, माइलार्ड ब्राउनिंग खाद्य पदार्थों की एक विस्तृत श्रृंखला के स्वाद में योगदान देता है, जिसमें नट्स, रोस्ट बीफ़ और बेक की गई ब्रेड शामिल हैं। नमी कभी भी पूरी तरह से "सील" नहीं होती है; समय के साथ, एक बेक आइटम सूख जाएगा। यह अक्सर एक फायदा होता है, खासकर उन स्थितियों में जहां सुखाने का वांछित परिणाम होता है, जैसे कि हर्ब को सुखाने या कुछ प्रकार की सब्जियों को भुनना।

बेकिंग प्रक्रिया को ओवन में पकाने के लिए किसी भी वसा की आवश्यकता नहीं होती है। बेक करते समय, खाद्य पदार्थ में मौजूद वसा की मात्रा पर विचार करना चाहिए। वसा के उच्च स्तर जैसे कि मार्जरीन, बटर, लार्ड या वेजिटेबल शॉर्टिंग बेकिंग प्रक्रिया के दौरान किसी वस्तु को फैलाने का कारण होगा।

समय बीतने के साथ, ब्रेड कठोर हो जाता है और बासी हो जाता है। यह मुख्य रूप से बेक उत्पादों से नमी के खो जाने के कारण नहीं है, बल्कि पानी और स्टार्च के समय से जुड़े होने के तरीके का अधिक पुनर्गठन है। यह प्रक्रिया पुनर्गठन के समान है और इसे ठंडे तापमान पर भंडारण द्वारा बढ़ावा दिया जाता है, जैसे कि घरेलू रेफ्रिजरेटर या फ्रीजर में।



स्प्रिंग मनाने और चालीस शहीदों के लिए मार्च विपुव पर बर्ड ब्रेड बेक किया जाता है।

बेकिंग, विशेष रूप से ब्रेड, कई संस्कृतियों के लिए विशेष महत्व रखती है। यह रोज़मर्रा के भोजन की खपत का एक ऐसा बुनियादी हिस्सा है कि बच्चों की नर्सरी पैट-ए-केक, पैट-ए-केक, बेकर का आदमी इसके विषय के रूप में बेकिंग लेता है। बेक सामान को आमतौर पर सभी प्रकार की पार्टी में परोसा जाता है और औपचारिक कार्यक्रमों में उनकी गुणवत्ता पर विशेष ध्यान दिया जाता है। वे चाय पार्टी के मुख्य घटकों में से एक हैं, जिसमें नर्सरी चाय और उच्च चाय शामिल हैं, एक परंपरा जो विक्टोरियन ब्रिटेन में शुरू हुई, कथित तौर पर जब अन्ना रसेल, बेडसफोर्ड की डचेस "डूबती हुई भावना से थक गई, जिसने उसे 1840 में हर दोपहर 4 बजे चक्र लगाया, उसने साहस किया और अपने कमरे में लाने के लिए चाय, ब्रेड और केक की ट्रे मांगी। एक बार जब उसने आदत बना ली तो उसने पाया कि वह इसे नहीं तोड़ सकती, इसलिए इसे अपने दोस्तों के बीच फैलाएं। जैसे-जैसे सदी आगे बढ़ी, दोपहर की चाय काफ़ी बढ़ती गई।"



कफर चवाड पर बेकिंग मैटजोट।

कैलेनेट के बेनेटेकटाइन मठ के बेनेडिक्टाइन सिस्टर्स क्रिकेट का उत्पादन करते थे, वे पवित्र क्रूसिफ़ उत्सव के लिए तैयार रहते थे। यह चर्च ऑफ द होली क्रॉस के बगल में स्थित था, जहां से मिठाइयां नाम लेती हैं।



कालट्रानिसेटा की बेनेडिक्टिन बहनें कालट्रानिसेटा के क्रिकेट का निर्माण करती हैं।

यहूदियों के लिए, माट्ज़ो काफी धार्मिक और अनुष्ठान महत्व का एक बेकड उत्पाद है। बेकड माट्ज़ो ब्रेड को अन्य व्यंजनों में इस्तेमाल किया जा सकता है, जैसे कि गेफिल्टे मछली, और फिर से बेक किया गया। ईसाइयों के लिए, ब्रेड को यूचरिस्ट के संस्कार के एक आवश्यक घटक के रूप में उपयोग करने के लिए बेक किया जाना चाहिए। पूर्वी ईसाई परंपरा में, पक्षियों के रूप में बेकड ब्रेड बच्चों को एक वसंत समारोह में खेतों में ले जाने के लिए दिया जाता है जो सेवेस्ट के चालीस शहीदों को मनाते हैं।

बेक कैसे करें

बेकिंग - यह इतनी मौलिक रूप से सरल प्रक्रिया है कि शुरुआती बेकर केवल 4,000 साल पहले गर्म चट्टानों के साथ बेक करने में कामयाब रहे। फिर भी, क्योंकि यह वास्तव में विशाल पाक जटिलता के लिए अनुमति देता है, बेकिंग आज भी जिज्ञासु रसोइयों के लिए प्रयोग का एक क्षेत्र है। यदि आपने पहले कभी बेक नहीं किया है, तो यह मार्गदर्शिका बेकिंग की मूल नींवों की व्याख्या करेगी, विशिष्ट खाद्य समूहों को पकाने के लिए सुझाव देगी और आपको बेकिंग शुरू करने के लिए कुछ व्यंजनों का सुझाव देगी। चिंता न करें - यदि प्राचीन मित्रवासी ऐसा कर सकते थे, तो आप भी कर सकते हैं!

अंश 1

बेकिंग बेसिक्स

1. ताप स्रोत ज्ञात कीजिए। जब कोई भोजन बेक किया जाता है, तो इसे उसके केंद्र से बाहर तक गर्म किया जाता है, जिसके परिणामस्वरूप एक टोस्टेड, क्रस्टी बाहरी या नरम इंटीरियर होता है। बेक करने के लिए, आपको एक गर्मी स्रोत की आवश्यकता होती है जो आपके भोजन को पर्याप्त रूप से गर्म कर सके ताकि वह सभी तरह से बेक हो सके। अब तक बेकिंग में इस्तेमाल होने वाला सबसे आम उपकरण ओवन है। आधुनिक ओवन आपको खाना पकाने और ऑफ़र के लिए सटीक, नियंत्रित तापमान सेट करने की अनुमति देते हैं आसान आसपास के वातावरण में गर्मी लीक किए बिना अपने भोजन तक पहुंचा। आधुनिक ओवन आपको बेक करने के लिए सटीक, नियंत्रित तापमान सेट करने और आसपास के वातावरण में गर्मी को लीक किए बिना अपने भोजन तक आसान पहुंच प्रदान करने की अनुमति देते हैं। हालांकि कम आम है, विभिन्न प्रकार के वैकल्पिक तरीकों से बेक करना संभव है, जिनमें शामिल हैं:



- पारंपरिक आउटडोर ओवन जैसे तंदूर
- डच ओवन
- माइक्रोवेव ओवन्स (तकनीकी रूप से, यह बेकिंग नहीं है - माइक्रोवेव विकिरण का उपयोग भोजन को गर्म करने के लिए किया जाता है। फिर भी, माइक्रोवेव में एक मग में ब्राउनी और कुकीज़ जैसे पारंपरिक बेक सामानों की नकल करने के लिए "माइक्रोवेव बेकिंग" व्यंजन मौजूद हैं।)



2. एक समझदार नुस्खा चुनें। बेकिंग प्रोजेक्ट्स सरल से लेकर बड़े पैमाने पर उपक्रमों तक हो सकते हैं जैसे कि जटिल रूप से सजाए गए डेसर्ट जैसे आप केक बॉस जैसे विशेष कुकिंग शो में देख सकते हैं। यदि आप एक शुरुआती बेकर हैं, तो कुछ सरल के साथ चिपकना सबसे अच्छा है। सुनिश्चित करें कि शुरुआत से पहले आपके पास रेसिपी की सभी सामग्रियां हैं - जब आप खाना बना रहे हों तो दुकान पर भागना उत्तेजक है और निश्चित समय-संवेदनशील रेसिपी को भी टैंक में डाल सकता है।
- यदि आप कर सकते हैं, तो शुरुआत से पहले अपने अवयवों को मापें। यह आवश्यक नहीं है, लेकिन यह बेकिंग प्रक्रिया को अधिक तेज बनाता है।



- अच्छी खाद्य सुरक्षा का अभ्यास करें। खाना पकाने की किसी भी परियोजना को शुरू करने से पहले और किसी भी अवांछित तत्व को छूने से पहले अपने हाथों को धो लें जो रोग पैदा करने वाले बैक्टीरिया का संचालन कर सकते हैं।



- ऐसे कपड़े पहनें जिनके गंदे होने पर आपको फर्क न पड़े या एप्रन पहनने की कोशिश करें।





3. अपने ओवन को प्रीहीट करें। उनकी प्रकृति से, सभी बेकिंग रेसिपी को उच्च हीट की आवश्यकता होती है। अपने ओवन को अपने रेसिपी के अनुसार तापमान पर सेट करें। फिर, अगले चरण पर आगे बढ़ें! अपने ओवन को अकेला छोड़ दें जब यह गर्म होता है - ओवन को बेकिंग के लिए आवश्यक तापमान तक पहुंचने में समय लगता है (इसलिए इसे प्रीहीटिंग करते समय न खोलें क्योंकि इससे प्रीहीट में लंबा समय लग सकता है)। आपके ओवन को गर्म होने में लगने वाले समय में आप अपनी रेसिपी के अन्य चरणों को पूरा कर सकते हैं। जब तक आपकी रेसिपी आपको अपने भोजन को ओवन में रखने के लिए कहता है, तब तक यह सही गर्मी पर होना चाहिए। ओवन के पहले से गर्म होने पर ओवन ज्यादातर शोर करेगा।

- यह आपको लुभाने वाला है, लेकिन अपने भोजन को डालने के लिए तैयार होने से पहले ओवन का दरवाजा न खोलें। ऐसा करने से ओवन में फंसी गर्मी निकल जाएगी, तापमान कम होगा और बेकिंग तापमान तक पहुंचने में लगने वाला समय बढ़ जाएगा।

4. अपनी रेसिपी का पालन करें। हर रेसिपी अलग है - नियमों का कोई सेट नहीं है जो आपको हर बेकिंग प्रक्रिया के माध्यम से पूरी तरह से मार्गदर्शन करेगा। हालांकि, ज्यादातर बेकिंग रेसिपी में कुछ या सभी निम्न सामान्य चरण होते हैं:

- अपने अवयवों (पेस्ट्री, डेसर्ट, आदि के लिए) को मिलाकर अक्सर, गीले और सूखे अवयवों को अलग-अलग कटोरे में मिलाया जाता है, फिर एक साथ मिलाकर आटा या बैटर बनाया जाता है।



- बेकिंग बर्तन तैयार करना। बर्तन और पैन हमेशा बेकिंग के लिए तुरंत उपयुक्त नहीं होते हैं। कभी-कभी, उन्हें बेकिंग से पहले विशेष तैयारी की आवश्यकता होती है - उदाहरण के लिए, कई बेकिंग रेसिपी को आपको अपने पैन को चिकना करने की आवश्यकता होती है।



- भोजन को बेकिंग वेसेल पर या में रखना। यदि आप इसे ओवन के नीचे सेट करते हैं, तो आपका बैटर ठीक से नहीं पकाएगा। आमतौर पर, आपका बिना पका हुआ भोजन डाला जाता है या गर्मी प्रतिरोधी धातु, कांच, या चीनी मिट्टी के बर्तन में रखा जाता है, जिसे आसानी से ओवन (ओवन मिट्स के साथ) से हटाया जा सकता है।



- तेज गर्मी में ओवन में खाना बनाना। यह वही है जो पाक को परिभाषित करता है। सभी बेकिंग रेसिपी को ओवन (या उपयुक्त विकल्प) में बेक करने की आवश्यकता होती है, इस बारे में निर्देशों पर ध्यान दें कि भोजन गर्मी स्रोत से कितना दूर होना चाहिए।





5. अपने भोजन को ओवन में रखें। एक बार जब आपने रेसिपी के निर्देशों का उपयोग करके अपना भोजन तैयार कर लिया और यह सुनिश्चित कर लिया कि ओवन पहले से गर्म है, तो भोजन (उसके बेकिंग बर्तन में) को ओवन में जोड़ें। ओवन की डोर बंद करें और उस समय के लिए टाइमर सेट करें, जब आपकी रेसिपी बेकिंग के लिए निर्दिष्ट करता है। अब, अपने भोजन को पकाने के लिए प्रतीक्षा करें और स्वादिष्ट सुगंध का आनंद लें जिससे (उम्मीद है) आपकी रसोई भर गयी हो।

- इस अवसर को अपने भोजन तैयार करने के लिए उपयोग किए गए बर्तनों को साफ करने के लिए लें।
- अपने भोजन की जांच करना ठीक है, जबकि यह ओवन लाइट का उपयोग करके या ओवन के दरवाजे को थोड़ी देर खोलकर पकता है। यदि आप दरवाजा खोलते हैं, तो इसे जितनी जल्दी हो सके बंद कर दें ताकि ओवन अपनी गर्मी न खोए। यदि आप चिंतित हैं कि आपका पकवान जल सकता है, तो इसे बेकिंग प्रक्रिया के माध्यम से आधे रास्ते पर जांचें, फिर आवश्यकतानुसार आधे रास्ते के बाद।



6. अपने भोजन को ओवन से निकालें। जब आपके भोजन का समय समाप्त हो जाता है और आपने यह सुनिश्चित करने के लिए इसे जांच लिया है कि यह पूरा हो गया है, तो इसे ओवन से हटा दें। हाथ की सुरक्षा के किसी प्रकार का उपयोग करना सुनिश्चित करें - ओवन मिट्स काम में आते हैं क्योंकि वे आपको भोजन करते समय अपने हाथ की कुछ निपुणता को बनाए रखने की अनुमति देते हैं, लेकिन आपके हाथों और खाना पकाने के बर्तन के बीच ध्यान से रखे हुए गुच्छेदार तौलिए चुटकी में काम करते हैं।

- सावधान रहे! अपने भोजन पर ध्यान दें जब आप इसे ओवन से निकालते हैं, इस बात का विशेष ध्यान रखें कि किसी भी गर्म तरल को न बहाएं। बेकिंग एक मजेदार, आराम देने वाली प्रक्रिया हो सकती है, लेकिन अगर इस कदम के दौरान सावधानी नहीं बरती जाती है, तो इससे दर्दनाक चोट लग सकती है।
- अपनी रचना को कहीं पर सेट करें जहां वह उस सतह पर नहीं बैठती है जिस पर वह या उसके आस-पास की कोई वस्तु है। अपने काउंटर टॉप की सुरक्षा के लिए एक मजबूत चीर, एक ओवन मिट या कूलिंग रैक का उपयोग करें।



7. अपने भोजन को ठंडा होने दें। ओवन से बाहर आने पर खाना आमतौर पर बहुत गर्म होता है। इसकी "अंतिम" बनावट भी नहीं हो सकती है - जब वे ओवन से बाहर निकलते हैं तो कुकीज़ को पकड़ना बहुत नरम होता है। अंत में, कुछ रेसिपी ने ओवन से बाहर निकालने के बाद खाना पकाने के लिए पैन की गर्मी का उपयोग किया। इसे खाने से पहले अपने भोजन को ठंडा करने की अनुमति दें - यदि आपकी रेसिपी इसके लिए कहता है, तो सावधानी से अपने भोजन को शीतलन रैक में स्थानांतरित करें, जो ठंडी हवा को आपके भोजन की हर सतह तक पहुंचने की अनुमति देता है।



8. अपने भोजन को गार्निश करें या सजाएं। कुछ खाद्य पदार्थों के लिए, बाहरी सजावट का उपयोग मुख्य रूप से भोजन की दृश्य प्रस्तुति को बेहतर बनाने के लिए किया जा सकता है, दूसरों के लिए, सजावट भोजन के स्वाद का एक महत्वपूर्ण हिस्सा है। उदाहरण के लिए, एक बेकड पास्ता डिश के लिए एक अजमोद गार्निश शायद ही आवश्यक है, लेकिन फ्रॉस्टिंग के बिना एक सादा, सूखा केक अविश्वसनीय रूप से कैंड है। आपके तुस्खा में सजावट के लिए विशिष्ट निर्देश हो सकते हैं या यहां तक कि आपकी रेसिपी के सजावटी तत्वों के लिए सामग्री की एक अलग सूची हो सकती है (जैसा कि अक्सर फ्रॉस्टिंग और सॉस के साथ होता है।) अपने पकवान को कुछ परिष्करण स्पर्श दें, सर्व करें, और आनंद लें!

अंश 2

खाद्य समूहों द्वारा बेक करना



1. ब्रेड, पेस्ट्री और डेसर्ट बेक करें। जब ज्यादातर लोग "बेक माल" के बारे में सोचते हैं, तो वे ब्रेड और पेस्ट्री के बारे में सोचते हैं - जिस तरह के खाद्य पदार्थ आप आमतौर पर बेकरी में खरीद सकते हैं। इस प्रकार के खाद्य पदार्थ आम तौर पर आटा, मक्खन, अंडे, चीनी, बेकिंग सोडा, नमक, तेल, दूध, स्टार्च, पनीर, और / या खमीर का उपयोग करने के लिए एक डॉ या बैटर बनाने के लिए उपयोग करते हैं जो तब वर्गी में या पूरे के रूप में बेक किया जाता है। ब्रेड और पेस्ट्री अक्सर मसाले, सिरप, और अन्य योजक के साथ सुगंधित होते हैं जो उन्हें अद्वितीय दिलकश स्वाद देते हैं। बेकिंग ब्रेड और पेस्ट्री को याद रखने के लिए यहां कुछ बुनियादी बिंदु दिए गए हैं:

- आपके पकवान का अंतिम आकार आमतौर पर उस बर्तन द्वारा तय किया जाता है जिसमें उसे बेक किया जाता है। ब्रेड पैन में बेक ब्रेड की लोफ, उदाहरण के लिए, एक सपाट तवे पर बेक किए डॉ की गेंद की तुलना में एक अलग आकार होगा।



- बेक माल को आमतौर पर यह सुनिश्चित करने के लिए विशेष देखभाल की आवश्यकता होती है कि वे अपने पैन से चिपके नहीं। मक्खन, तेल, या एरोसोल स्प्रे आमतौर पर खाना पकाने के पैन को स्लीक रखने के लिए उपयोग किया जाता है।



- कुछ बेक सामान जो खमीर (विशेष रूप से ब्रेड) का उपयोग करते हैं, को खमीर के "उठने" के लिए अतिरिक्त समय की आवश्यकता होती है। खमीर एक जीवित, सूक्ष्म कवक है जो डॉ में चीनी खाता है, कार्बन डाइऑक्साइड गैस (जिससे डॉ उठता है) और अन्य यौगिक जो बेक माल के स्वाद को प्रभावित करते हैं।



- आम तौर पर, एक रेसिपी में गीले अवयवों (अंडे, तेल, दूध, आदि) के लिए सूखी सामग्री (आटा, आदि) का अनुपात जितना अधिक होगा, उतना ही डॉ ढहता हुआ होगा। विशेष रूप से क्रंब्ली डॉ के साथ काम करने के लिए एक आम चाल यह है कि इसे फ्रीजर या रेफ्रिजरेटर में ठंडा करना है - यह मोटा हो जाएगा, आसानी से संभाला और बिना टूटे आकार में आ जाएगा।

अंश 3

अपने बेकिंग कौशल का उपयोग करना



1. स्वीकरड्डल बनाएं। स्वीकरड्डल एक साधारण (सुरुचिपूर्ण) चीनी कुकी है जो कि दूध या आइस्क्रीम के साथ माउथवॉटर किए जाते हैं या अपने दम पर खाए जाते हैं। शुरुआती लोगों के लिए बढ़िया, वे बेक करना आसान है और खाने में भी आसान है!



2. जन्मदिन का केक बनाएं। केक रेसिपी थोड़ी मुश्किल हो सकती है, लेकिन अगर आप एक का पालन करते हैं, तो आप तुरंत पार्टी में एक सेलिब्रिटी बन जाएंगे। जन्मदिन के केक में सजावट के लिए अंतहीन संभावनाएं हैं - अभ्यास के साथ, आप अंततः कलाकंद और फ्रॉस्टिंग के साथ मास्टरपीस बनाएंगे!

ब्रेड बेकिंग

ब्रेड भोजन का सबसे महत्वपूर्ण तत्व है। कई प्रक्रियाओं को मेकिंग और बेकिंग में नियोजित किया गया है; और इसके परिणामस्वरूप, पहले फ्लैट केक से एकदम सही लोफ आ गया है। ब्रेड को गेहूं, या अन्य अनाज के आटे से बनाया जाता है, पानी, नमक और किण्वन के अलावा। गेहूं का आटा ब्रेड बनाने के लिए सबसे अच्छा रूपांतरित होता है, क्योंकि इसमें स्पंजी ब्रेड बनाने के लिए सही अनुपात में ग्लूटेन होता है। लेकिन वसा में इसकी थोड़ी कमी के लिए, गेहूं की ब्रेड एक आदर्श भोजन है; इसलिए मक्खन के साथ इसे फैलाने की प्रथा पैदा हुई। गेहूं की ब्रेड को सही भोजन के रूप में बोलते हुए, यह याद रखना चाहिए कि यह ग्लूटेन से भरपूर आटे से बना होना चाहिए।

अगला गेहूं के आटे से ब्रेड बनाने के लिए राई का महत्व; लेकिन यह गेहूं के साथ संयोजन में सबसे अच्छा उपयोग किया जाता है, अकेले यह भारी, चिपचिपा, नम ब्रेड बनाता है। ब्रेड बनाने के लिए मकई को गेहूं के साथ मिलाकर भी इस्तेमाल करने की जरूरत है, क्योंकि अगर अकेले ब्रेड का इस्तेमाल किया जाता है तो वह बहुत ही कम होगी। मिलर, आटे का उत्पादन करने के लिए, जो सफेद लोफ ब्रेड बना देगा, गेहूं को पीसने की प्रक्रिया में आंतरिक चोकर कोट को हटाने के लिए मजबूर किया गया है, खनिज पदार्थ में समृद्ध है, और ग्लूटेन के बहुत से उनके साथ जुड़े हुए हैं।

गेहूं के एक दाने में निम्न शामिल हैं:

- एक बाहरी आवरण या भूसी, जिसे हमेशा मिलिंग से पहले हटा दिया जाता है;
- चोकर कोट, जिसमें खनिज पदार्थ होते हैं;
- ग्लूटेन, प्रोटीसिड द्रव्य और वसा; तथा
- स्टार्च, केंद्र और अनाज का सबसे बड़ा हिस्सा।

गेहूं को सफेद और नरम, या लाल और कठोर के रूप में प्रतिष्ठित किया जाता है। पूर्व को सर्दियों के गेहूं के रूप में जाना जाता है, जो गिरावट में बोया गया है, और सर्दियों के माध्यम से रह रहा है; उत्तरार्द्ध वसंत गेहूं के रूप में जाना जाता है, वसंत में बोया गया है। गेहूं को आवश्यक रूप से समान परिणाम बनाने वाली प्रक्रियाओं द्वारा आटे में परिवर्तित करने के लिए पिघलाया जाता है, सभी की सफाई, पीस और बोल्डिंग की आवश्यकता होती है। संपूर्ण गेहूं के ब्रेड में केवल बाहरी भूसी होती है, शेष कर्नेल बारीक जमीन पर होता है। गेहूं का आटा, साबुत गेहूं के साथ मिलाया जाता है, जिसे अक्सर मोटे आटे के साथ मिलाया जाता है। पीसना चार प्रणालियों में से एक द्वारा पूरा किया जाता है:

- कम मिलिंग;
- हंगेरियन प्रणाली, या उच्च मिलिंग;
- रोलर मिलिंग; तथा
- एक मशीन द्वारा जिसे डिस्टिनेटर के रूप में जाना जाता है।

कम मिलिंग प्रक्रिया में, ग्राउंडेड पत्थरों को पीसने के लिए लगाया जाता है। पत्थरों को एक धातु के मामले में संलग्न किया गया है, और गेहूं को गर्म होने से रोकने के लिए हवा के पारित होने के मामले में प्रावधान किया गया है।

निचले पत्थर को स्थायी रूप से फिक्स किया जा रहा है, ऊपरी पत्थर इसके ऊपर इतना संतुलित है कि खांचे बिल्कुल अनुरूप हो सकते हैं, जब ऊपरी पत्थर घूमता है, खांचे के तेज किनारे एक दूसरे से मिलते हैं, और कैंची की एक जोड़ी की तरह काम करते हैं। इस प्रक्रिया से आटे को एक पीस कर बोल्ट बनाने के लिए तैयार किया जाता है।

उच्च मिलिंग प्रक्रिया में, पत्थरों के पत्थरों को काम में लिया जाता है, लेकिन उन्हें अभी तक अलग रखा जाता है कि पहले गेहूं में केवल उबला हुआ होता है, और पीसने और छानने की एक श्रृंखला आवश्यक होती है। यह प्रक्रिया केवल सबसे कठोर गेहूं पर लागू होती है, और रोलर-मिलिंग द्वारा आंशिक रूप से इसे दबाया जाता है। रोलर-मिलिंग में, गेहूं को स्टील या चिल्ड-आयरन क्षैतिज रोलर्स की एक जोड़ी की क्रिया के अधीन किया जाता है, जिसमें दांतेदार सतह होती है। वे विपरीत दिशाओं में घूमते हैं, गति की विभिन्न दरों पर, और एक काटने की क्रिया होती है। चीनी मिट्टी के बरतन रोलर्स, किसी न किसी सतह के साथ, कभी-कभी नियोजित होते हैं। इस प्रणाली में, पीसने को कुचलने के बजाय काटने के द्वारा पूरा किया जाता है।

विघटनकर्ता में एक सर्कुलर धातु डिस्क की एक जोड़ी होती है, जो आमने-सामने स्थापित होती है, प्रोजेक्टिंग बार के सर्कल के साथ जड़ी होती है ताकि एक डिस्क पर बार के सर्कल दूसरे के साथ वैकल्पिक रूप से व्यवस्थित हों। डिस्क एक ही केंद्र पर मुहिम की जाती है, और इतनी बारीकी से एक-दूसरे पर सेट होती है कि एक डिस्क के प्रोजेक्टिंग बार दूसरे की समतल सतह के काफी करीब आ जाते हैं। वे एक बाहरी आवरण के भीतर दिखाई देते हैं। डिस्क को कठोरता के साथ विपरीत दिशाओं में घुमाया जाता है, और दाने को लगभग तुरंत पाउडर के रूप में कम कर दिया जाता है।

पीसने के बाद बोल्ट आता है, जिस प्रक्रिया से विभिन्न ग्रेड के आटे प्राप्त होते हैं। ग्राउंड गेहूं को अष्टकोणीय सिलेंडरों में रखा जाता है (महीनता के विभिन्न डिग्री के रेशम या लिनन बोल्टिंग-क्लाँथ के साथ कवर किया जाता है), जिसे घुमाने की अनुमति होती है, इस प्रकार गेहूं के माध्यम से मजबूर किया जाता है। पहले छानने में आटे में ग्लूटेन का सबसे बड़ा प्रतिशत होता है। निर्माता या डीलर के अनुरूप विभिन्न नामों के तहत आटा ब्रांडेड है। परिणाम में, एक ही गेहूं, एक ही प्रक्रिया से तैयार किया जाता है, आटा बनाता है जिसे विभिन्न नामों के तहत बेचा जाता है।

आवश्यक सामग्री

आटा

गेहूं का आटा आवश्यक है क्योंकि यह प्रोटीन युक्त ग्लूटेनिन और ग्लिआडिन के लिए ज्ञात एकमात्र अनाज के दाने से पिघलाया जाता है, जिसे जब पानी के रूप में ग्लूटेन के साथ मिलाया जाता है, तो वह लोचदार पदार्थ जो चीनी में खमीर एंजाइमों की रासायनिक प्रतिक्रिया से उत्पन्न गैस को धारण करता है। जैसा कि एक घर बनाने में, फ्रेम का निर्माण किया जाना चाहिए। ग्लूटेन ब्रेड के ढांचे और ब्रेड के इंटीरियर की कोशिका संरचना भी बनाता है। राई के आटे में ग्लूटेनिन और ग्लियाडिन दोनों होते हैं लेकिन ग्लूटेन बनाने में असमर्थ होते हैं क्योंकि राई के आटे में ऐसे पदार्थ होते हैं जो ग्लूटेन बनाने की क्षमता में हस्तक्षेप करते हैं। यही कारण है कि राई की रोटी के फार्मूले में गेहूं के आटे को एक बड़े प्रतिशत के रूप में शामिल किया जाना चाहिए।

गेहूं के आटे से ग्लूटेन का पृथक्करण

पहले आपको आटे और पानी के मिश्रण से सभी स्टार्च को निम्न प्रकार से धोना चाहिए:

- आटे की एक कड़ी गेंद बनाने के लिए बस पर्याप्त पानी के साथ आटे की एक छोटी मात्रा (लगभग 8 औंस) मिलाएं।
- आटे की गेंद को लगभग 30 मिनट के लिए पानी में भिगोएं।
- एक महीन जाली की छलनी और एक नल से पानी चलाने के नीचे, सभी स्टार्च को धो लें।

जब सभी स्टार्च को हटा दिया गया है तो पानी साफ हो जाएगा। चेतावनी, यदि आप नरम गेहूँ के आटे (केक का आटा) से ग्लूटेन धोने की कोशिश करते हैं, तो आप इसे से केवल एक छोटा सा ग्लूटेन प्राप्त कर पाएंगे। कठोर गेहूँ का आटा (ब्रेड का आटा) बड़ी मात्रा में ग्लूटेन पैदा करेगा। राई के आटे से ग्लूटेन की शून्य मात्रा निकलेगी।

यदि आप मीली ग्लूटेन की गेंद को लगभग 400 डिग्री फारेनहाइट पर बेक करते हैं, जब तक कि सभी नमी वाष्पित न हो जाएं और सूखे ग्लूटेन को आधा काट लें।

ग्लूटेन और ग्लियाडिन का ग्लूटेन से अलग होना।

एक बार जब आप स्टार्च को धो लेते हैं, तो आप कच्चे मीला ग्लूटेन के साथ समाप्त होते हैं। यदि आप शुद्ध एथिल अल्कोहल में ग्लूटेन की गेंद को भिगोते हैं, तो ग्लूटेन और ग्लियाडिन अलग हो जाएंगे। ग्लियाडिन चिपचिपा हिस्सा है और उंगली से छूने पर लंबे छोटे रेशमी दिखने वाले स्ट्रैंड बनेंगे। दूसरी तरफ ग्लूटेन कठोर कच्चा रबड़ जैसा दिखेगा और लगेगा।

ब्रेड के आटे का उत्पादन करने के लिए उपयोग किए जाने वाले गेहूँ के प्रकार

गुणवत्ता वाले ब्रेड के उत्पादन के लिए हार्ड स्पिंग गेहूँ और हार्ड विंटर गेहूँ सबसे अच्छे प्रकार के गेहूँ हैं। स्पिंग वाइट्स को उत्तरपश्चिम में उगाया जाता है जहां अन्य गेहूँ उगाने वाले क्षेत्रों की तुलना में कम वर्षा होती है। इसके परिणामस्वरूप दक्षिण-पश्चिम में उगाए गए व्हीट की तुलना में अधिक प्रतिशत प्रोटीन और स्टार्च का कम प्रतिशत होता है, जहां अधिक वर्षा होती है। हार्ड स्पिंग गेहूँ आम तौर पर सर्दियों के गेहूँ की तुलना में अधिक मात्रा में ब्रेड का उत्पादन करते हैं, लेकिन थोड़ा अधिक खुले हुए ढलान के साथ। आंतरिक लोफ विशेषताओं को बेहतर बनाने के लिए मिलर्स अपने मिश्रण में दो प्रकार के गेहूँ को मिलाते हैं।

कुछ पश्चिमी देशों में उगाए जाने वाले हार्ड व्हाइट गेहूँ का उपयोग ब्रेड उत्पादन में भी किया जाता है। यह वसंत और सर्दियों के व्हाइट्स की तुलना में प्रोटीन में थोड़ा कम है। बेकर्स ने महत्वपूर्ण व्हीट ग्लूटेन और / या आटा स्ट्रॉन्नेर्स को कमी के लिए आटे में मिलाया। ड्यूम व्हीट में प्रोटीन की मात्रा अधिक होती है, जिसमें ज्यादातर अन्य प्रकार के व्हीट मुख्य रूप से स्पेगेटी और मैकोनी उत्पाद बनाने में उपयोग किए जाते हैं। गेहूँ को आटे में मिलाना। मूल रूप से, गेहूँ को साफ करने और टेम्पर्ड के बाद, और अनाज के भीतर नमी का प्रतिशत समायोजित किया गया है, गेहूँ कई कमी रोलर्स से गुजरता है।

ग्राउंडिंग मिडलिंग्स को आटे और बोल्ड से आटे की कई धाराओं में अलग किया जाता है। चोकर के कण जो हटा दिए गए हैं वे अनाज में उपयोग किए जाते हैं। कुछ का उपयोग पशु आहार के लिए भी किया जाता है। 100 ग्राम साफ किए गए गेहूँ में आम तौर पर केवल 70 से 76 पाउंड की मात्रा में पैदावार होती है जिसे विभिन्न प्रकार के आटे में मिलाया जा सकता है।

आटा ग्रेड

साबुत गेहूँ का आटा 100 प्रतिशत गेहूँ से पैदा होता है। महत्वपूर्ण व्हीट ग्लूटेन मिलाकर उनके सूत्रधारों के लिए उच्च गुणवत्ता वाले सफेद गेहूँ की ब्रेड का उत्पादन कर रहे हैं।

आटे की सीधी श्रेणी आटे के सभी बाहरी भाग (चोकर और रोगाणु) को हटाने के बाद उत्पन्न आटा है। 100 पाउंड गेहूँ से लगभग 72 पाउंड सीधे आटे का उत्पादन होगा। सीधे आटा किराने की दुकानों में पाए जाने वाले सभी उद्देश्य के आटे के समान है।

पेटेंट आटा एक अत्यधिक परिष्कृत आटा है जो सभी स्पष्ट आटे को हटा दिए जाने के बाद भी बना रहता है। गेहूँ के सबसे ऊपरी हिस्से से पेटेंट आटा का उत्पादन किया जाता है जहां सबसे अच्छी गुणवत्ता वाले प्रोटीन स्थित हैं। 100 पाउंड गेहूँ में लगभग 40 से 60 पाउंड पेटेंट आटा का उत्पादन होता है, और मिडलिंग्स जो स्पष्ट आटे में जाते हैं।

स्पष्ट आटा आटे का हिस्सा है जो पेटेंट आटा धाराओं को अलग कर दिया गया है। स्पष्ट आटा में आमतौर पर अन्य ग्रेड की तुलना में अधिक प्रतिशत प्रोटीन होता है, लेकिन प्रोटीन की गुणवत्ता कम होती है। इस प्रकार का पीएफ आटा आमतौर पर फ्रेंच ब्रेड का उत्पादन करने के लिए उपयोग किया जाता है। यह गेहूं के आटे और राई के आटे के साथ बेकर द्वारा अधिक मात्रा के साथ ब्रेड बनाने के लिए भी मिलाया जाता है।

ताजा पिसे हुए आटे से गुणवत्ता वाले ब्रेड का उत्पादन करने के लिए इसे लगभग एक महीने तक भंडारण में एज या परिपक्व होने की अनुमति होनी चाहिए। ब्लिचिंग और परिपक्व एजेंटों का उपयोग कृत्रिम रूप से एज के लिए किया जाता है और आटे को सफेद किया जाता है। यह आटे में परिणाम है कि एक गुणवत्ता के उत्पाद का उत्पादन करने के लिए मिलिंग के तुरंत बाद इस्तेमाल किया जा सकता है।

आटे की ताकत अच्छी तरह से लोफ का ढेर बनाने की क्षमता है। आटे में गैस को बनाए रखने के लिए गुणवत्ता वाले प्रोटीन की एक उच्च सामग्री होनी चाहिए और समरूप गैस उत्पादन के लिए स्टार्च से पर्याप्त चीनी का उत्पादन करने के लिए पर्याप्त प्राकृतिक शर्करा और डायस्टेटिक एंजाइम होते हैं।

सहिष्णुता इष्टतम किण्वन समय बीत जाने के बाद और इस घटना में कि आटा ओवरमिक्स था के बाद कुछ समय के लिए गुणवत्ता वाले उत्पाद का उत्पादन करने की क्षमता है। आटे का संवर्धन मिलिंग प्रक्रिया के दौरान हटाए गए विटामिन और खनिजों को बदलने की प्रक्रिया है। अधिकांश विटामिन और खनिज गेहूं के बाहरी भागों में स्थित होते हैं, और चूकी गेहूं के अधिकांश बाहरी हिस्से का उपयोग आटे के सर्वोत्तम ग्रेड के उत्पादन के लिए नहीं किया जाता है, इसलिए इन आवश्यक तत्वों को फिर से रखा जाना चाहिए। अपवाद साबुत गेहूं का आटा है।

आटे में दो सबसे महत्वपूर्ण एंजाइम प्रोटीज और डायस्टेस हैं। प्रोटीज ग्लूटेन की स्थिति, इसकी लोच में सुधार और किण्वन के दौरान उत्पादित गैस को बनाए रखने की क्षमता को बेहतर बनाता है। डायस्टेस आटा में स्टार्च के कुछ डेक्सट्रिन और माल्टोज चीनी में बदल जाता है। कुछ आटे में पर्याप्त मात्रा में डायस्टेस एंजाइम नहीं होने के कारण खराब जलवायु परिस्थितियों में जिसके तहत गेहूं उगाया गया था। मिश्रित गेहूं को मिलर द्वारा आटे में जोड़ा जा सकता है या बेकर अपने सूत्र में विशेष रूप से तैयार डायस्टेटिक माल्ट जोड़ सकते हैं।

राई का आटा राई के दाने से तैयार एक बारीक पिसा हुआ आटा होता है। इसमें गेहूं के आटे के बराबर प्रोटीन होता है। हालांकि, आटे में चिपचिपे पदार्थ होते हैं जो ग्लूटेन के गठन को रोकते हैं, केवल राई के आटे से बने आटे से बनी ब्रेड के छोटे कॉम्पैक्ट ब्रेड के लिए। स्वीकार्य मात्रा के साथ राई की ब्रेड का उत्पादन करने के लिए, 20 प्रतिशत से अधिक डार्क राई का आटा, 30 प्रतिशत मध्यम राई का आटा, और 40 प्रतिशत हल्के राई के आटे का उपयोग सूत्र में नहीं किया जा सकता है। व्हाइट ब्रेड के आटे का उपयोग सूत्र में किया जाना चाहिए ताकि किण्वन के दौरान गैस को पकड़ने और बनावट की संरचना बनाने के लिए पर्याप्त ग्लूटेन का गठन किया जा सके।

पानी

ब्रेड बेकिंग में पानी एक बुनियादी घटक है। किसी रूप में पानी के बिना ब्रेड का उत्पादन करना असंभव होगा। पानी कई प्रकार के होते हैं। किसी भी प्रकार के पानी की तुलना में कठोर पानी बेहतर गुणवत्ता वाली ब्रेड का उत्पादन करता है। शीतल जल मिश्रण और किण्वन के दौरान ग्लूटेन को सप्ताह में बदल देता है। यह सूत्र में नमक के प्रतिशत को थोड़ा बढ़ाकर और सूत्र में खनिज खमीर भोजन का उपयोग करके कुछ हद तक सही किया जा सकता है। क्षारीय पानी सबसे हानिकारक है, क्योंकि यह न केवल ग्लूटेन को कमजोर करता है, लेकिन किण्वन को पीछे छोड़ता है। खमीर अपने सबसे अच्छे प्रदर्शन के लिए थोड़ा एसिड माध्यम पसंद करता है। खमीर पर ग्लूटेन और रिटायरिंग प्रभाव के कमजोर पड़ने को सिरका (एसेडिक एसिड) या लैक्टिक एसिड जैसे एसिड घटक का उपयोग करके ठीक किया जा सकता है। इस समस्या को ठीक करने के लिए विशेष प्रकार के खनिज खमीर भोजन विकसित किए गए हैं।

खमीर

खमीर ब्रेड उत्पादन में आवश्यक सामग्री में से एक है। यह एक कोशिका पौधा है जो बहु-प्रक्रिया द्वारा विकसित होता है जिसे नवोदित के रूप में जाना जाता है। पानी, शर्करा, गर्मी और भंग खनिजों की सही परिस्थितियों में, खमीर किण्वन का कारण बनता है। खमीर संपीड़ित रूप में उपलब्ध है, जिसे प्रशीतन के तहत रखा जाना चाहिए जब तक कि इसका उपयोग करने के लिए तैयार न हो और सक्रिय सूखा खमीर जो प्रशीतित न हो। सक्रिय शुष्क खमीर में विस्तारित शैल्फ जीवन होता है। दोनों आम तौर पर संतोषजनक परिणाम देंगे। हालांकि, अधिकांश बड़े वाणिज्यिक ब्रेड बेकरी अपने फार्मूलों में संपीड़ित खमीर का उपयोग करते हैं। संपीड़ित खमीर की तुलना में सक्रिय शुष्क खमीर का उपयोग करते समय आधा सक्रिय शुष्क खमीर की आवश्यकता होती है।

एंजाइम

खमीर में इनवर्टेज़, माल्टेज़, ज़ाइमेज़ और प्रोटीज़ एंजाइम शामिल हैं। अन्य हैं, लेकिन वे ब्रेड उत्पादन में महत्वपूर्ण नहीं हैं। खमीर में प्रोटीज़ एंजाइम केवल तभी सक्रिय होता है जब किसी तरह से खमीर की कोशिका दीवार क्षतिग्रस्त हो जाती है। यह एकमात्र समय है जब यह खमीर की कोशिका भित्ति में प्रवेश कर सकता है। विशेष रूप से शुष्क खमीर में हमेशा कुछ क्षतिग्रस्त खमीर कोशिकाएं होती हैं जहां सुखाने की प्रक्रिया के दौरान कुछ कोशिकाएं क्षतिग्रस्त हो जाती हैं, या ऐसे खमीर में जो थोड़ा पुराना हो गया हो। यदि प्रोटीज़ एंजाइम खमीर की कोशिका भित्ति में प्रवेश करता है, तो यह ग्लूटेन को कमजोर करेगा।

इनवर्टेज़ एंजाइम एक एंटरसेल्युलर एंजाइम है। सुक्रोज, (गन्ना या चुकंदर) जब घुल जाता है तो कोशिका भित्ति में प्रवेश कर जाते हैं और डेक्सट्रोज और फ्रुक्टोज में बदल जाते हैं, जो बाद में एंजाइम झाइमेज़ द्वारा बदल दिए जाते हैं। माल्टेस माल्ट शुगर पर हमला करता है। माल्ट चीनी को सरल शर्करा के दो अणुओं में बदल दिया जाता है। झाइमेज़ वह एंजाइम है जो सरल शर्करा, डेक्सट्रोज और फ्रुक्टोज को कार्बन डाइऑक्साइड गैस और अल्कोहल में बदलता है, और कई एस्टर जिसके परिणामस्वरूप अद्वितीय सुगंध स्वाद और ब्रेड के स्वाद का उत्पादन होता है। इसके अलावा, गैस का उत्पादन आटा बढ़ने का कारण बनता है।

नमक

गुणवत्ता वाले ब्रेड के उत्पादन में नमक एक अन्य आवश्यक घटक है। इसके कई कार्य हैं। यह किण्वन को नियंत्रित करता है। बहुत कम नमक डॉ को बहुत तेज़ और वाइल्ड किण्वन कर देता है, जबकि बहुत अधिक नमक किण्वन प्रक्रिया को धीमा कर देता है। नमक एक बहुत ही शक्तिशाली घटक है और यह डॉ के लिए सामग्री का वजन करते समय बहुत सावधानी से बढ़ाया जाना चाहिए। उचित मात्रा में, नमक अच्छा अनाज और बनावट पैदा करता है, क्योंकि यह ग्लूटेन को मजबूत करता है जिससे कि यह किण्वन के दौरान पूरी तरह से परिपक्व हो सके। यह वाइल्ड खमीर और बैक्टीरिया के विकास को भी रोकता है। एक व्हाइट क्रम्ब उत्पन्न होता है और यह ब्रेड के स्वाद को बाहर लाता है।

समृद्ध सामग्री चीनी

गन्ना या बीट चीनी (सूक्रोज) मूल रूप से एक ही है। वे दोनों मिश्रित शर्करा हैं और खमीर एंजाइम इनवर्टेज़ द्वारा सरल शर्करा में परिवर्तित किया जाना चाहिए। इससे पहले कि खमीर उन्हें कार्बन डाइऑक्साइड गैस और शराब को खमीर एंजाइम जाइमेज़ द्वारा परिवर्तित कर सकता है। डेक्सट्रोज को मर्कई की चीनी के रूप में भी जाना जाता है, मर्कई स्टार्च को चीनी में परिवर्तित करके। यह ब्रेड उत्पादन में गन्ना और बीट के साथ विनिमय है। हालांकि, गन्ने या बीट की मिठास के मूल्य की तुलना में इसका मीठा मूल्य केवल 72 है।

फ्रुक्टोज या लेवुलोज, फलों, मोलेसेस, और शहद में पाया जाता है एक बाएं हाथ की चीनी है जिसका अर्थ है कि यह बाईं ओर ध्रुवीकृत प्रकाश को दर्शाता है जबकि डेक्सट्रोज दाईं ओर ध्रुवीकृत प्रकाश को दर्शाता है। हाल के वर्षों में उच्च फ्रुक्टोज मर्कई स्टार्च से एक विशेष प्रक्रिया द्वारा उत्पादित किया गया है जो कुछ साल पहले अज्ञात था। यह किसी भी अन्य प्रकार की चीनी (लगभग 172) की तुलना में काफी अधिक मीठा मूल्य है। लैक्टोज चीनी दूध में पाई जाने वाली चीनी है, और बेकर्स यीस्ट से किण्वित नहीं होती है। बेकिंग प्रक्रिया के अंत में यह बेक ब्रेड में लैक्टोज शुगर के रूप में रहता है। अन्य शर्कर की तुलना में इसका मीठा मूल्य बहुत कम है।

ब्रेड बेकिंग में चीनी को एक आवश्यक घटक नहीं माना जाता है। ऐसा इसलिए है क्योंकि आटे में प्राकृतिक शर्करा की एक छोटी मात्रा होती है और किण्वन प्रक्रिया के दौरान कुछ स्टार्च को चीनी में बदल दिया जाता है। इसके कई महत्वपूर्ण कार्य हैं। कुछ जोड़ा चीनी खमीर एंजाइमों द्वारा कार्बन डाइऑक्साइड और शराब में परिवर्तित हो जाता है। यह आवश्यक मिठास प्रदान करता है, क्रस्ट के एक सुनहरे भूरे रंग का उत्पादन करने में मदद करता है, क्रंब की बनावट में सुधार करता है, क्रंब में नमी को बनाए रखने में मदद करता है और ब्रेड के पोषण मूल्य में जोड़ता है। चीनी का उच्च प्रतिशत मीठा डॉ और डेनिश पेस्ट्री डॉ मंद खमीर गतिविधि में उपयोग किया जाता है। यही कारण है कि जब डॉ में चीनी का प्रतिशत बढ़ रहा है, तो खमीर का प्रतिशत उसी अनुपात से बढ़ना चाहिए।

दूध

कई साल पहले नॉन फेट ड्राई दूध आमतौर पर ब्रेड बेकिंग में इस्तेमाल किया जाने वाला दूध था, लेकिन आज ज्यादातर कमर्शियल ब्रेड बेकरी में इसका इस्तेमाल करना काफी महंगा हो गया है।

इसके स्थान पर वे दुग्ध स्थानापन्न जैसे दुग्ध मट्टा का उपयोग अन्य सामग्री जैसे कि सोया आटे के साथ करते हैं। यह किण्वन पर एक दृढ़ प्रभाव है, वाइल्ड किण्वन को रोकता है। इसमें मौजूद लैक्टोज शर्करा के कारण यह क्रस्ट कलर को बेहतर बनाता है। लैक्टोज चीनी बेकर के खमीर से किण्वित नहीं है। यह बनावट, टेढ़े रंग, स्वाद और और बेक लोफ की गुणवत्ता को बनाए रखता है।

अगर नॉन फेट ड्राई मिलक का इस्तेमाल ब्रेड में किया जाता है, तो इसे ड्राइंग प्रक्रिया में गर्म करना चाहिए ताकि बैक्टीरिया को नष्ट किया जा सके जो आटे में ग्लूटेन को कमजोर करता है। वैक्यूम सुखाने की प्रक्रिया द्वारा सुखाए जाने वाले दूध को सूखे होने से पहले ठीक से गर्म किया जाना चाहिए अन्यथा डॉ के मिश्रण और किण्वन के दौरान काफी कठिनाई की उम्मीद की जा सकती है।

शॉर्टनिंग

कई स्रोतों से शॉर्टनिंग उपलब्ध हैं। संतोषजनक परिणामों के साथ ब्रेड के उत्पादन में किसी भी प्रकार की शॉर्टनिंग का उपयोग किया जा सकता है। आटे में चिकनाई एक लुब्रिकेंट के रूप में काम करती है, जो आटे को अधिक स्वादिष्ट बनाती है, चिपचिपाहट से बचाती है, और मेकअप प्रक्रिया के दौरान आवश्यक डस्टिंग आटे की मात्रा को कम करती है ... जब शॉर्टनिंग का उपयोग किया जाता है, तो डॉ अधिक आसानी से फैलता है। बेक उत्पाद में इस क्रस्ट को अधिक कोमल बनाता है, रखने की गुणवत्ता में सुधार करता है और नरम और चबाने लायक होता है। साबुत गेहूं के आटे में चोकर पर काटने के प्रभाव के कारण, सूत्र में शॉर्टनिंग का उपयोग किए बिना स्वीकार्य मात्रा के साथ साबुत गेहूं की ब्रेड का एक लोफ ब्रेड का उत्पादन करना लगभग असंभव है।

वैकल्पिक सामग्री

विभिन्न प्रकार के गुणवत्ता वाले ब्रेड का उत्पादन करने के लिए, वैकल्पिक अवयवों की आवश्यकता होती है। वे उत्पादों की एकरूपता और संचालन की दक्षता के परिणामस्वरूप उत्पादन चर के कारण आटे की सहनशीलता बढ़ाने में सहायता करते हैं, और ब्रेड के स्वाद में विविधता की मांग को पूरा करने में मदद करते हैं। मोल्ड अवरोधक ब्रेड को मोल्ड होने से रोकते हैं।

खनिज लवण भोजन को खनिज लवणों को जोड़कर पानी को स्थिर करने के लिए विकसित किया गया था, जो आटा किण्वन और कडीशनिंग में आवश्यक हैं। खनिज लवण की स्थिति नरम पानी, और अम्ल लवण क्षारीय पानी की क्षारीयता को बेअसर करती है जो खमीर और लस के लिए हानिकारक है। खनिज खमीर खाद्य पदार्थों से बने डॉ चिपचिपे नहीं होते हैं और बहुत नरम होते हैं। वे कम परेशानी के साथ मशीनों से गुजरते हैं और हवा की जेबों से मुक्त हो जाएंगे। खनिज खमीर खाद्य पदार्थों के उपयोग से उत्पन्न कुछ सुधारित विशेषताएं हैं: ग्रेटर लोफ की मात्रा और ओवनस्प्रिंग, बेहतर बनावट और क्रम्ब रंग, बेहतर क्रस्ट रंग, और अधिक एकरूपता।

गेहूं का आटा 2 और 3 प्रतिशत पेंटोसन्स के बीच होता है जो कि अवशिष्ट सेल दीवार सामग्री है जो आटा में गेहूं मिलिंग के परिणामस्वरूप छोड़ दिया जाता है। जब ज़ाइलानेस नामक एक एंजाइम को आटे में जोड़ा जाता है, तो यह पेंटोसन्स को तोड़ता है जिसके परिणामस्वरूप आटा मजबूत होता है और पके हुए उत्पाद में सुधार होता है। ज़ाइलानेस एंजाइम रोल और बन्स के लिए बहु-अनाज के आटे को भी मजबूत करते हैं। यह एक बहुत शक्तिशाली एंजाइम है, इसलिए वांछित परिणाम प्राप्त करने के लिए प्रति मिलियन 100 से 200 भागों का उपयोग किया जा सकता है।

माल्ट सीरल सिरप कम डायस्टेटिक गतिविधि, उच्च डायस्टेटिक गतिविधि और गैर डायस्टेटिक गतिविधि के साथ उपलब्ध है जो डायस्टेस एंजाइमों की मात्रा पर निर्भर करता है। कम डायस्टेटिक माल्ट का उपयोग आटे के साथ किया जाता है जिसमें उचित मात्रा में डायस्टेटिक एंजाइम होते हैं। उच्च डायस्टेटिक माल्ट का उपयोग आटे के साथ किया जाता है जिसमें डायस्टेटिक एंजाइमों की अपेक्षाकृत कम मात्रा होती है। गैर डायस्टेटिक माल्ट का उपयोग डायस्टेटिक एंजाइमों की अपेक्षाकृत उच्च मात्रा वाले आटे के साथ किया जाएगा। माल्ट में निहित एंजाइमों की मात्रा निर्माता द्वारा उत्पादन के दौरान विभिन्न तापमानों को गर्म करके नियंत्रित की जाती है।

माल्ट सिरप माल्ट जौ और अन्य अनाज के दानों के पानी के अर्क को वाष्पित करके बनाए गए उत्पाद हैं। डायस्टेटिक एंजाइम युक्त होने के अलावा, डायस्टेटिक माल्ट में एंजाइम भी होते हैं जो विभिन्न प्रोटियोलिटिक सामग्री के आटे की प्रतिपूर्ति के लिए आटा की प्रोटीयोलाइटिक कार्रवाई को समायोजित करने में सहायता करते हैं। उच्च डायस्टेटिक माल्ट्स प्रोटियोलिटिक गतिविधि में भी उच्च होंगे और इसके विपरीत। एंजाइम कार्यों के अलावा, माल्टेड सीरल सिरप में उच्च मात्रा में किण्वित माल्टोज़ शुगर के साथ-साथ घुलनशील प्रोटीन और प्राकृतिक लवण होते हैं जो मूल्यवान खमीर पोषक तत्वों के रूप में काम करते हैं।

राई फ्लेवरिंग पाउडर के रूप में एक केंद्रित फ्लेवरिंग घटक है। यह राई की ब्रेड को एक तीखे स्वाद के साथ-साथ मसालेदार स्वाद देता है। राई की ब्रेड के स्वाद और सुगंध को बढ़ाने के लिए एक प्रारंभिक सॉर डॉ की आवश्यकता नहीं है।

खसखस का इस्तेमाल फ्रेंच ब्रेड और रोल्स के लिए टॉपिंग के रूप में किया जाता है। वे बेक उत्पाद में एक अखरोट के स्वाद का उत्पादन करते हैं। ओवन में लोफ्स या रोल को लोड करने से ठीक पहले, उन्हें एक बेक कॉर्नस्टार्च से धोया जाता है, जो ब्रश करने या स्प्रे करने के लिए पर्याप्त पतला होता है। एग वॉश का भी इस्तेमाल किया जा सकता है। फिर बीजों पर छिड़काव किया जाता है। धोना बीज को लोफ या रोल से गिरने से बचाता है।

सीम बीज तिल परिवार के छोटे अंडाकार आकार के बीज हैं। बीज रंग में सफ़ेद होते हैं और एक रिच, टोस्टेड अखरोट स्वाद पैदा करते हैं। वे खसखस की तरह, धुले हुए फ्रेंच ब्रेड और रोल्स पर छिड़के जाते हैं।

बेकरी आइटम की स्टालिंग

बेकरी उत्पाद तीन तरीके से स्टाल होती है। वे स्टार्च रिट्रोग्रेडेशन (क्रम्बिंग की फर्मिंग) और मोल्ड्स और रोप से संक्रमित होने के कारण हैं। सरल शब्दों में, क्रम्ब स्टालिंग (क्रम्ब की फर्मिंग) - प्रक्रिया है जिसमें जब वे ठंडे होने पर सिकुड़ते हैं तो स्टार्च अणु वहां से गुजरते हैं। स्टार्च अणु में कार्बन, हाइड्रोजन और ऑक्सीजन की एक बहुत लंबी श्रृंखला होती है जो गर्म होने पर और नरम होने पर खिंच जाती है। ठंडा होने पर, श्रृंखला सिकुड़ जाती है और इस प्रकार दृढ़ हो जाती है जिसे स्टालिंग कहा जाता है। आपने शायद अनुभव किया हो कि जब कोई बासी उत्पाद गर्म होता है, तो वह नरम हो जाता है। स्टार्च श्रृंखला फिर से स्ट्रेच की गई है। ठंडा होने पर, यह फिर से सिकुड़ जाता है और दृढ़ हो जाता है।

एंटी स्टालिंग सामग्री

पायसीकारक। पिछले कई वर्षों से बेकर्स ने ब्रेड का उत्पादन करने के लिए ब्रेड सॉफ्टनर नामक पायसीकारी का इस्तेमाल किया जो कि अधिक समय तक नरम रहेगा। यह मिश्रण के दौरान आटे में जोड़ा जाता है। अधिक सामान्य लोगों में से कुछ मोनोग्लिसराइड्स, कैल्शियम स्टेरॉयल लैक्टिलेट, और सोडियम स्टेरॉयल लैक्टिलेट हैं। ब्रेड बेक करने के बाद नरम करने की क्रिया होती है। इसके अलावा, आलू ब्रेड स्टालिंग को फिर से बनाएगी क्योंकि आलू कुछ हद तक एंटी-स्टालिंग सामग्री के रूप में काम करते हैं। कुछ एंटी-स्टालिंग तत्व आटा कंडीशनर या आटा मजबूत बनाने वाले के रूप में भी काम करते हैं।

एंजाइम। एंजाइम निर्माता ब्रेड के शेल्फ लाइफ को कई गुना बढ़ाने के लिए जेनेरिक इंजीनियरिंग और प्रोटीन इंजीनियरिंग उत्पादन एंजाइमों पर काम करना मुश्किल है।

स्टाल ब्रेड के उपयोग

ब्रेड के सभी टुकड़ों को बचाना और उपयोग करना चाहिए। टोस्ट के लिए बड़े टुकड़े सबसे अच्छे हैं। नरम स्टाल ब्रेड, जिसमें से क्रस्ट को हटा दिया जाता है, जब स्टाल ब्रेड के टुकड़ों, या रासिंग को कहा जाता है, और पुडिंग, ग्रिल्ड-केक, ऑमलेट, स्कैलपड व्यंजन और तले हुए भोजन को खाने के लिए उपयोग किया जाता है। ब्रेड के अवशेष, जिसमें से क्रस्ट्स को हटाया नहीं गया है, ओवन में सुखाया जाता है, रोल किया जाता है और निचोड़ा जाता है। इन्हें ड्राई ब्रेड क्रम्स कहा जाता है।

मोल्ड और मोल्ड अवरोधक

ब्रेड में मोल्ड रोकने के लिए स्वच्छता बहुत महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है। मोल्ड बीजाणु बेकिंग तापमान से नहीं बचते हैं। लोफ का इंटीरियर, जब यह ओवन से बाहर आता है तो लगभग 210 से 212 डिग्री फारेनहाइट होता है जो किसी भी मोल्ड बीजाणुओं को नष्ट कर देगा जो आटे में मौजूद हो सकता है। इसलिए, ब्रेड और अन्य बेकरी उत्पाद केवल ओवन छोड़ने के बाद ही दूषित हो सकते हैं। मोल्ड संदूषण के लिए कुछ और खतरनाक क्षेत्र स्टोरेज रूम हैं, और स्लाइसिंग मशीन ब्लेड्स हैं जो कि लोफ के इंटीरियर के साथ सीधे संपर्क में आते हैं जहां भोजन और नमी की प्रचुर आपूर्ति होती है। मोल्ड स्पॉर्स अंधेरे स्थानों में भी पनपते हैं।

आप समय की लंबाई का विस्तार कर सकते हैं कि यह कई दिनों तक मोल्ड इनहिबिटर्स जैसे खमीर उठे डॉ के लिए कैल्शियम प्रोपियोनेट और रासायनिक रूप से सुगंधित उत्पादों में सोडियम प्रोपियोनेट का उपयोग करके मोल्ड करने के लिए बेकरी उत्पादों को ले जाता है। प्रोपियोनेट्स कई खाद्य पदार्थों में मौजूद हैं, लेकिन बहुत कम मात्रा में। स्विस् चीज़, हालांकि एक अपवाद है। इस कारण से, स्विस् चीज़ शायद ही कभी मोल्ड होता है, जब तक कि इसे अनुचित तरीके से विकसित नहीं किया जाता है। प्रोपील एसिड के गठन से प्रोपाइल को प्रोपाइल अल्कोहल के ऑक्सीकरण द्वारा प्राप्त किया जा सकता है। प्रोपीओनिक एसिड अन्य रसायनों के साथ संयुक्त रूप से विभिन्न ट्रेडों के नामों के तहत बेचे जाने वाले प्रसिद्ध सोडियम और कैल्शियम प्रोपियोनेट्स के रूप में होता है।

मोल्ड अवरोधक डॉ में क्षारीय के रूप में प्रतिक्रिया करते हैं, और चूंकि खमीर क्षारीय स्थिति की तरह नहीं होता है, इसलिए खनिज खमीर फॉस्फेट वाले खनिज खमीर खाद्य पदार्थ को आटे में जोड़ा जाता है। मोनोकैल्शियम फास्फेट आटे में एक एसिड के रूप में प्रतिक्रिया करता है इसलिए क्षारीय का निर्माण करता है जो प्रोपियोनेट्स द्वारा बनता है।

इसके अलावा, सिरका का उपयोग लगभग 1 पिंट प्रति 100 पाउंड आटे की दर से किया जा सकता है। अवरोधकों को अवरोधक कहा जाता है, क्योंकि मोल्ड को मारने के लिए पर्याप्त उपयोग नहीं किया जाता है। वे केवल सांचों के विकास को मंद करते हैं। अगर अंत में गर्म नम आक्रोश में रखा जाए तो ब्रेड मोल्ड हो जाएगा। ब्रेड में उपयोग करने के लिए कैल्शियम प्रोपियोनेट्स की मात्रा जलवायु, वर्ष के मौसम, या उत्पाद के प्रकार के साथ भिन्न होती है।

डार्क ब्रेड्स को व्हाइट ब्रेड्स से ज्यादा की आवश्यकता होती है। औसत जलवायु के लिए, व्हाइट ब्रेड्स में प्रति 100 पाउंड आटे में 2.5 से 3.5 औंस का उपयोग किया जाता है और डार्क ब्रेड्स में 4.0 से 5.0 औंस का उपयोग किया जाता है। मोल्ड के प्रकार और रंग। कई अलग-अलग प्रकार के मोल्ड हैं और उनके अलग-अलग रंग हैं। मोल्ड स्पोर्स व्यावहारिक रूप से हर जगह होते हैं, क्योंकि वे बहुत छोटे होते हैं और हवा में चलते हैं। वे इतने छोटे होते हैं कि उन्हें केवल एक माइक्रोस्कोप के नीचे देखा जा सकता है। मोल्ड स्पोर्स बीज की तरह होते हैं जिन्हें आप बगीचे में लगाते हैं। जब वे उचित भोजन, नमी और गर्मी के संपर्क में आते हैं, तो बीजाणु मोल्ड पौधों का उत्पादन करते हैं जिन्हें आप नग्न आंखों से देख सकते हैं।

रोप

रोप बैक्टीरिया, बेसिल्लूटेन मेसेन्टेरिकस के कारण होने वाली एक ब्रेड की बीमारी है। यह रोग ब्रेड की कोशिकाओं को तोड़ देता है और एक चिपचिपा, पेस्टी द्रव्यमान छोड़ देता है। जब क्रम्ब को एक साथ दबाया जाता है, और अलग-अलग खींचा जाता है, तो यह लंबे, चिपचिपे, वेब-जैसे किस्में में फैल जाएगा। उत्पाद में ओवररिप कैंटलोप की गंध होगी। रोप के जीवाणु नग्न आंखों से देखने के लिए बहुत छोटे होते हैं, लेकिन उन्हें माइक्रोस्कोप से देखा जा सकता है। बैक्टीरिया सामग्री में मौजूद हो सकता है, विशेष रूप से आटा और खमीर।

मोल्ड के विपरीत, बेकिंग तापमान से रोप के बीजाणु नष्ट नहीं होते हैं। प्रति 100 पाउंड आटे में कैल्शियम प्रोपियोनेट, सोडियम डाइसेट या सिरका के एक पिंट का उपयोग ब्रेड के आटे में किया जा सकता है। यदि बेकरी दूषित है, तो विशेष रसायनों के साथ पूरी तरह से सफाई आवश्यक होगी और / या बेकरी को भाप से साफ करना पड़ सकता है।

ब्रेड बनाना

किण्वित ब्रेड को एक निश्चित मात्रा में पानी, दूध, या पानी और दूध, नमक और किण्वन के साथ आटा, मैदा में मिलाकर बनाया जाता है। चीनी आमतौर पर शीघ्र किण्वन में जोड़ा जाता है। डॉ उनमें से गूंध है कि सामग्री को अच्छी तरह से शामिल किया जा सकता है, कवर किया जा सकता है, और 68 °F के तापमान में वृद्धि करने की अनुमति दी जा सकती है, जब तक कि आटा अपने बल्क को दोगुना नहीं कर लेता। यह परिवर्तन किण्वन की क्रिया के कारण हुआ है, जो आटे में कुछ स्टार्च पर हमला करता है, और इसे चीनी में बदल देता है, और अल्कोहल और कार्बन डाइऑक्साइड के बदले चीनी, इस प्रकार पूरे द्रव्यमान को हल्का करता है।

फिर बुलबुले को तोड़ने और समान रूप से कार्बन डाइऑक्साइड को वितरित करने के लिए आटे को दूसरी बार गूंधा जाता है। इसे लोव्स में आकार दिया जाता है, घी वाले ब्रेड पैन (उन्हें आधा भरा हुआ) में रखा जाता है, ढंका जाता है, तापमान में वृद्धि के लिए अनुमति दी जाती है, पहली बार उठने के लिए, अपने बल्क को दोगुना करने के लिए। यदि बहुत अधिक उठ गया है, तो यह बड़े छिद्रों से भरा होगा; यदि यह प्रयास नहीं उठा, तो यह भारी और गीला होगा। यदि लोव्स वाले पैन को उठते समय बहुत गर्म जगह पर रखा जाता है, तो लोफ के नीचे एक भारी लकीर मिल जाएगी।

लोव्स में ब्रेड डॉ को आकार देने के लिए, आटे को भागों में विभाजित करें, प्रत्येक भाग को एक लोफ के लिए पर्याप्त बड़ा, स्मूथ होने तक गूंधें, और यदि संभव हो तो लोफ के हिस्से के नीचे सीम से बचें। यदि त्रिक पैन में बेक किया जाता है, तो दो लोव्स को एक पैन में रखें, थोड़े पिघले मक्खन के साथ ब्रश करें। यदि लंबे उथले पैन में बेक किया जाता है, जब अच्छी तरह से गूंध हो जाता है, तो लंबा करने के लिए दोनों हाथों से रोल करें, ध्यान रखा जाना चाहिए कि यह स्मूथ और समान मोटाई का हो। जहां लंबी लोव्स को शीट्स पर बेक किया जाता है, आकार और रोल में एक तौलिया में पिछले रोल को मकई के भोजन के साथ छिड़का जाता है। बिस्कुट में ब्रेड के आटे को आकार देने के लिए, बिस्कुट के रूप में कई छोटे टुकड़ों (समान आकार वाले) को खींच या काट लें।

हथेलियों पर थोड़ा आटा लगाएं; प्रत्येक टुकड़े और आकार को अलग-अलग उठाएं, अंगूठे और दाहिने हाथ की पहली दो उंगलियों के साथ उठाकर, और बाएं हाथ की हथेली में रखकर, लगातार गोल गोल घुमाते हुए, केंद्र की ओर मोड़ते हुए; स्मूथ होने पर इसे पलट दें और हथेलियों के बीच में रखें। एक साथ ग्रीस वाले पैन में रखें, थोड़ा पिघला हुआ मक्खन के बीच ब्रश करें, जिससे बिस्कुट बेक होने के बाद आसानी से अलग हो जाएंगे। फिंगर रोल के लिए, बिस्कुट को आकार दें और बोर्ड के उस हिस्से पर एक हाथ से रोल करें जहां आटा नहीं है, जब तक वांछित लंबाई नहीं हो जाती, देखभाल करने के लिए, समान आकार और स्मूथ बनाने के लिए ध्यान रखा जाता है।

बिस्कुट को कई प्रकार से आकार दिया जा सकता है, लेकिन उन्हें हमेशा छोटा होना चाहिए। बड़े बिस्कुट, हालांकि समान रूप से अच्छे होते हैं, कभी भी उनकी शिथिलता से लुभाते नहीं हैं। ब्रेड को बेक करने से पहले दूध या मक्खन के साथ अक्सर ब्रश किया जाता है, ताकि गहरे रंग की परत बनाई जा सके। जहां रात में ब्रेड को उठने दिया जाता है, खमीर केक का एक छोटा टुकड़ा इस्तेमाल किया जाना चाहिए; एक-चौथाई खमीर केक एक पिंट तरल के लिए पर्याप्त है, एक-तिहाई खमीर केक एक चौथाई गेलन तरल के लिए। दिन के दौरान मिश्रित और बेक ब्रेड को खमीर की एक बड़ी मात्रा की आवश्यकता होती है; एक खमीर केक, या कभी-कभी और भी अधिक, तरल के एक पिंट तक। बड़ी मात्रा में खमीर के साथ मिश्रित ब्रेड आटा को उठने के दौरान देखा जाना चाहिए, और जैसे ही मिश्रण अपने थोक को दोगुना हो जाता है, कट जाता है। यदि उचित देखभाल की जाती है, तो ब्रेड को सबसे संतोपजनक पाया जाएगा, जिसमें न तो "खमीरदार" और न ही खट्टा स्वाद होगा। किण्वित ब्रेड को पहले खमीर के माध्यम से उठाया गया था।

ब्रेड बेकिंग

बेक किया हुआ ब्रेड;

- किण्वन को मारने के लिए,
- स्टार्च को घुलनशील बनाने के लिए,
- शराब और कार्बन डाइऑक्साइड को दूर करने के लिए, और
- रोचक स्वाद की भूरी परत बनाने के लिए।

ब्रेड को गर्म ओवन में पकाया जाना चाहिए। यदि ओवन बहुत गर्म हो, तो गर्मी केंद्र में पहुंचने से पहले क्रस्ट जल्दी से भूरा हो जाएगा, और आगे बढ़ने से रोकेगा; लोफ को बेकिंग के पहले पंद्रह मिनट तक उठते रहना चाहिए, जब यह भूरे रंग के लिए शुरू होना चाहिए, और अगले बीस मिनट के लिए भूरा होना जारी रखना चाहिए। आखिरी पंद्रह मिनट इसे बेकिंग खत्म करना चाहिए, जब गर्मी कम हो सकती है। जब ब्रेड किया जाता है, तो यह पैन के किनारों से नहीं चिपकेगा, और आसानी से हटाया जा सकता है।

लोफ ब्रेड की तुलना में बिस्कुट को अधिक गर्मी की आवश्यकता होती है, पहले पांच मिनट उठते रहना चाहिए, और आठ मिनट में भूरा होना शुरू होना चाहिए। अनुभव ओवन के तापमान के परीक्षण के लिए सबसे अच्छा मार्गदर्शक है। विभिन्न ओवन थीमों को बनाया गया है, लेकिन कोई भी व्यावहारिक साबित नहीं हुआ है। ओवन से निकालने से तीन मिनट पहले ब्रेड को पिघले हुए मक्खन के साथ ब्रश किया जा सकता है, अगर अधिक टेंडर क्रस्ट वांछित है।

एक बार पैन से लोव्स निकालें, और नीचे एक वायर ब्रेड या केक कूलर पर रखें। यदि एक क्रिस्प क्रस्ट वांछित है, तो ब्रेड को कवर किए बिना ठंडा करने की अनुमति दें; अगर नरम क्रस्ट, ठंडा करने के दौरान एक तौलिया के साथ कवर। ठंडा होने पर, टिन के डिब्बे या पत्थर के जार में डालें, और बारीकी से कवर करें। ब्रेड को कपड़े में लपेट कर न रखें, क्योंकि कपड़ा नमी को सोख लेगा और ब्रेड को एक अप्रिय स्वाद पहुंचाएगा। ब्रेड टिस या जार को सर्दियों में सप्ताह में दो बार धोया जाना चाहिए, और गर्मियों में हर दूसरे दिन; अन्यथा ब्रेड मोल्ड के लिए उपयुक्त है।

चूँकि ब्रेड के छोटे और स्टाल टुकड़ों का उपयोग करने के बहुत सारे तरीके हैं, इसलिए ध्यान रखा जाना चाहिए कि कोई भी बर्बाद न हो। बिना किण्वन के ब्रेड उठना किण्वन रहित ब्रेड है, सोडा (क्षारीय नमक) और एक एसिड के उपयोग से पैदा होने वाली कार्बन डाइऑक्साइड। सोडा, टार्टर की क्रीम के साथ संयोजन में, मिश्रण को बढ़ाने के लिए, टार्टर की एक तिहाई सोडा से दो तिहाई क्रीम के अनुपात में, पहले काफी हद तक इस्तेमाल किया गया था, लेकिन आम तौर पर बेकिंग पाउडर द्वारा अलग किया गया है। सोडा बाइकार्बोनेट (NaHCO) सोडियम क्लोराइड (NaCl), सामान्य नमक या क्रायोलाइट से निर्मित होता है।

बेकिंग पाउडर निश्चित रूप से सही मात्रा में सोडा और टार्टर की क्रीम से बना होता है, जिसमें थोड़ी मात्रा में सूखी सामग्री (आटा या कॉर्नस्टार्च) मिलाया जाता है। यदि फिटकरी या अमोनिया पाया जाता है, तो यह अशुद्ध है। बेकिंग पाउडर का उपयोग करने में, प्रत्येक कप आटे में दो चम्मच बेकिंग पाउडर की अनुमति दें, जब अंडे का उपयोग नहीं किया जाता है; अंडे मिश्रण करने के लिए एक और एक आधा चम्मच बेकिंग पाउडर की अनुमति दें।

जब एक रेसिपी सोडा और टार्टर की क्रीम के लिए कहता है, तो बेकिंग पाउडर के प्रतिस्थापन में दिए गए टार्टर की क्रीम की दोहरी मात्रा का उपयोग करें। टार्टर का सोडा और क्रीम, या बेकिंग पाउडर मिश्रण, मिश्रण में गैस से मुक्ति द्वारा हल्का बनाया जाता है; सोडा में गैस टार्टर की क्रीम में एसिड द्वारा मुक्त होती है; इसे पूरा करने के लिए, नमी और गर्मी दोनों की आवश्यकता होती है। जैसे ही बेकिंग पाउडर के मिश्रण में नमी डाली जाती है, गैस निकलने लगेगी; इसलिए जितनी जल्दी हो सके बेकिंग की आवश्यकता है।

यदि बेकिंग पाउडर का उपयोग केवल उठाने के लिए किया जाता है, तो मिश्रण को गर्म ओवन में पकाया जाना चाहिए। टार्टर की क्रीम (HKC4O6H4) अर्गल से प्राप्त होती है जो नीचे और वाइन कैक्स के किनारों का पालन करती है, जो टार्टर की नब्बे फीसदी क्रीम है। आर्गल्स को जमीन और उबलते पानी में भंग कर दिया जाता है, पशु चारकोल के माध्यम से छानने से हटाए जाने वाले रंग का पदार्थ, और पुनर्संरचना की प्रक्रिया से वाणिज्य की टार्टर की क्रीम प्राप्त होती है।

गुड़, सॉर दूध, और नींबू के रस में पाया जाने वाला एसिड सोडा में गैस को मुक्त करेगा, लेकिन जब टार्टर की क्रीम का उपयोग किया जाता है, तो कार्रवाई बहुत तेज होती है। किण्वित और अकिण्वित ब्रेड को हल्का और छिद्रपूर्ण बनाने के लिए उठाया जाता है, ताकि उन्हें आसानी से पाचक किण्वकों द्वारा क्रिया की जा सके। कुछ मिश्रण को हवा की एक बड़ी मात्रा को घेरने के लिए पर्याप्त रूप से पीट कर हल्का बनाया जाता है, और जब एक गर्म ओवन में बेक किया जाता है तो हवा का विस्तार करने के लिए मजबूर किया जाता है। वातित ब्रेड को दबाव में आटे में मजबूर कार्बन डाइऑक्साइड द्वारा हल्का बनाया जाता है। कार्बन डाइऑक्साइड सल्फ्यूरिक एसिड और चूने से उत्पन्न होता है। वातित ब्रेड करीबी बनावट की है, और अपने आप में एक स्वाद की विशेषता है। यह बेकर के कौशल का एक उत्पाद है, लेकिन कुछ इलाकों को छोड़कर बहुत कम एहसान पाया है।

पानी ब्रेड

2 कप उबलता पानी

2 1/2 चम्मच नमक

1 बड़ा चम्मच मक्खन

1/4 कप गुनगुने पानी में 1/4 खमीर केक घुल गया

1 चम्मच लार्ड

2 बड़े चम्मच चीनी

6 कप सिप्टेड आटा

ब्रेड रेजर में मक्खन, लार्ड, चीनी, और नमक डालें या बिना कटे बड़े कटोरे में; उबलते पानी पर डालना; जब गुनगुना, घुला खमीर केक और आटे के पांच कप जोड़ें; फिर एक चाकू या मिश्रण- चम्मच का उपयोग करके, अच्छी तरह से मिश्रित होने तक हिलाएं। शेष आटा जोड़ें, मिश्रण करें, और एक साफ कटोरे को छोड़कर, एक आटे के बोर्ड को चालू करें; मिश्रण स्मूथ होने तक गूंथें, स्पर्श करने के लिए लोचदार, और बुलबुले सतह के नीचे देखा जा सकता है। शीघ्रता से कुछ अभ्यास करने की आवश्यकता होती है, लेकिन एक बार प्राप्त की गई गति को कभी नहीं भुलाया जा सकता है। कटोरे पर लौटें, उद्देश्य के लिए रखे गए साफ कपड़े से ढकें, और बोर्ड या टिन का आवरण; 65 °F के तापमान में रात भर उठते हैं।

सुबह में काटें: यह एक केस चाकू के साथ आटे के माध्यम से कई बार काटने और मोड़ने से पूरा होता है, और थोड़े समय के लिए किण्वन की जांच करता है; आटे को फिर से उठाया जा सकता है, और पहले काटने के बाद लोव्स या बिस्कुट में आकार देने के लिए सुविधाजनक नहीं होने पर नीचे रख सकते हैं। जब ठीक से देखभाल की जाती है, तो ब्रेड को कभी भी सॉर नहीं खाना चाहिए। बोर्ड पर थोड़ा आटा डालना, गूंथना, लोव्स या बिस्कुट में आकार देना, ग्रीस वाले पैन में रखना, लगभग आधे घंटे पैन होना। कवर करें, फिर से अपने बल्क को दोगुना करने के लिए उठाएं, और गर्म ओवन में बेक करें। यह रेसिपी ब्रेड की दोहरी लोफ और बिस्कुट का पैन बना देगा। कॉटोलीन, क्रॉस्को, या वीफ़ ड्रिपिंग का उपयोग शॉर्टनिंग के लिए किया जा सकता है, एक तिहाई से कम की आवश्यकता होती है। मक्खन के साथ शॉर्टन ब्रेड में एक अच्छा स्वाद होता है, लेकिन जब लॉर्ड का उपयोग किया जाता है तो सफेद नहीं होता है।

दूध और पानी ब्रेड

- 1 कप स्केल्ड दूध
- 1 कप उबलता पानी
- 1 खमीर केक 1/4 कप गुनगुने पानी में घोलें
- 1 बड़ा चम्मच लार्ड
- 6 कप गूंथे हुए आटे, या एक कप सफेद आटे और पर्याप्त गेहूं का आटा गूंथने के लिए
- 1 बड़ा चम्मच मक्खन
- 2 1/2 चम्मच नमक

पानी ब्रेड के रूप में तैयार करें और बेक करें। जब साबुत गेहूं के आटे का उपयोग किया जाता है तो तीन बड़े चम्मच गुड़ डालें। एक खमीर केक का उपयोग करके ब्रेड को मिक्स, उठाया और पांच घंटे में बेक किया जा सकता है। इस तरह से बनी ब्रेड सबसे संतोषजनक साबित हुई है। यह आमतौर पर सुबह में मिलाया जाता है, और रसोइया उठते समय आटा देखने में सक्षम होता है और इसे एक समान तापमान पर रखता है। यह अक्सर पानी के पैन में आटा रखने वाले कटोरे को रखने के लिए वांछनीय है, 95 डिग्री से 100 डिग्री फारेनहाइट तक एक समान तापमान पर पानी रखते हुए। कुक, जिन्होंने खुद को संतोषजनक ब्रेड निर्माता साबित नहीं किया है, इस पद्धति को नियोजित करते समय सफल होते हैं।

पूरी गेहूं की ब्रेड

- 1 कप स्केल्ड दूध
- 2 चम्मच नमक
- 1/4 कप गुनगुने पानी में 1/4 कप चीनी या 1 खमीर केक घोलें
- 1/3 कप गुड़
- 4 2/3 कप साबुत गेहूं का आटा

दूध में मीठा और नमक जोड़ें; ठंडा, और जब गुनगुना घुला खमीर केक और आटा जोड़ें; अच्छी तरह से फेंटें, कवर करें, और इसके बल्क को दोगुना करें। फिर से फेंटें, और ग्रीस ब्रेड पैन में बदल दें, जिसमें पैन आधा भरा हुआ हो; उठने, और बेक होने दें। संपूर्ण गेहूं की ब्रेड अंतिम उठने के दौरान इसके बल्क में दोगुनी नहीं होनी चाहिए। इस मिश्रण को जेम पैन में पकाया जा सकता है।

जर्मन कैरवे ब्रेड

पूरे गेहूं के आटे के स्थान पर राई के आटे का उपयोग करने के लिए दूध और पानी की ब्रेड के लिए रेसिपी का पालन करें, और मीठा करने के लिए एक चम्मच चीनी डालें। सानते समय पहली बार उठने के बाद एक-तिहाई बड़ा चम्मच गाजर बीज डालें। आकार, फिर से उठने दें, और लोफ में बेक करें।

पूरा गेहूं और सफेद आटा ब्रेड

आटे के अपवाद के साथ पूरी गेहूं की ब्रेड के लिए समान सामग्री का उपयोग करें। आटे के लिए तीन और एक-चौथाई कप पूरे गेहूं और दो और तीन-चौथाई कप सफेद आटे का उपयोग करें। आटा थोड़ा गंधा होना चाहिए, और अगर जल्दी से संभाला जाएगा तो बोर्ड पर नहीं चिपकेगा। लोव्स और विस्कुट को पैन में डालने के बजाय हाथों से आकार देना चाहिए, जैसे कि पूरे गेहूं ब्रेड में।

ग्राहम ब्रेड

- 2 कप गर्म तरल (पानी, या दूध और पानी)
- 1/4 कप गुनगुने पानी में 1/4 खमीर केक घोलें
- 1/3 कप गुड़
- 3 कप आटा
- 2 ½ चम्मच नमक
- 3 कप ग्राहम आटा

पूरी गेहूं की ब्रेड के रूप में तैयार करें और बेक करें। ग्राहम के आटे को निचोड़ने के बाद छलनी में बचा हुआ चोकर छोड़ देना चाहिए। यदि मफिन के लिए उपयोग किया जाता है, तो दो और डेढ़ कप तरल का उपयोग करें।

तीसरी ब्रेड

- 3 कप गुनगुना पानी
- 1 कप राई का आटा
- 1 खमीर केक
- 1 कप दानेदार मकई भोजन
- 1/2 चम्मच नमक
- 1/2 कप गुड़
- 4 कप आटा

पानी में खमीर केक को घोलें, शेष सामग्री जोड़ें, और अच्छी तरह मिलाएं। उठने, आकार, दें फिर से उठने दें, और पूरे गेहूं की ब्रेड के रूप में बेक करें।

रोल जई की ब्रेड

2 कप उबलता पानी

1/2 कप गुनगुने पानी में 1/2 खमीर केक घोलें

1/2 कप गुड़

1/2 बड़ा चम्मच नमक

1 कप रोल ओट्स

1 बड़ा चमचा मक्खन

5 कप आटा

जई में उबलता पानी डालें और एक घंटे खड़े रहने दें; गुड़, नमक, मक्खन, घुले खमीर केक, और आटा जोड़ें; उठने दें, अच्छी तरह से फेंटें, मक्खन वाले ब्रेड पैन में बदलें, फिर से उठाएं, और बेक करें। बिस्कुट को आकार देना आसान बनाने के लिए, चम्मच से मिश्रण को उठाएं, आटे की प्लेट में गिराएं और आकार देने के प्रयास से पहले हाथों की हथेलियों को आटे से अच्छी तरह से ढंक दें, या चम्मच से ब्यूटेन मफ़िन टिन में गिरा दें।

राई बिस्किट

2 कप गर्म तरल

1/4 खमीर केक

1 कप उबलता पानी

1 1/2 चम्मच नमक

1 कप राई फ्लेक्स

1 खमीर केक 1 कप गुनगुने पानी में घुला

2 बड़े चम्मच मक्खन

1/3 कप गुड़

आटा

रोल ओट्स ब्रेड के समान बनाएं।

राई की ब्रेड

1 कप स्केल्ड दूध

1 1/2 चम्मच नमक

1 कप उबलता पानी

1/4 कप गुनगुने पानी में 1/4 खमीर केक घोलें

1 बड़ा चम्मच लार्ड

1 बड़ा चम्मच मक्खन

3 कप आटा

1/3 कप ब्राउन शुगर

राई भोजन

दूध और पानी में लार्ड, मक्खन, चीनी और नमक मिलाएं; जब गुनगुना, घुले खमीर केक और आटा जोड़ने, अच्छी तरह से फेंटें, कवर करें, और हल्का होने तक उठने दें। राई भोजन जोड़ें जब तक आटा गूंधने के लिए पर्याप्त कठोर न हो; अच्छी तरह से गूंध लें, उठने दें, लोव्स में आकार दें, फिर से उठने दें और बेक करें।

खजूर की ब्रेड

स्वास्थ्य खाद्य मफिन के लिए रेसिपी का उपयोग करें। पहले उठने के बाद, गूंधते समय, दो-तिहाई कप अंग्रेजी अखरोट के प्रत्येक भाग को छोटे टुकड़ों में काट लें, और खजूर को टुकड़ों में काटकर अलग कर लें। एक लोफ में आकार दें, पैन में उठने दें, और एक मध्यम ओवन में पचास मिनट बेक करें। यह ब्रेड सैंडविच के लिए अच्छी तरह से अनुकूलित है।

बोस्टन ब्राउन ब्रेड

1 कप राई खाना

3/4 बड़ा चम्मच सोडा 1 कप दानेदार मकई भोजन

1 चम्मच नमक

1 कप ग्राहम आटा

2 3/4 कप गुड़

3 कप सॉर दूध, या।

1 3/4 कप मीठा दूध या पानी

सूखी सामग्री को मिक्स करें और सिफ्ट करें, गुड़ और दूध डालें, अच्छी तरह से मिश्रित होने तक हिलाएं, एक अच्छी तरह से बचे हुए मोल्ड में बदल दें और तीन से डेढ़ घंटे भाप दें। कवर को मोल्ड पर रखे जाने से पहले ब्यूटेड किया जाना चाहिए, और फिर स्ट्रिंग के साथ बांध दिया जाना चाहिए; अन्यथा बढ़ती में ब्रेड बंद कवर को मजबूर कर सकती है। मोल्ड को कभी भी दो तिहाई से अधिक नहीं भरा जाना चाहिए।

एक मेलन-मोल्ड या एक पाउंड बेकिंग-पाउडर बक्से सबसे आकर्षक आकार की लोव्स बनाते हैं, लेकिन पांच पाउंड वाला लार्ड पेल उद्देश्य का जवाब देता है। स्टीमिंग के लिए, केतली में एक ट्रिवेट पर मोल्ड रखें जिसमें उबलता हुआ पानी हो, जिससे पानी मोल्ड के चारों ओर आधे रास्ते आ सके, बारीकी से ढक सके, और स्टीम मिलाने, आवश्यकतानुसार, अधिक उबलने वाला पानी।

न्यू इंग्लैंड ब्राउन ब्रेड

1 1/2 कप स्टाल ब्रेड

1 1/2 राई खाना

3 1/4 कप ठंडा पानी

1 1/2 दानेदार मकई भोजन

3/4 कप गुड़

- 1 1/2 ग्राहम आटा
- 1 1/2 चम्मच नमक
- 3 चम्मच सोडा

रात को दो कप पानी में ब्रेड भिगोएं। सुबह में कोलंडर के माध्यम से रगड़ें, गुड़, मिक्स और सिफटेड सूखी सामग्री, और शेष पानी जोड़ें। अच्छी तरह से मिश्रित होने तक हिलाएं, दो-तिहाई से भरे बेकिंग-पाउडर के बक्सों को 1 पाउण्ड मक्खन से भरें, कवर करें, और दो घंटे भाप दें।

इंडियन ब्रेड

- 1 1/2 कप ग्राहम आटा
- 1 चम्मच नमक
- 1 कप भारतीय भोजन
- 1/2 कप गुड़
- 1/2 बड़ा चम्मच सोडा
- 1 2/3 कप दूध

बोस्टन ब्राउन ब्रेड के समान मिक्स करें और भाप दें।

भाप से बने ग्राहम ब्रेड

- 2 कप आर्लिगटन भोजन
- 1 चम्मच नमक
- 1 कप आटा
- 1 कप गुड़ (स्केन्ट)
- 3 1/2 चम्मच सोडा
- 2 1/2 कप सॉर दूध

बोस्टन ब्राउन ब्रेड के समान मिश्रण करें और चार घंटे भाप दें। यह ब्रेड अक्सर खाया जा सकता है जब ब्रेड युक्त मकई खाना पच नहीं सकता।

पार्कर हाउस रोल्ल्स

- 2 कप स्केल्ड दूध
- 2 चम्मच नमक
- 4 बड़े चम्मच मक्खन
- 1 खमीर केक 1/4 कप गुनगुने पानी में घोलें
- 3 बड़े चम्मच चीनी

दूध में मक्खन, चीनी और नमक मिलाएं; जब गुनगुना हो, घुला खमीर केक और आटे के तीन कप जोड़ें। अच्छी तरह से फेंटें, कवर करें, और हल्का होने तक उठाएं; काटें, और गूंधने के लिए पर्याप्त आटा जोड़ें (इसमें लगभग दो और एक-आधा कप लगेगा)। फिर से उठने दें, थोड़े से आटे के बोर्ड पर टॉस करें, गूंधें, थपथपाएं और एक तिहाई इंच की मोटाई में रोल करें।

बिस्किट-कटर के साथ आकार बनाएं, पहले आटे में डिप करें। आटे में एक केस चाकू के हैंडल को डुबोएं, और इसके साथ प्रत्येक टुकड़े के बीच में एक क्रीज बनाएं; पिघले हुए मक्खन, फोल्ड के साथ प्रत्येक टुकड़े के आधे से अधिक पर ब्रश करें और किनारों को एक साथ प्रेस करें

ग्रीस वाले पैन में रखें, एक इंच अलग रखें, कवर करें, उठने दें और गर्म ओवन में बारह से पंद्रह मिनट तक बेक करें। जैसे-जैसे रोल उठते जाएंगे वे थोड़ा-थोड़ा भाग लेंगे, और अगर शीघ्रता में उठते हैं तो वे अपना आकार खो देते हैं। पार्कर हाउस रोल्स को आटे के छोटे टुकड़ों को काटकर या फाइडर और बिस्कुट की तरह गोल आकार दिया जा सकता है; आटे बोर्ड पर पंक्तियों में रखें, कवर करें, और पंद्रह मिनट तक उठने दें। बड़े लकड़ी के चम्मच, या खिलौना रोलिंग-पिन के हैंडल के साथ, प्रत्येक बिस्किट के केंद्र के माध्यम से रोल करें, पिघले मक्खन के साथ निचले हिस्सों के किनारों के ब्रस करें, फोल्ड करें, हल्के से दबाएं, बटर पैन में एक इंच अलग रखें, कवर करें, उठने दें और बेक करें।

डिनर रोल

पार्कर हाउस रोल्स के लिए उसी सामग्री का उपयोग करें, जिससे एक चौथाई कप मक्खन मिल सके। छोटे बिस्कुट में आकार बनाएं, एक आटे वाले बोर्ड पर पंक्तियों में रखें, कपड़े और पैन के साथ कवर करें, और हल्के और अच्छी तरह से पफ तक उठने दें। लकड़ी के चम्मच के आटे को संभालें और प्रत्येक बिस्किट के बीच में एक गहरी क्रीज बनाएं, ऊपर ले जाएं, और किनारों को एक साथ दबाएं। मक्खन, बिस्कुट, कवर के बीच मक्खन के साथ मक्खन पैन में बारीकी से रखें, और गर्म ओवन में बारह से पंद्रह मिनट बेक करें। इसी मिश्रण से क्रिसेंट्स, ब्रेड्स, ट्विस्ट, बॉन-नॉट, क्लोवर लीव्स, और अन्य फैसी आकृतियां बनाई जा सकती हैं।

स्टिक्स

1 कप स्केल्ड दूध

1 खमीर केक 1/4 कप गुनगुने पानी में घोलें

1/4 कप मक्खन

1 1/2 बड़ा चम्मच चीनी

1 अंडे का सफेद भाग

1/2 चम्मच नमक

3 3/4 कप आटा

दूध में मक्खन, चीनी और नमक मिलाएं; जब गुनगुना, घुले खमीर केक, अंडे की सफेदी अच्छी तरह से फेंटें, और आटा जोड़ें। गूंधें, उठाएं, आकार दें, फिर से उठाएं, और एक गर्म ओवन में पकाना शुरू करें, गर्मी को कम करना, जो स्टिक क्रिस्प और सूखी हो सकती हैं। स्टिक बनाने के लिए, पहले छोटे बिस्कुट के रूप का आकार दें, बोर्ड पर लंबाई में आठ इंच तक लंबा होने तक रोल करें (जहां आटा नहीं है), एक समान आकार और गोल सिरों को रखें, जो उंगलियों को पास लाकर किया जा सकता है, लेकिन स्टिक के सिरों पर नहीं।

सलाद स्टिक्स

स्टिक के लिए रेसिपी का पालन करें। आटे को उठाएं, और नमक को आटे में मिलाएं, प्रत्येक डॉ के कप में दो चम्मच की अनुमति दें। छोटी स्टिक्स में आकार दें, फिर से उठने दें, नमक छिड़के, और धीमी गति से ओवन में बेक करें। यदि पसंद किया जाता है, तो अंडे की जर्दी के साथ ब्रश को थोड़ा फेंटा जाए और एक-आधा चम्मच ठंडे पानी से पतला किया जाए।

स्वीडिश रोल्स

सलाद रोल के लिए रेसिपी का उपयोग करें। एक-चौथाई इंच मोटाई में रोल करें, मक्खन के साथ फैलाएं, और दो बड़े चम्मच चीनी के साथ छिड़के, एक तिहाई चम्मच दालचीनी, एक-तिहाई कप किशमिश बारीक कटा हुआ, और दो बड़े चम्मच कटा हुआ फ्रॉन; जेली रोल की तरह रोल करें, और तीन-चौथाई इंच के टुकड़ों में काट लें। पैन के टुकड़ों को एक साथ रखें, नीचे की तरफ सपाटा। फिर से उठने दें, और गर्म ओवन में बेक करें। जब रोल को ओवन से लिया जाता है, तो अंडे की सफेदी के साथ ब्रश करें, एक-आधा चम्मच पानी से पतला; अंडे को सुखाने के लिए ओवन में लौटाएं, और इस तरह शीर्ष पर ग्लेज हो।

स्वीट फ्रेंच रोल्स

1 कप दूध

1 चम्मच नमक

1 खमीर केक 1/4 कप गुनगुने पानी में घोलें

1 अंडा

एक अंडे की जर्दी

आटा

1/8 चम्मच जायफल

1/4 कप चीनी

1/4 कप पिघला मक्खन

स्कैल्ड दूध; जब गुनगुना हो, तो घुले खमीर केक और एक और आधा कप आटा जोड़ें; अच्छी तरह से फेंटें, ढंके, और हल्का होने तक उठने दें। चीनी, नमक, अंडे अच्छी तरह से फेंटें, जायफल और मक्खन जोड़ें, और आटा गूंधने के लिए पर्याप्त अधिक आटा; गूंधनें, फिर से उठने, आकार देने, और सलाद रोल के समान बेक करना, या एक लंबी पट्टी में एक चौथाई इंच की मोटाई में रोल करें, मक्खन के साथ फैलाएं, जेली रोल की तरह रोल करें, और एक इंच के टुकड़ों में काट लें। पैन के टुकड़ों को एक साथ रखें, नीचे की तरफ सपाटा। एक नींबू के छिलके से कुछ कसा हुआ या एक चम्मच नींबू का अर्क जायफल के स्थान पर प्रतिस्थापित किया जा सकता है।

लंचियन रोल्स

1/2 कप स्कैल्ड दूध

2 बड़े चम्मच पिघला मक्खन

2 चम्मच चीनी

1 अंडा

1/2 चम्मच नमक

नींबू के छिलके से कुछ जाली

1/2 चम्मच केक 2 बड़े चम्मच गुनगुने पानी में घोलें

आटा

दूध में चीनी और नमक जोड़ें; जब गुनगुना हो, तब घुले खमीर केक और तीन चौथाई कप आटा जोड़ें। कवर करें और उठने दें; फिर मक्खन, अंडे को अच्छी तरह से फेंटें, नींबू का कसा हुआ छिलका और एक-चौथाई कप आटा मिलाएं। फिर से उठने दें, एक-आध इंच की मोटाई में रोल करें, छोटे बिस्किटकट्टर से आकार लें, बटर पैन में एक साथ रखें, फिर से उठने दें और बेक करें। यदि एक और एक आधे खमीर केक का उपयोग किया जाता है तो ये रोल तीन घंटे में तैयार हो सकते हैं।

फ्रेंच रस्क

- 3 कप स्कैल्ड दूध
- आटा
- ¼ कप मक्खन
- 1 अंडा
- ¼ कप चीनी
- 2 अंडे की जर्दी
- चम्मच नमक
- अंडे की सफेदी
- 1 खमीर केक ¼ कप गुनगुने पानी में घोलें
- ¼ चम्मच वेनिला

स्कैल्ड के दूध में मक्खन, चीनी और नमक मिलाएं; जब गुनगुना हो तो घुले खमीर केक और तीन कप आटा जोड़ें। कवर करें और उठाएं; अंडे और अंडे की जर्दी को अच्छी तरह से मिलाएं, और गूंधने के लिए पर्याप्त आटा डालें। फिर से उठने दें, और पार्कर हाउस रोल्ल के रूप में आकार दें। बेक करने से पहले, प्रत्येक रोल के शीर्ष पर तीन समानांतर क्रीज बनाएं। जब लगभग हो जाता है, तो अंडे के सफेद हिस्से के साथ ब्रश को थोड़ा फेंटा जाता है, एक चम्मच ठंडे पानी और वेनिला के साथ पतला करते हैं। चीनी के साथ छिड़के।

रस्क (ज़वीबैक)

- 1/2 कप स्कैल्ड दूध
- 1/4 कप चीनी
- 1/2 चम्मच नमक
- 1/4 कप पिघला मक्खन
- 2 खमीर केक
- 3 अंडे

गुनगुना होने पर दूध में खमीर केक जोड़ें; फिर नमक और एक कप आटा डालें, और बहुत हल्का होने तक उबलने दें। चीनी, मक्खन, बिना फेंटे अंडे, और संभालने के लिए पर्याप्त आटा जोड़ें। फिंगर रोल के रूप में आकार दें, और समानांतर पंक्तियों में एक ब्यूटेड शीट पर एक साथ करीब दो इंच अलग रखें; फिर से उठने दें और बीस मिनट बेक करें। ठंडा होने पर, आधा इंच के स्लाइस में तिरछे, और धूरे रंग के समान रूप से ओवन में काटें।

जर्मन कॉफी ब्रेड

- 1 कप स्कैल्ड दूध
- 1 अंडा
- 1/3 कप बटर, या बटर और लार्ड स्टोन्ड और टुकड़ों में काटे
- 1/3 कप दूध को 1/4 कप गुनगुने दूध में घोलें
- 1/4 कप चीनी
- 1/2 चम्मच नमक
- 1/2 कप किशमिश

दूध में मक्खन, चीनी और नमक मिलाएं; जब गुनगुना हो, तब घुले खमीर केक, अंडे अच्छी तरह से फेंटें, कड़े बटर बनाने के लिए आटा और किशमिश जोड़ें; कवर करें और रात को उठने दें; सुबह में ड्रिपिंग-पैन में एक-आधा इंच मोटा मक्खन फैलाएं। कवर करें और फिर से उठने दें। बेकिंग से पहले, फेंटें अंडे के साथ ब्रश करें, और निम्नलिखित मिश्रण से कवर करें: तीन बड़े चम्मच मक्खन पिघलाएं, एक तिहाई कप चीनी और एक चम्मच दालचीनी डालें। जब चीनी आंशिक रूप से पिघल जाए, तो तीन बड़े चम्मच आटा डालें।

कॉफी केक

- 1 कप स्कैल्ड दूध
- 1/2 कप चीनी
- 4 अंडे की जर्दी
- 2 खमीर केक
- 4अंडे
- 1/2 चम्मच तींबू अर्क या 2 पाउंड इलायची के दाने
- 2/3 कप मक्खन
- 3 2/3 कप आटा

ठंडा दूध; जब गुनगुना हो, तब खमीर केक जोड़ें, और जब वे घुल रहे हैं तो शेष सामग्री जोड़ें, और हाथ से दस मिनट के लिए अच्छी तरह से फेंटें; छह घंटे उठने दें। रात भर आइस-बॉक्स में रखें; सुबह आटे बोर्ड को चालू करें, एक-चौथाई इंच लंबे आयताकार टुकड़े में रोल करें; नरम मक्खन के साथ फैलाएं, तीन परतें बनाने के लिए केंद्र की ओर साइडों से मोड़ें। तीन चौथाई इंच चौड़े टुकड़े काट लें; कवर करें और उठने दें। प्रत्येक टुकड़े को हाथों से अलग-अलग लें और विपरीत दिशाओं में सिरों से मोड़ें, और केक के शीर्ष पर एक साथ छोर लाएं। पैन में उठने दें और मध्यम आंच पर ओवन में बेक करें; कन्फेक्शनरों की चीनी के साथ ठंडा और ब्रश करें, उबलते पानी के साथ नम करें, और बेनिला के साथ सुगंधित करें।

काँफी रोल

- 3 कप दूध
- 1 अंडा
- 1 1/2 खमीर केक
- 1/2 चम्मच दालचीनी
- 1/2 कप मक्खन
- 1 चम्मच नमक
- 1/2 कप लार्ड
- 1/2 कप चीनी
- पिघला मक्खन
- कन्फेक्शनरों की चीनी
- आटा
- वेनिला

स्कैल्ड दूध, जब गुनगुना हो तो खमीर केक जोड़ें, और जैसे ही घुल जाता है साढ़े तीन कप आटा जोड़ें। अच्छी तरह से फेंटें, कवर करें, और उठाएं; फिर मक्खन, लार्ड, चीनी, अंडे का रस, दालचीनी, नमक, और आटा डालकर गूंध लें। अच्छी तरह से मिश्रित करें, कवर करें और उठने तक गूंधें। एक मिश्रित कपड़े पर मिश्रण को चालू करें। एक लंबे, आयताकार टुकड़े को एक चौथाई इंच मोटे रोल करें। पिघले हुए मक्खन के साथ ब्रश करें, तीन परतों को बनाने के लिए केंद्र की ओर सिरे से मोड़ें और तीन चौथाई इंच चौड़े टुकड़ों को काट लें। कवर करें और उठने दें।

प्रत्येक टुकड़े को हाथों में अलग-अलग लें और विपरीत दिशाओं में सिरों से मोड़ें, फिर एक कॉइल में आकार दें। ब्यूटेन किए गए पैन में रखें, कवर करें, फिर से उठने दें, और बीस मिनट तक मध्यम आंच पर बेक करें। थोड़ा ठंडा करें, और कन्फेक्शनरों की चीनी के साथ ब्रश करें उबलते पानी के साथ सिक्त और वेनिला के साथ स्वाद दें।

स्वीडिश ब्रेड

- 2 ½ कप स्कैल्ड दूध
- 2/3 कप चीनी
- 1 खमीर केक
- 1 अंडा, अच्छी तरह से फेंटा
- आटा
- 1/4 चम्मच नमक
- 1/2 कप पिघला हुआ मक्खन
- 1 चम्मच बादाम अर्क

आधा कप दूध में खमीर केक जोड़ें, जिसे गुनगुना होने तक ठंडा करने की अनुमति दी गई है; जैसे ही घुल जाए तो आधा कप आटा जोड़ें, अच्छी तरह से फेंटें, कवर करें, और उठने दें।

हल्का होने पर बचा हुआ दूध और साढ़े चार कप आटा डालें। पूरी तरह से मिश्रित करें, कवर करें और फिर से उठने तक हिलाएं; फिर शेष सामग्री और एक और आधा कप आटा जोड़ें। एक आटे वाले कपड़े पर गुंथें और डेढ़ कप आटे का उपयोग करके, कवर करें और फिर से उठने दें। स्वीडिश टी ब्रेड या टी रिंग I या II के रूप में आकार दें, और बेक करें। स्वीडिश टी ब्रेड। समान आकार के रोल के तीन टुकड़ों को काट लें, हाथों का उपयोग करके, समान आकार के टुकड़ों में; फिर ब्रेड करें।

बटर वाली शीट रखें, कवर करें, उठने दें, एक अंडे की जर्दी के साथ ब्रश करें, थोड़ा सा फेंटें, और एक आधा चम्मच ठंडे पानी के साथ पतला करें, और बारीक कटे बादाम को छिड़कें। एक मध्यम ओवन में बेक करें। टी ब्रेड के रूप में स्वीडिश टी रिंग I. आकार, रिंग के आकार में रूप, और टी ब्रेड के साथ आगे बढ़ें, बादाम को फूला हुआ और स्लाइस क्रॉसवर्ड में काटें। स्वीडिश टी रिंग III। हाथों को एक लंबे रोल में इस्तेमाल करते हुए एक तिहाई स्वीडिश ब्रेड मिक्स करें और आकार दें। एक अनफ्रिज्ड बोर्ड पर रखें और एक रोलिंग-पिन का उपयोग करके रोल करें, जितना संभव हो उतना पतला करें। मिश्रण बोर्ड पर चिपकेगा, लेकिन आसानी से एक चाकू के साथ उठाया जा सकता है। पिघला मक्खन फैलाएं, चीनी और कटा बादाम या दालचीनी छिड़कें। जेली रोल की तरह रोल करें, प्रत्येक छोर से एक टुकड़ा काटें और रिंग बनाने के लिए छोरों को मिलाएं। बटर शीट पर रखें, और कैंची के साथ काटें और आकार दें। टी रिंग I के रूप में उठने दें और आगे बढ़ें।

डच एप्पल केक

- 1 कप स्केल्ड दूध
- 2 3/4 कप आटा
- 1/3 कप मक्खन
- 1/3 कप चीनी
- 5 सॉर सेब
- 1/3 चम्मच नमक
- 1/4 कप पिघला हुआ मक्खन
- 1 खमीर केक
- 1/2 चम्मच दालचीनी
- 2 अंडे
- 2 बड़े चम्मच करंट

पहली चार सामग्रीयां मिलाएं। जब गुनगुना हो तो नरम डॉ बनाने के लिए खमीर केक, बिना फेंटे अंडे, और आटा जोड़ें। कवर करें, उठने दें, अच्छी तरह से फेंटें और फिर से उठने दें। जितना संभव हो एक पतले ड्रिपिंग-पैन में फैलाएं और पिघले हुए मक्खन के साथ ब्रश करें। छीलें, आठ में काटें, और सेब से कोर को हटा दें। पैन के समानांतर पंक्तियों में सेब के तेज किनारों को आटे में दबाएं। दालचीनी के साथ चीनी मिलाकर छिड़काव करें और करंट के साथ छिड़कें। कवर करें, उठने दें और एक मध्यम ओवन में तीस मिनट तक बेक करें। वर्गों में काटें और व्हील्ड क्रीम के साथ मीठा और स्वाद डालकर गर्म या ठंडा परोसें।

उठे हुए मफिन्स

- 1 कप स्केल्ड दूध
- 3/4 चम्मच नमक

- 1 कप उबलता पानी
- 1/4 खमीर केक
- 2 बड़े चम्मच मक्खन
- 1 अंडा
- 1/4 कप चीनी
- 4 कप आटा

दूध और पानी में मक्खन, चीनी और नमक जोड़ें; जब गुनगुना हो, तो खमीर केक, और जब घुल जाता है तो अंडा अच्छी तरह से फेंटें, और आटा जोड़ें; अच्छी तरह से फेंटें, कवर करें, और रात में उठने दें। सुबह में, मक्खन वाले मफिन रिंग को दो-तिहाई भरे; रिंग के पूरा भर जाने तर उठने दें, और गर्म ओवन में तीस मिनट बेक करें।

ग्रिल्ड मफिन

गर्म ग्रीस वाली ग्रिडल पर कटा हुआ मफिन रिंग डालें। उठाए गए मफिन मिश्रण के साथ आधा भरें, और धीरे-धीरे पकाएं जब तक कि अच्छी तरह से उठ न जाए और तल भूरा न हो जाए; मफिन और रिंग को पलटें और दूसरी तरफ को भूरा करें। जब ओवन खाना पकाने की स्थिति में नहीं होती है तो यह मफिन पकाने का एक सुविधाजनक तरीका है।

उठे होमिनी मफिन्स

- 1 कप गर्म पका हुआ होमिनी
- 1 चम्मच नमक
- 1/4 कप मक्खन
- 1/4 खमीर केक
- 1 कप स्केल्ड दूध
- 1/4 कप गुनगुना पानी
- 3 बड़े चम्मच चीनी
- 3 1/4 कप आटा

पहली पांच सामग्रियां मिलाएं; जब गुनगुना हो तो खमीर केक, गुनगुने पानी में घोलें और आटा जोड़ें। कवर करें, और रात को उठने दें। सुबह में काटें, मक्खन वाले जेम पैन को दो तिहाई भरें, एक घंटा उठने दें, और एक मध्यम ओवन में बेक करें। जब तक पकाए गए होमिनी को कठोर नहीं किया जाता है, तब तक अधिक आटे की आवश्यकता होगी।

उठे राइस मफिन

होमिनी की जगह एक कप गर्म उबले हुए चावल को प्रतिस्थापित करते हुए राइस होमिनी मफिन्स बनाएं, और कड़े होने तक फेंटे दो अंडों की सफेदी मिलाएं।

उठे ओटमील मफिन

- 3/4 कप स्केल्ड दूध

1/4 कप दूध को 1/4 कप गुनगुने दूध में घोलें

¼ कप चीनी

½ चम्मच नमक

1 कप ठंडा पका हुआ ओटमील

2 ½ कप आटा

स्केल किए गए दूध में चीनी और नमक जोड़ें; जब गुनगुना हो, तो घुला खमीर केक जोड़ें। उंगलियों की टिप्स के साथ आटे में ओटमील डालें, और पहले मिश्रण में जोड़ें; अच्छी तरह से फेंटें, कवर करें, और रात में उठने दें। सुबह में, मक्खन वाले आयरन जेम पैन को दो-तिहाई भरें, इस सीमा के पीछे उठने दें ताकि पैन धीरे-धीरे गर्म हो जाए और पैन को भरने के लिए मिश्रण उठ जाए। मध्यम ओवन में पच्चीस से तीस मिनट तक बेक करें।

स्वस्थ खाद्य मफिन

1 कप गर्म गेहूं

1 बड़ा चम्मच मक्खन

1/4 कप ब्राउन शुगर

1/4 खमीर केक

1/2 चम्मच नमक

1/4 कप गुनगुना पानी

2 1/4 कप आटा

पहली चार सामग्रियां मिलाएं, गुनगुने पानी में घुले खमीर केक, और आटा जोड़ें; फिर गूंथें। कवर करें, और रात को उठने दें। सुबह में काटें, मक्खन वाले पैन को दो-तिहाई भरें, फिर से उठने दें और मध्यम ओवन में बेक करें। यह मिश्रण, जब लोफ में बेक किया जाता है, एक स्वादिष्ट ब्रेड बनाता है।

स्कैश बिस्कुट

1/2 कप स्कैश (स्टीम और सिफ्टेड)

1/4 कप गुनगुने पानी में 1/4 खमीर केक घोलें

¼ कप चीनी

½ चम्मच नमक

¼ कप मक्खन

1/2 कप स्केल्ड दूध

2 ½ कप आटा

दूध में स्ट्रैश, चीनी, नमक और मक्खन जोड़ें; जब गुनगुना हो, तो घुले खमीर केक और आटा जोड़ें; कवर करें, और रात को उठने दें। सुबह में बिस्कुट के आकार में बनाएं, उठने दें, और बेक करें।

शाही मफिन

- 1 कप स्केलड दूध
- 1 ¾ कप आटा
- ¼ कप चीनी
- 1 कप मकई भोजन
- ½ चम्मच नमक
- 1/4 कप मक्खन
- 1/3 कप गुनगुने पानी में 1/3 खमीर केक घोलें

दूध में चीनी और नमक जोड़ें; जब गुनगुना हो तो घुला खमीर केक, और एक और एक-चौथाई कप आटा जोड़ें। कवर करें, और हल्के होने तक उठने दें, फिर मकई भोजन, शेष आटा और मक्खन जोड़ें। रात भर उठने दें; सुबह में मक्खन वाली मफिन को दो-तिहाई भरें; रिंग भरने तक उठने दें और गर्म ओवन में तीस मिनट बेक करें।

सूखा टोस्ट

स्टाल ब्रेड को एक चौथाई इंच के स्लाइस में काटें। क्रस्ट हटाया जा सकता है या नहीं। वायर टोस्टर पर स्लाइस रखें, टोस्टर को लॉक करें और कोयल्स से कुछ दूरी पर, सूखने के लिए आग पर रखें; दूसरी तरफ मोड़ें और सूखाएं। अंगारों के पास पकड़ें और प्रत्येक तरफ एक सुनहरा भूरा रंग बनाएं। टोस्ट, अगर कॉम्पैक्ट रूप से ढेर किया जाता है और खड़े होने की अनुमति दी जाती है, तो जल्द ही नम हो जाएगा। टोस्ट को टेबल पर या टेबल पर भेजने से पहले मक्खन लगाया जा सकता है।

पानी टोस्ट

सूखे टोस्ट के स्लाइस को उबलते नमकीन पानी में जल्दी से डुबोएं, एक कप उबलते पानी में एक आधे चम्मच नमक की अनुमति दें। मक्खन के साथ स्लाइस फैलाएं, और एक बार परोसें।

दूध टोस्ट ।

- 1 पिंट स्केलड दूध
- ½ चम्मच नमक
- 3 बड़े चम्मच मक्खन
- 4 बड़े चम्मच ठंडा पानी
- 2 ½ बड़ा चम्मच ब्रेड आटा
- 6 स्लाइस सूखी टोस्ट

स्मूथ, पतला पेस्ट बनाने के लिए आटे में ठंडा पानी डालें। दूध में जोड़ें, गाढ़ा होने तक लगातार हिलाएं, कवर करें, और बीस मिनट पकाएं; फिर छोटे टुकड़ों में नमक और मक्खन डालें। सॉस में टोस्ट के स्लाइस अलग से डुबोएं; नरम होने पर, डिश परोसें। बची हुई सॉस डालें।

दूध टोस्ट II

मिल्क टोस्ट I में दी गई सामग्रियों का उपयोग करें, ठंडे पानी को छोड़ दें, और पतले सफेद साँस के रूप में बनाएं। साँस में टोस्ट डुबोएं।

ब्राउन ब्रेड मिल्क टोस्ट

सफेद ब्रेड के स्थान पर टोस्ट ब्राउन ब्रेड के स्लाइस का उपयोग करके मिल्क टोस्ट के समान बनाएं। ओवन में पहले सूखे स्लाइस द्वारा ब्राउन ब्रेड को टोस्ट किया जाता है।

टमाटर क्रीम टोस्ट

1 1/2 कप स्टू

3 बड़े चम्मच मक्खन

1/2 कप स्केल्ड क्रीम

3 बड़े चम्मच आटा

1/4 चम्मच सोडा

1/2 चम्मच नमक 6 स्लाइस टोस्ट

साँस पैन में मक्खन डालें; जब पिघल जाए और बबलिंग हो जाए, तो आटा जोड़ें, नमक के साथ मिश्रित करें, और धीरे-धीरे टमाटर हिलाएं, जिसमें सोडा जोड़ा गया है, फिर क्रीम जोड़ें। साँस में टोस्ट के स्लाइस डुबोएं। जैसे ही बने परोसें।

जर्मन टोस्ट

3 अंडे

2 बड़े चम्मच चीनी

1/2 चम्मच नमक

1 कप दूध 6 स्लाइस स्टाल ब्रेड

अंडे को थोड़ा फेंटें, नमक, चीनी और दूध जोड़ें; उथले पकवान में नचोड़ें। नरम होने तक ब्रेड को मिश्रण में भिगोएं। एक गर्म, अच्छी तरह से ग्रील्ड ग्रिल पर पकाना; एक तरफ ब्राउन करें, पलटें और दूसरी तरफ ब्राउन करें। नाश्ते या लंच के लिए, या मिठाई के लिए साँस के साथ परोसें।

ब्रुविसछोटे टुकड़ों में स्टाल बिट्स या भूरे और सफेद ब्रेड के स्लाइस को तोड़ें, एक-आधा कप ब्राउन ब्रेड को एक-आधा कप व्हाइट ब्रेड की अनुमति दें। एक गर्म फ्राइंग पैन मक्खन, ब्रेड में डालें, और दूध और पानी के साथ बराबर भागों को कवर करें। नरम होने तक पकाएं; स्वाद के लिए मक्खन और नमक जोड़ें।

गार्निशिंग के लिए ब्रेड

सूखे टोस्ट का उपयोग अक्सर गार्निशिंग के लिए किया जाता है, विभिन्न आकृतियों में काटा जाता है। हमेशा टोस्टिंग से पहले आकार दें। ब्रेड, टोस्ट पॉइंट, और

छोटे आयताकार टुकड़े के क्यूब्स सबसे आम हैं। स्ताल ब्रेड के क्यूब्स, जिसमें से केंद्र हटा दिए जाते हैं, उन्हें डीप फैट में तला जाता है और क्रॉस्टेड्स कहा जाता है; आधे इंच के क्यूब्स, मक्खन में भूरे, या डीप फैट में तले हुए, क्रोटोन कहलाते हैं।

पाई बेक करना

पाई को आमतौर पर तीन मुख्य वर्गीकरणों में वर्गीकृत किया जाता है: डबल क्रस्ट पाई जैसे कि फलों से भरे पाई, बेकड कस्टर्ड पाई और प्री-बेकड शेल टाइप पाई।

पाई क्रस्ट

पाई क्रस्ट को तीन मुख्य वर्गीकरणों में विभाजित किया जाता है जैसे:

1. लंबी परत: एक लंबे परत का उत्पादन करने के लिए, आटा और शॉर्टनिंग केवल तब तक मिलाया जाता है जब तक कि अखरोट के आकार के जितना वसा न हो।
2. लघु परत: एक छोटी परत बनाने के लिए, आटा और शॉर्टनिंग किया जाता है जब तक कि वसा मटर के आकार का न हो जाए।
3. मैली टेंडर क्रस्ट: एक कम टेंडर क्रस्ट का उत्पादन करने के लिए, आटा और वसा तब तक मिश्रित होते हैं जब तक बहुत कम वसा वाले कण नहीं होते हैं।

ऊपर सूचीबद्ध तीन मिश्रण विधियों के थोड़ा बदलाव या संयोजन कुछ बेकर्स द्वारा उपयोग किए जाते हैं। इसके अलावा, आटे को हाथ से या पेस्ट्री ब्लेंडर अटैचमेंट का उपयोग करके मिक्सिंग मशीन का उपयोग करके मिलाया जा सकता है। यदि पेस्ट्री ब्लेंडर अटैचमेंट उपलब्ध नहीं है तो मिक्सिंग पैडल का उपयोग किया जा सकता है। मिक्सिंग मशीन का उपयोग करते समय, आटे और वसा को ओवरमिक्सिंग से रोकने के लिए अतिरिक्त पानी का उपयोग किया जाना चाहिए और पानी को जोड़ने के बाद भी।

पाई बनाने के लिए दिशा-निर्देश

सभी पेस्ट्री में से, पाई का मतलब घर और चूल्हा है। सेब पाई बेसबॉल और गंजा ईगल के रूप में अमेरिका का प्रतीक है। विंडो पर एक पाई कूलिंग अमेरिकाना है। सीसी, 146 शताब्दियों में पाई बेकिंग में बहुत कुछ नहीं बदला गया है, सिवाय इसके कि शायद हम लार्ड के बजाय शॉर्टनिंग का उपयोग करते हैं और चेरी बैक यार्ड में पेड़ के बजाय एक कैन से आते हैं। घटक मूल हैं: निविदा क्रस्ट, फल या कस्टर्ड या नींबू को मेरिंग्यू के साथ भरना।

हालांकि असली आदमी क्रीचे नहीं खाएंगे, लेकिन ज्यादातर आदमी सेब पाई के एक बड़े टुकड़े या एक ला चीज़ के लिए पुराने ढंग का पसंद करेंगे और खुद को पृथ्वी का सबसे भाग्यशाली आदमी समझेंगे। कुंजी क्रस्ट है। यह परतदार होना चाहिए, कठोर नहीं। यह सुनहरे भूरे रंग का सिर्फ सही शेड होना चाहिए। इसे समान रूप से बेक करना चाहिए। यह नीचे की तरफ पतला होना चाहिए, ताकि यह गाढ़ा न हो या कच्चा न रह जाए। ये बुरी चीजें हैं। कोमलता, स्वाद, एक गाढ़ा हुआ दिखावट - ये अच्छी चीजें हैं। एक बार महारत हासिल करने के बाद, अनुकरणीय पाई बेकिंग को प्राप्त करना आसान है, पाई के बाद पाई। एक क्लासिक पाई क्रस्ट के लिए सामग्री सबसे अच्छी तरह से ठंडा होने पर लगती हैं - यहां तक कि आटा, जिसे जरूरत तक फ्रिज में ठंडा किया जा सकता है।

मिश्रण की अपनी विधि चुनें: दो चाकू या कांटे एक दूसरे के खिलाफ सामग्री को काटने के लिए खींचे गए; पेस्ट्री ब्लेंडर (प्लास्टिक या तार के एक हैंडल से जुड़ा हुआ); अपने हाथों से सम्मिश्रण करना।

उत्तरार्द्ध सबसे सफल है। आपकी रेसिपी आपको मिश्रण को काम करने के लिए कहेगा जब तक कि यह मोटे कॉर्नमील जैसा न हो। यदि आपने कभी कॉर्नमील के साथ काम नहीं किया है, तो इसके लिए एक अच्छी कल्पना की आवश्यकता होती है। सामान्य तौर पर, क्रस्ट को थोड़ा उखड़ जाना चाहिए इससे पहले कि वह रोल हो, आटा बसा में शामिल हो, बहुत चिपचिपा या बहुत सूखा न हो।

कुछ प्रयासों की आवश्यकता तब तक हो सकती है जब तक आप एक अच्छी तरह से काम किया हुआ आटा महसूस नहीं कर सकते। जितना कम आप आटा काम करते हैं, उतना अधिक निविदा होगा। ओवरवर्किंग डॉ टैनिंग को छुपाने की तरह है। यह बुरी चीज है। पारंपरिक क्रस्ट सामग्री में आटा, नमक, बसा (पुराने जमाने के लार्ड, शॉर्टनिंग, मक्खन-स्वाद शॉर्टनिंग या मक्खन), दूध और कभी-कभी एक अम्लीय तरल जैसे सिरका या नींबू का रस शामिल होता है। आटे में अम्ल प्रोटीन को तोड़ते हैं और एक परतदार क्रस्ट बनाते हैं। शॉर्टनिंग का उपयोग करने से परतदारता बढ़ जाती है, लेकिन मक्खन एक रिच स्वाद पैदा करेगा।

आटे को एक गंद के रूप में तैयार करें और फिर एक आटे वाले बोर्ड पर पलटें। कुछ लोग अपने आटे को वैक्स पेपर या प्लास्टिक रैप के दो टुकड़ों के बीच रोल करते हैं। यह मुश्किल हो सकता है क्योंकि कागज खिसक सकता है। एक अच्छी तरह से धूल से भरा बोर्ड आसान रोलिंग की अनुमति देगा। और अपने रोलिंग पिन को मिलाते रहें। क्योंकि एक पाई क्रस्ट में बहुत शॉर्टनिंग है, पैन को आमतौर पर ग्रीस या आटे की आवश्यकता नहीं होती है। अपने आटे को पतला रोल करें - लगभग 1/8-इंच मोटा - जब तक कि आपके पाई पैन की तुलना में आटा का एक गोल-बड़ा न हो जाए - 1/2- से 3/4-इंच ओवरहांग। आप दो-क्रस्ट पाई के किनारों को सील करने या एक-क्रस्ट पर एक सजावटी किनारे बनाने के लिए पर्याप्त अतिरिक्त होना चाहते हैं।

रोल किए गए आटे को पाई पैन में स्थानांतरित करने के लिए, इसे आटे के साथ हल्के से डस्ट दें और क्वार्टर में मोड़ें। बीच में बिंदु के साथ, पैन में क्वार्टर आटा रखें, और फिर इसे अनफोल्ड करें, इसे मजबूती से दबाएं लेकिन इसे खींचने के लिए नहीं। यदि कोई खंड थोड़ा सा भी फंटता है, तो इसे आसानी से पैच किया जा सकता है। एक चाकू या कांटे के साथ, नीचे के कई छेदों को पाँच करें ताकि भाप निकल जाए। यदि आप एक क्रस्ट पाई बना रहे हैं, तो किनारे को क्रिप्लिंग या रोल करके आकर्षक बनाएं। सुनिश्चित करें कि यह मोटाई में समान है या कुछ हिस्से जल्द ही भूरे रंग के हो जाएंगे।

दो-क्रस्ट पाई के लिए, फिलिंग जोड़ें और फिर आटे के दूसरे राउंड के साथ टॉप करें। शीर्ष परत में कई स्लिट्स को काटें, एक पैटर्न में, भाप के निकलने के लिए। रसदार फिलिंग शीर्ष से थोड़ा सा रिस सकता है। यह एक अच्छी बात है। लेकिन ओवरफिल न करें। दूसरे प्रकार के दो-क्रस्ट पाई के लिए, अपने आटे के दूसरे भाग को (दो-क्रस्ट रेसिपी से) रोल करें और एक लैटिसवर्क टॉप बनाने के लिए 1/2- से 1-इंच स्ट्रिप्स में काट लें। आप अपने खुद के पैटर्न का उपयोग कर सकते हैं। स्ट्रिप्स को अंदर और बाहर से बुनें या एक "कोने" में शुरू करें और ओवरलैपिंग स्ट्रिप्स को वैकल्पिक करें।

यह वह जगह है जहां क्रस्ट की कला कार्य में आती है। स्वादिष्ट होने के साथ अपने पाई को सुंदर बनाएं। परतों को सील करने के लिए, नीचे की क्रस्ट के किनारों को थोड़ा नम करें और ऊपरी परत के किनारों पर मजबूती से दबाएं। किनारों को समेटें या रोल करें। बेकिंग के लिए ओवन के केंद्र में पाई पैन रखें। क्रस्ट को एक सुनहरा भूरा होने तक बेक करें। कुछ क्रस्ट प्री-बेक होते हैं और फिर फिलिंग के बाद थोड़े और बेक किए जाते हैं। कुछ क्रस्ट प्री-बेक होते हैं और फिर एक फिलिंग के साथ समाप्त हो जाते हैं जो दृढ़ होने तक ठंडा होता है। कुछ क्रस्ट्स ग्राउंड नट्स, मक्खन और चीनी से बने होते हैं, जब तक कि कठोर और स्वादिष्ट स्वाद न हो जाए।

कुछ क्रस्ट्स बिल्कुल बेक नहीं होते हैं। इनमें कुकी-क्रम्ब और ग्राहम-क्रैकर क्रस्ट शामिल हैं। आमतौर पर फिलिंग ठंडा किया जाता है। रिच, मीठे पाई और टार्ट्स के लिए, एक क्रस्ट अपने आप में एक प्रकार का विशाल बटर कुकी हो सकता है। पाई फिलिंग के आपके विकल्प लगभग अंतहीन हैं: फल, कस्टर्ड, नारियल क्रीम, चाँकलेट क्रीम, कद्दू, शकरकंद, गुड़, एक प्रकार का फल, नींबू शिफॉन, नींबू मेरैंग, पेकान, बादाम, मूंगफली का मक्खन।

परफेक्ट पाई बेकिंग के लिए कुछ टिप्स:

- सुनिश्चित करें कि सभी क्रस्ट सामग्री, यहां तक कि आटा भी, ठंडा है।
- एक निविदा क्रस्ट के लिए, कम-प्रोटीन आटे का उपयोग करें।
- रिच क्रस्ट के लिए, शॉर्टनिंग के स्थान पर मक्खन का उपयोग करना, या आधे मक्खन और आधे शॉर्टनिंग उपयोग करें।
- मिश्रित होने तक ही सामग्री तैयार करें। एक ओवरवर्क डॉ का परिणाम कठोर क्रस्ट होता है।
- आटा गूंथते समय, केंद्र से बाहर रोल करें और किनारे से रोल न करें।
- नाइस एज बनाने के लिए अतिरिक्त जगह के साथ पाई पैन फिट करने के लिए रोल हुआ डॉ काटें। पैन में डॉ डालें और फैलाए बिना साइडों में दबाएं।
- क्रस्ट को ओवरफिल न करें। यह बेकिंग के दौरान बढेगा और रिसेगा।
- बेक करते समय एक दो-क्रस्ट पाई, शीर्ष क्रस्ट में छिद्र छेद करें ताकि भाप निकल सके।
- फेंटे अंडा की सफेदी को पानी में मिलाने के साथ शीर्ष ब्रश करें।
- यदि पाई के पकने से पहले शीर्ष क्रस्ट एज ब्राउन बहुत जल्दी हो जाता है, तो किनारों को एल्यूमीनियम फॉइल की एक पट्टी के साथ कवर करें और बेकिंग जारी रखें।
- गांठ को हटाने के लिए आटा और बेकिंग पाउडर को अच्छी तरह से निचोड़ें।
- यदि चीनी में गांठ है, तो उसे भी निचोड़ें।
- ओवरमिक्स न करें।
- जब रेसिपी फेंटे अंडे की सफेदी के लिए कहता है, तो एक साफ, ग्रीस-मुक्त कटोरे का उपयोग करें। तब तक सफेदी फेंटे जब तक कड़ा न हो जाए लेकिन सूखा नहीं। उन्हें ग्लॉसी दिखना चाहिए।
- चॉकलेट पिघलाते समय, जलने से बचाने के लिए एक डबल बाँयलर का उपयोग करें।
- अपने ओवन की सटीकता का परीक्षण अंदर स्थापित एक छोटे से ओवन थर्मामीटर से करें। तदनुसार तापमान समायोजित करें।
- माइक्रोवेव ओवन में कभी भी केक को बेक न करें जब तक कि रेसिपी विशेष रूप से माइक्रोवेविंग के लिए डिज़ाइन न की गई हो।
- सामग्री को आमतौर पर गीले (अंडे, दूध, तरल स्वाद) और सूखे (आटा, बेकिंग सोडा, बेकिंग पाउडर, नमक) में अलग किया जाता है। आसान मिश्रण के लिए और गांठ को रोकने के लिए उन्हें धीरे-धीरे शामिल करें।
- मापने में सटीकता आवश्यक है।

आटे को तैयार करना

चार सौ पचास डिग्री पर ओवन को प्रीहीट करें। 1-कप सूखे उपाय में कंटेनर से इसे धीरे से चम्मच से डालें। कप को हिलाएं या ठूंसे नहीं। एक चाकू के साथ अतिरिक्त को निकालें। एक 3-चौथाई कटोरी में मापा आटा डालें। अन्य 1 कप आटे के लिए दोहराएं, फिर बचे हुए आटे के लिए 1/4-कप सूखे उपाय का उपयोग करें और इसे कटोरे में डालें। नमक जोड़ें और एक कांटे के साथ मिलाने के लिए हिलाएं।

3/4-कप के निशान तक एक ग्लास मापा शॉर्टनिंग दबाएं, इसे बिना किसी गैप या हवा के बुलबुले के साथ एक ठोस द्रव्यमान में पैक करें। इसे आटे में परिमार्जन करें। अब, पेस्ट्री ब्लेंडर, दो चाकू, या अपनी उंगलियों का उपयोग करके एक साथ शॉर्टनिंग और आटा मिलाएं।

पेस्ट्री ब्लेंडर के साथ मिक्स करना

आटे को शॉर्टनिंग के माध्यम से काटते हुए, ब्लेंडर के तारों के साथ कटोरे के चारों ओर और नीचे के चारों ओर छोटे-छोटे गोलाकार मोहरे बनाएं।

कभी-कभी, कटोरे के किनारों को नीचे खिसकाएं और एकत्रित आटे को खुरचें और कटोरे में तारों को छोटा करें। जब पर्याप्त मिक्स हो जाता है, तो मिश्रण में नरम ब्रेड के टुकड़ों के आकार के जितना बसा के अनियमित दाने होंगे।

दो चाकू के साथ मिक्स करना

प्रत्येक हाथ में एक टेबल चाकू पकड़ें। आटे को काटें और चाकू के साथ शॉर्टनिंग लगाएं, तेजी से उन्हें मिश्रण के माध्यम से एक दूसरे की ओर ड्राइंग करें। कटोरे के किनारों को नीचे करते हुए, लगभग 15 या 20 कट दोहराएं ताकि बसा और आटे के सभी कण मिक्स हो जाएं। तब तक दोहराएं जब तक कि मिश्रण ताजा ब्रेड क्रम्ब्स जैसा न हो जाए।

माप: 1 बड़ा चम्मच ठंडा पानी, इसे आटे के मिश्रण पर छिड़कें, और एक कांटे के साथ नमी को समान रूप से वितरित करें। इस चरण को चार बार दोहराएं। मिश्रण अब डॉ की तरह दिखने लगेगा। डॉ के लिए सामंजस्यपूर्ण बनने के लिए, आपको एक बड़ा चमचा या अधिक पानी जोड़ना होगा। डॉ के ऊपर एक समय में 1/2 बड़ा चम्मच छिड़कें और कांटे के साथ हिलाएं। डॉ एक साथ चिपका होना चाहिए, लेकिन अगर यह नहीं है, तो पानी की कुछ और बूंदें डालें जहां यह सूखा और उखड़ा हुआ लगता है।

डॉ बनाना

लगभग आधे डॉ को मोटे गोल केक में 1 इंच मोटा और 3 इंच व्यास का बनाएं। दूसरे आधे के साथ दोहराएं। यदि आप चाहें तो ठंडा करें, लेकिन यह आवश्यक नहीं है। आटे को एक रोलिंग सतह छिड़कें और हाथ पर अतिरिक्त आटा लगाएं।

सतह पर डॉ का एक टुकड़ा रखें, शीर्ष पर थोड़ा आटा छिड़कें, और कई स्थानों पर रोलिंग पिन के साथ मजबूती से आटे को सपाट करें। आटे के केंद्र में शुरू करें और सभी दिशाओं में हल्के से रोल करें, हर कुछ रोलिंग के बाद आटा उठाएं और मोड़ें और अगर यह चिपक जाता है तो थोड़ा और आटा छिड़कें।

डॉ उठाने और मोड़ने में मदद करने के लिए, एक फ्लैट-ब्लेड धातु स्पैटुला का उपयोग करें। रोलिंग पिन पर आटा रगड़ें अगर यह चिपचिपा हो जाता है। आकार को यथासंभव गोल रखने की कोशिश करें; असमान किनारों और छोटे दरारों के बारे में बहुत चिंता न करें। पाई प्लेट में डॉ को रखने के बाद उन्हें ठीक करना आसान है। तब तक रोल करना जारी रखें जब तक कि डॉ कार्डबोर्ड जितना गाढ़ा न हो जाए और पाई पैन से लगभग इंच बड़ा हो।

डॉ के नीचे एक सपाट धातु स्पैटुला को रोलिंग सतह से ढीला करने के लिए स्लाइड करें। रोलिंग पिन के चारों ओर डॉ को रोल करें, आप के पास किनारे पर शुरू करें, और इसे पाई पैन में अनरोल करें, पैन के सबसे दूर के किनारे पर शुरू करें और आपकी ओर अनरोल करें। डॉ को किनारों से केंद्र की ओर काम करते हुए, किसी भी गैप और हवा के छेद को खत्म करने और एक स्नग फिट बनाने के लिए पैन में दबाएं। एक सजावटी किनारे के लिए पैन के चारों ओर लगभग 1 इंच ओवरहांग छोड़ दें। कैंची या तेज चाकू के साथ अतिरिक्त ओवरहांग ट्रिम करें।

शीर्ष क्रस्ट

माउंड को डॉ की कड़ाही में भरना ताकि भरने का केंद्र रिम से एक इंच या अधिक ऊपर उठ जाए। मक्खन के बिट्स के साथ डॉ भरें। डॉ के बचे हुए आधे हिस्से को वैसे ही रोल करें जैसा आपने पहले किया था, इसे वैसे ही मोटा लेकिन व्यास में थोड़ा बड़ा कर लें। यह सुनिश्चित करने के लिए कि शीर्ष क्रस्ट साफ-सुथरी दिखने वाली वाष्प के साथ केंद्रित है, डॉ को आधा मोड़ें, फिर आधे में। एक चाकू के साथ तीन या चार कोणीय कट करें जो प्रत्येक मुड़े हुए हिस्से पर लगभग 3/4 इंच लंबा हो। अपनी उंगलियों के साथ, शीर्ष क्रस्ट के लिए एक चिपकने के रूप में पाई में डॉ रिम पर पानी की कुछ बूंदें फैलाएं।

अब, मुड़े हुए आटे के बिंदु को भरने के केंद्र में रखें और डॉ को खोल दें। डॉ को केवल 1/2 इंच ओवरहांग में ट्रिम करें। दोनों क्रस्ट्स के किनारों को एक साथ दबाएं, और एक अच्छी तरह से सील, अपस्टैंडिंग रिज बनाने के लिए ओवरहैंगिंग फ्लैप को घुमाएं।

किनारों को समेटना

निम्नलिखित तरीकों में से एक का उपयोग करके एक सजावटी बॉर्डर बनाने के लिए किनारे को समेटें: क) चारों ओर किनारों में एक कांटे के टीन्स को दबाएं; ख) अपने दो अंगूठे का उपयोग अंदर के किनारे पर डॉ को एक साथ पकड़ने के लिए करते हैं, जबकि अपने तर्जनी को बाहर खड़े होने पर धक्का देते हैं।

चमक जोड़ना

एक गोल्डन चमक के लिए, अपनी उंगलियों या पेस्ट्री ब्रश का उपयोग करके धीरे से ऊपर की पपड़ी पर 2 बड़े चम्मच क्रीम या दूध फैलाएं। समान रूप से 1 बड़ा चम्मच चीनी छिड़के।

पाई डॉ सामग्री

1. आटा: पाई डॉ में आटा मुख्य संरचना बिल्डर है। पेस्ट्री आटा आम तौर पर बेहतर पाई डॉ का उत्पादन करता है, हालांकि, 60 प्रतिशत ब्रेड के आटे और 40 प्रतिशत केक के आटे का एक संयोजन गुणवत्ता वाले पाई का उत्पादन कर सकता है यदि आटा ठीक से मिलाया जाता है। यदि सभी ब्रेड के आटे का उपयोग किया जाता है, तो बेक किए जाने पर आटा अत्यधिक सिकुड़ जाएगा और क्रस्ट सख्त हो जाएगा। दूसरी ओर, यदि सभी केक के आटे का उपयोग किया जाता है, तो उपयोग की जाने वाली शॉर्टनिंग की मात्रा को कम करना होगा अन्यथा, डॉ को बनाने के दौरान संभालना बहुत मुश्किल होगा।
2. शॉर्टनिंग: शॉर्टनिंग चंचलता, कोमलता, स्वाद, तालुपन और पपड़ी की गुणवत्ता को बनाए रखने के लिए जिम्मेदार है। बटर, मार्जरीन, और हाॅग फैट से निर्मित लार्ड अत्यधिक स्वाद वाले होते हैं। कई साल पहले, लॉर्ड्स बेकर्स के पसंदीदा थे। आज, बेकर्स लार्ड और वनस्पति शॉर्टनिंग के संयोजन का उपयोग करते हैं। शॉर्टनिंग का बहुत अधिक प्रतिशत कम होने से पपड़ी की अत्यधिक कोमलता होगी और बहुत कम प्रतिशत एक कठिन क्रस्ट उत्पन्न करेगा।
3. नमक: नमक अन्य अवयवों के स्वाद को बढ़ाता है। नमक भी शॉर्टनिंग प्रोटीन पर एक मजबूत प्रभाव डालता है जो वांछनीय है।
4. रंग एजेंट: रंग एजेंटों का उपयोग आमतौर पर बेकिंग के दौरान सुनहरे भूरे रंग की पपड़ी के रंग को विकसित करने में सहायता के लिए किया जाता है। उदाहरण के लिए, जब पाई के डॉ में शक्कर और दूध का उपयोग किया जाता है, तो वे बेकिंग के दौरान कैरामलन हो जाती हैं। इन सामग्रियों का उपयोग करने का नुकसान यह है कि वे परत को नष्ट कर देते हैं और बेकिंग के बाद क्रस्ट में नमी अवशोषण को बढ़ाते हैं। कुछ बेकर एक पाई वॉश का उपयोग करते हैं जैसे पानी और अंडे के बराबर भागों का मिश्रण जो एक वायर विप के साथ थोड़ा फेंटा गया है। दूध और अंडे या पिघले हुए मक्खन का भी उपयोग किया जा सकता है। उन्हें ओवन में लोड करने से ठीक पहले पाई के शीर्ष पर वॉश को पैट या स्प्रे किया जाता है। वॉश में अंडों को परत में चमकदार चमक पैदा करना भी शामिल है, लेकिन वे पपड़ी को गीला बना देते हैं। मक्खन एक अधिक निविदा क्रस्ट पैदा करता है, लेकिन क्रस्ट में चमक नहीं होगी, और रंग भी फीका हो जाएगा।

4. पानी: पानी नमक को घोलता है, आटे के प्रोटीन को विकसित करता है, और आटे की स्थिरता और तापमान को नियंत्रित करता है। आटे में अत्यधिक पानी अंडरस्टैंडिंग है क्योंकि क्रस्ट को बेक करने में अधिक समय लगता है, और क्रस्ट को सख्त कर देता है। डॉ में वसा को नरम करने से रोकने के लिए डॉ में इस्तेमाल किया जाने वाला पानी बर्फ के जितना ठंडा होना चाहिए। यदि समय की अनुमति मिलती है, तो मिश्रित डॉ को ठंडा करने के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें। यह मेक-अप के दौरान डॉ को चिपचिपा होने से बचाने में मदद करेगा।

फिलिंग सामग्री

यद्यपि अच्छे स्वाद और सुगंध के साथ एक आकर्षक, कोमल, परतदार, सुनहरे भूरे रंग की परत आवश्यक है, अंत में एक गुणवत्ता, आकर्षक और स्वादिष्ट फिलिंग से पाई की अंतिम गुणवत्ता निर्धारित होगी। कुछ प्रसिद्ध बेकरी घटक निर्माता बेकर उच्च गुणवत्ता के तैयार फल पाई फिलिंग और क्रीम पाई फिलिंग के लिए उपलब्ध कराते हैं। बेकर्स समय और श्रम लागत बचाने के लिए इन तैयार मिक्स का उपयोग करते हैं। उन बेकरों के लिए जो अपने स्वयं के पाई डॉ और पाई फिलिंग के फार्मूले तैयार करना पसंद करते हैं, निम्नलिखित जानकारी को एक गाइड के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है:

प्रत्येक घटक की न्यूनतम और अधिकतम मात्रा दिखाते हुए पाई डॉ बेकर की प्रतिशत सीमा को सूत्र में उपयोग किया जाना चाहिए

सामग्री	न्यूनतम	अधिकतम
आटा	100	100
शॉर्टनिंग	50	75
नमक	3	4
चीनी	0	10
दूध, सूखा नॉनफैट	0	5
बर्फ युक्त पानी	20	50

प्रत्येक घटक की न्यूनतम और अधिकतम मात्रा दिखाते हुए पाई डॉ की सच्ची प्रतिशत सीमा होती है जिसका उपयोग सूत्र में किया जाना चाहिए

सामग्री	न्यूनतम	अधिकतम
आटा	44	50
शॉर्टनिंग	24	32
नमक	0.5 /	1.0
चीनी	0	3
दूध, सूखा नॉनफैट	0	2
ठंडा पानी	15	24

फ्रूट पाई में प्रत्येक घटक की न्यूनतम और अधिकतम मात्रा दर्शाने वाली सच्ची प्रतिशत सीमा होती है जिसका उपयोग सूत्र में किया जाना चाहिए

सामग्री	न्यूनतम	अधिकतम
चीनी	15	25
नमक	0	0.25
ग्लूकोज सिरूप	0	20
कॉर्नस्टार्च	3	4
फल	35	50
जूस या पानी	30	45
मक्खन	0	1.5

क्रीम पाई फिलिंग प्रत्येक घटक की न्यूनतम और अधिकतम मात्रा दर्शाने वाली सच्ची प्रतिशत सीमा होती है जिसका उपयोग सूत्र में किया जाना चाहिए

सामग्री	न्यूनतम	अधिकतम
चीनी	15	25
नमक	0.125	0.25
अंडे या जर्दी	10	20
दूध, नॉनफैट सूखा	0	10
चाँकलेट	5	7
कोको	3	4
कॉर्नस्टार्च	4	5
फलों का रस और छिलके	4.5	6.5
मक्खन	0	3

क्रीम पाई

क्रीम टाइप पाई के लिए क्रीम आमतौर पर प्री-बेकड पाई शेल में डाली जाती है और मेरिंग्यू के साथ टॉप किया जाता है। मेरिंग्यू तैयार करने के कई तरीके हैं, हालांकि पकाए गए प्रकार के मेरिंग्यू का उपयोग करने की सलाह दी जाती है, क्योंकि मेरिंग्यू अधिक स्थिर होता है और भंडारण के दौरान या रेफ्रिजरेटर में ठंडा होने पर टूटेगा नहीं। मेरिंग्यू को व्यावसायिक रूप से तैयार विशेष स्टेबलाइजर या पके हुए कॉर्नस्टार्च मिश्रण के साथ बनाया जाता है।

कस्टर्ड पाई फिलिंग प्रत्येक घटक की न्यूनतम और अधिकतम मात्रा दिखाने वाली सच्ची प्रतिशत सीमा होती है जिसे सूत्र में उपयोग किया जाना चाहिए

सामग्री		न्यूनतम	अधिकतम
चीनी		16	20
नमक		0.125	0.25
अंडे या जर्दी		10	20
दूध, नॉनफैट	सूखा	5	8
मसाले		0.125	7

कोको		0.125	0.5
कॉर्नस्टार्च		0	1.5
कद्दू		28	36
मक्खन		0	1.5

पाई बेकिंग में कॉर्नस्टार्च

फलों के रस और दूध और पानी को गाढ़ा करने के लिए पाई बेकर में कई प्रकार के स्टार्च उपलब्ध हैं।

1. शुद्ध भोजन पाउडर स्टार्च- एक शुद्ध परिष्कृत मर्कई स्टार्च साधारण मर्कई से तैयार किया जाता है। इस प्रकार का स्टार्च वैक्स मक्का स्टार्च की तरह स्थिर नहीं होता है और लंबे भंडारण के बाद टूट जाएगा और पानी से लथपथ हो जाएगा या जब चेरी या अनानास के रस जैसे उच्च एसिड सामग्री वाले फलों के रस को गाढ़ा करने के लिए उपयोग किया जाएगा। इसमें एमाइलेज और एमाइलोपेक्टिन होते हैं। इसे स्पष्टता और स्थिरता बढ़ाने के लिए संशोधित किया जा सकता है।
2. वैक्सी स्टार्च-इस प्रकार के स्टार्च को परिष्कृत और संशोधित किया जाता है। इसे वैक्सी मक्का से तैयार किया जाता है। यह एक छोटी टेंडर बॉडी और अत्यधिक स्थिरता के साथ एक असाधारण स्पष्ट, जेल-उत्पादक स्टार्च है। वैक्सी स्टार्च आमतौर पर अन्य स्टार्च की तुलना में तेजी से प्रफुल्लित होता है, लेकिन वे खाना पकाने के दौरान पतले भी हो जाते हैं। पका फिलिंग गाढ़ा नहीं होगा जब पाई ठंडी होती है अगर उन्हें नियमित स्टार्च के साथ बनाया जाता है।
3. प्री-जिलेटिनाइज्ड स्टार्च (ठंडा पानी स्टार्च) - यह स्टार्च आमतौर पर इंस्टेंट स्टार्च के रूप में जाना जाता है। इसे पकाने की आवश्यकता नहीं है। फलों से रस निकाला जाता है। यदि फलों में अपर्याप्त रस मौजूद हैं, तो पानी की कमी को पूरा करने के लिए जोड़ा जा सकता है। फिलिंग के सभी सूखी सामग्री (स्टार्च, चीनी, नमक, मसाले आदि) एक सूखी मिश्रण के कटोरे में अच्छी तरह से एक साथ मिश्रित होते हैं। तरल पदार्थ (रस और पानी जब उपयोग किया जाता है) को धीरे-धीरे सूखी सामग्री में जोड़ें और स्मूथ होने तक मिलाएं। ध्यान से सूखे फल को गाढ़े मिश्रण में फोल्ड करें। जब तक उपयोग करने के लिए तैयार न हो जाए तब तक फ्रिज में फिलिंग को ठंडा करें। स्टार्च के प्रकार के बावजूद, बेकिंग के दौरान पाई के उबलने की संभावना को कम करने के लिए उपयोग किए जाने से पहले तैयार फिलिंग को रेफ्रिजरेटर में ठंडा किया जाना चाहिए। आम तौर पर अगर ओवन को पाई को लोड करने से पहले लगभग 450 डिग्री तक गर्म किया जाता है, फिलिंग उबलने के लिए पर्याप्त गर्म हो जाता है और पाई से बाहर निकल जाता है तो क्रस्ट पूरी तरह से बेक हो जाएगी।
4. टैपिओका स्टार्च-इस प्रकार के स्टार्च का उपयोग कुछ बेकर द्वारा पाई फिलिंग में भी किया जाता है। सभी स्टार्च के जीवाणुओं में से एक पानी या फलों के रस में पकाए जाने की उनकी क्षमता है। वे जिलेटिनयुक्त हो जाते हैं और बदले में मिश्रण गाढ़ा हो जाता है।

पाई में फलों की भूमिका

निम्न प्रकार के फल अगर ठीक से प्रयोग किए जाएं तो गुणवत्ता वाले पाई का उत्पादन करेंगे:

1. ताजे फल धोएं, सुखाएं और पके हुए स्टार्च, चीनी, नमक, सूखे हुए जूस और पानी और किसी भी मसाले या अन्य सामग्री जैसे नींबू का रस, और मक्खन का एक घोल में मिलाएं। उपयोग करने के लिए तैयार करने तक रेफ्रीजरेट करें।
2. जमे हुए फल से बर्फ पिघलाना, रस निकालना, सूखा हुआ रस और पानी, स्टार्च, चीनी और नमक का एक घोल पकाना आदि। और घोल में फलों को मिलाएं। यदि चीनी को फल में जोड़ा गया है, तो इसे ध्यान में रखा जाना चाहिए। रेसिपी में अतिरिक्त चीनी स्टार्च की क्षमता के साथ एक जेल बनाने के लिए हस्तक्षेप करेगी।

3. डिब्बाबंद फल-रस को निचोड़ें, अगर अपर्याप्त रस मौजूद है, तो कमी को पूरा करने के लिए पानी का उपयोग करें। उपयोग किए जाने पर, सूखे रस, पानी में घोल, स्टार्च, चीनी, नमक और अन्य अवयवों को पकाएं। फिर बेक मिश्रण में फल मिलाएं।
4. निर्जलित और सूखे फल-पुनर्गठन, अन्य प्रकार के फलों के लिए एक गारा में पकाना और फलों को पके हुए मिश्रण में मिलाएं। आज, सूखे फल सूखे नहीं होते हैं जैसे वे हुआ करते थे। उन्हें ताजा फल माना जाना चाहिए जिसमें से पानी निकाल दिया गया है। सालों पहले जब सूखे फलों का उपयोग किया जाता था, तो उन्हें 8 घंटे या रात भर पानी में भिगोना आवश्यक होता था। आज वह जरूरी नहीं रह गया है। ड्रिक कुकिंग टूटे, मसले हुए, या गहरे या पीले रंग के अप्रिय रंग के बिना सूखे फलों से गुणवत्ता वाले पाई का उत्पादन करने का रहस्य है।

निम्नलिखित नियमित रूप से स्टार्च और ठंडे पानी के स्टार्च (इंस्टेंट स्टार्च) का उपयोग करके कुछ फल पाई भरने के फार्मूले का पालन किया जाता है।

डिब्बाबंद सेब का उपयोग करके एप्पल पाई फिलिंग और नियमित स्टार्च के साथ खाना बनाना

सामग्री	पाउंड	औंस
रस या जल	2	0

निर्देश: पानी उबालें

सामग्री	पाउंड	औंस
स्टार्च	0	3-1 / 2
पानी	0	6

निर्देश: पानी में स्टार्च को रोक दें। उबलते पानी को लगातार हिलाएं। गाढ़ा होने तक पकाएं और साफ करें।

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी	0	12
चीनी, ब्राउन	0	12
नमक	0	0-1 / 4
दालचीनी	0	0-1 / 4
मक्खन	0	4
नींबू का रस	0	0-1 / 2

निर्देश: सूखी सामग्री को एक साथ मिलाएं, पका हुआ घोल डालें। तब तक हिलाएं जब तक कि चीनी और नमक घुल न जाए और मक्खन पिघल न जाए। मक्खन वैकल्पिक है। नींबू का रस जोड़ें और फिर फलों पर पकाया घोल डालें और सावधानी से मिश्रण करें। जब तक उपयोग करने के लिए तैयार न हो जाए तब तक फ्रिज में फिलिंग को ठंडा करें।

डिब्बाबंद सेब का उपयोग करके और ठंडे पानी के स्टार्च (इंस्टेंट स्टार्च) का उपयोग करके एप्पल पाई फिलिंग

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी	0	12

चीनी, ब्राउन	0	12
नमक	0	0-1 / 4
दालचीनी	0	0-1 / 4

निर्देश: एक सूखी कटोरी में सभी सूखी सामग्री को अच्छी तरह मिलाएं।

सामग्री	पाउंड	औंस
जूस या पानी	2	0टीआर>
मक्खन	0	4
नींबू का रस	0	0-1 / 2

निर्देश: सूखे मिश्रण में ऊपर से धीरे-धीरे पानी डालें और हिलाएं जब तक कि यह स्मूथ न हो जाए। नींबू का रस जोड़ें और मिश्रण को हिलाएं। सेब के ऊपर गाढ़ा मिश्रण डालें और धीरे से मोड़ें। उपयोग के लिए तैयार होने तक फिलिंग को ठंडा करें। डिब्बाबंद चेरी का उपयोग करके चेरी पाई फिलिंग और नियमित स्टार्च के साथ पकाना

सामग्री	पाउंड	औंस
जूस	2	0

निर्देश: जूस को उबाल लें

सामग्री	पाउंड	औंस
स्टार्च	0	4-1 / 2
पानी	0	6

निर्देश: पानी में स्टार्च को रोके। उबलते पानी को लगातार हिलाते रहें। गाढ़ा होने और मूल रंग प्राप्त करने तक पकाएं। आंच बंद कर दें।

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी	2	8
नमक	0	0-1 / 4

मक्खन	0	4
नींबू का रस	0	0-1 / 2

निर्देश: सूखी सामग्री को एक साथ मिलाएं, पका हुआ घोल डालें। तब तक हिलाएं जब तक कि चीनी और नमक घुल न जाए और मक्खन पिघल जाए। मक्खन और नींबू का रस वैकल्पिक हैं। नींबू का रस जोड़ें और फिर फलों पर पका हुआ घोल डालें और सावधानी से मिश्रण करें। उपयोग करने के लिए तैयार होने तक रेफ्रिजरेटर में ठंडा करें।

डिब्बाबंद चेरी का उपयोग करके और ठंडे पानी के स्टार्च का उपयोग करके चेरी पाई फिलिंग(इंस्टैंट स्टार्च)

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी	2	8
नमक	0	0-1 / 4
इंस्टैंट स्टार्च	0	4-1 / 2

निर्देश: एक सूखी कटोरी में सभी सूखी सामग्री को अच्छी तरह मिलाएं।

सामग्री	पाउंड	औंस
जूस	2	0टीआर>
मक्खन	0	4
नींबू का रस	0	0-1 / 2

निर्देश: सूखे मिश्रण में धीरे-धीरे रस डालें और हिलाएं। नींबू का रस जोड़ें और मिश्रण हिलाएं। नींबू का रस और मक्खन वैकल्पिक हैं। चेरी के ऊपर गाढ़ा मिश्रण डालें और धीरे से मोड़ें। इस्तेमाल करने के लिए तैयार होने तक फिलिंग को ठंडा करें।

पेकन पाई फॉर्मूला

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी, दानेदार	1	0
केक का आटा	1	0

नमक	0	0-1 / 2
जायफल	0	0-1 / 2
अंडे	6	8
कारो सरुप	10	0

निर्देश: सभी उपरोक्त सामग्रियों को मिक्सिंग बाउल में रखें और कम गति में वायर विप से अच्छी तरह से मिलाएं।

सामग्री	पाउंड	औंस
पानी	2	0
वनीला	0	0-1 / 2

निर्देश: उपरोक्त मिश्रण में पानी और वनीला मिलाएं और धीमी गति से लगभग 2 मिनट तक या अच्छी तरह से मिक्स होने तक फेंटें। 0-1 / 2 कप मैकरून कोकोनट को अनबेक पाई शेल के नीचे रखें। अनबेक पाई शेल में 1 से 1-1 / 2 कप ताजे पेकन भी डालें। नारियल और पेकन में अनबेक पाई शेल को 350 डिग्री से 400 डिग्री फारेनहाइट ओवन पर रखें। तैयार पेकन पाई फिलिंग के साथ नारियल और पेकन युक्त अनबेक पाई शेल भरें। लगभग 30 मिनट या फिलिंग के सेट होने तक बेक करें।

ताजा नींबू शिफॉन पाई

मेरिंग को गर्म ताजे नींबू फिलिंग बनाने और इसके पहले से बेक करे हुए पाई शेल को भरने के बाद आप पाई को पहले से बेक करे हुए पाई के टुकड़ों को एक सिफ्टर में तोड़ सकते हैं। केक के ऊपर मरस्चिनो चेरी को पाई के केंद्र में रखकर सजाया जा सकता है। आप चाहें तो केक के ऊपर पाई के टुकड़ों को मिलाने के बजाय मेरिंग केक को ओवन लेमन शिफॉन पाइ फिलिंग में डाल सकते हैं।

सामग्री	पाउंड	औंस
पानी	15	0

निर्देश: पानी को उबालें

सामग्री	पाउंड	औंस
कॉर्नस्टार्च	2	2
पानी	3	0

निर्देश: पानी में स्टार्च को रोकेँ और उबलते पानी को लगातार हिलाएं और मिश्रण के गाढ़ा और साफ होने तक पकाएं।

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी	9	0
नमक	0	0-3 / 4
मक्खन	0	12

निर्देश: पके हुए मिश्रण में जोड़ें और तब तक हिलाएं जब तक कि चीनी और नमक घुल न जाएँ और मक्खन पिघल जाएँ।

सामग्री	पाउंड	औंस
अंडे की जर्दी	3	0

निर्देश: अंडे की जर्दी को थोड़ा फेंटें। फेंटें अंडे की जर्दी पर पकाये मिश्रण के 1/4 वें भाग को डालें और हैंड वायर विप के साथ अच्छी तरह मिलाएं। पकाये मिश्रण के 3/4 वें हिस्से को लगातार हिलाते हुए अंडे के मिश्रण को वापस डालें और फिर से उबाल लें। आंच बंद कर दें। 30 नींबू धोएं, और नींबू से छिलके उतार लें। नींबू से रस निचोड़ें और रस के साथ कसा हुआ छिलका जोड़ें। पके हुए मिश्रण में रस जोड़ें और रगड़ें। रस डालने के बाद गर्म न करें अन्यथा यह रस में एसिड स्टार्च को तोड़ देगा।

शिफॉन पाई के लिए मेरिंगू उसी समय तैयार किया जाना चाहिए जब फिलिंग पकाया जा रहा है। मेरिंगू को पकाए गए मिश्रण में धीरे से मोड़ा जाना चाहिए, जबकि फिलिंग अभी भी गर्म है। पहले से बेक पाई के गोले में शिफॉन फिलिंग को भरें जबकि फिलिंग अभी भी गर्म है।

पकाया हुआ मेरिंगू

सामग्री	पाउंड	औंस
पानी	1	8

निर्देश: पानी को उबालें

सामग्री	पाउंड	औंस
स्टार्च	0	3
पानी	0	6

निर्देश: पानी में स्टार्च को रोके, उबलते पानी में जोड़ें और गाढ़ा और साफ होने तक पकाएं।

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी	2	10

निर्देश: पके हुए मिश्रण में चीनी डालें और फिर से उबाल लें। आंच से हटाएं।

सामग्री	पाउंड	औंस
अंडा की सफेदी	1	12
नमक	0	0-1 / 4

निर्देश: अंडे को मध्यम गति में फेंटें जब तक कि उंगली पर एक चोटी का गठन नहीं हो जाता है जब इसे सफेद में डुबोया जाता है और निकाला जाता है। फेंटें अंडे पर गर्म पका हुआ मिश्रण धीमी धारा में डालें, जब तक कि मिश्रण एक चोटी न बन जाए, जब एक उंगली को फेंटें मिश्रण में डुबो कर निकाल न लिया जाए।

सामग्री	पाउंड	औंस
वनीला	0	0-1 / 4

निर्देश: वनीला को मेरिंग्यू में जोड़ें और हिलाएं। क्रीम पाई या शिफॉन पाई के शीर्ष पर लागू करें, जबकि मेरिंग्यू अभी भी गर्म है। सुनहरा भूरा होने तक 375 डिग्री फारेनहाइट पर बेक करें।

पाई के लिए रेसिपी मायरा हार्डी का बेसिक पाईक्रस्ट

- 1 कप शॉर्टनिंग या मक्खन, या प्रत्येक आधा 2 कप आटा 1/2 चम्मच नमक
- 2 चम्मच सिरका 1/3 कप ठंडा दूध

निर्देश

यह रेसिपी दो क्रस्ट्स के लिए पर्याप्त है। एक बड़े कटोरे में, दो कांटे, पेस्ट्री कटर या उंगलियों के साथ मक्खन या शॉर्टनिंग, आटा और नमक। एक सख्त डॉ बनाने के लिए आवश्यकतानुसार सिरका, फिर दूध जोड़ें जो अभी भी आसानी से काम में आता है। आटा युक्त बोर्ड पर डॉ को 1/8 इंच की मोटाई तक रोल करें। दो-क्रस्ट पाई के लिए, पाई पैन से लगभग एक इंच बड़ा 2 राउंड काटें। पैन में रखें और जगह में धीरे से दबाएं। दूसरे क्रस्ट के साथ भरें और टॉप करें। किनारों को सील करें और समेटें। पाई रेसिपी के अनुसार बेक करें।

माइक्रोवेव फिलिंग के साथ नींबू मेरिंग्यू पाई

फिलिंग:

- 1/3 कप कॉर्नस्टार्च 1¼ कप चीनी डैश नमक
- 1½ कप गर्म पानी
- 3 अंडे की जर्दी, 1 बड़े चम्मच मक्खन के साथ फेंटा
- 2 चम्मच कद्दूकस किया हुआ नींबू का रस 1/2 कप नींबू का रस
- 9 इंच पाई शेल, बेक किया और ठंडा किया हुआ

मेरिंग्यू:

- 2 बड़े चम्मच कॉर्नस्टार्च 1/2 कप चीनी
- 1/2 कप पानी 2 अंडे की सफेदी डैस नमक
- 1/2 चम्मच वेनिला

निर्देश

ओवन को पहले 350 डिग्री तक गर्म करें। फिलिंग के लिए: 1/3 कप कॉर्नस्टार्च, 1¼ कप चीनी और एक बड़े माइक्रोवेव-सेफ बाउल में नमक डालें। धीरे-धीरे गर्म पानी में घोलें। उच्च शक्ति पर माइक्रोवेव, अक्सर हिलाएं, जब तक मिश्रण गाढ़ा और स्पष्ट न हो। इसे कुल मिलाकर लगभग 3 मिनट लेना चाहिए, दो बार हिलाएं। फेंटें अंडे की जर्दी में इस मिश्रण के कई चम्मच हिलाएं। अच्छी तरह मिलाएं। इस मिक्स अंडे के मिश्रण को वापस बड़े माइक्रोवेव-सेफ बाउल में डालें। अच्छी तरह मिलाएं। 1 मिनट के बाद हिलाते हुए, अतिरिक्त 2 मिनट तक पकाएं।

फिर से हिलाएं और मक्खन और छिलका जोड़ें। नींबू के रस में धीरे-धीरे घोलें। 5 मिनट ठंडा करें और फिर ठंडे, पके हुए पाई शेल में डालें। मेरिंग्यू बनाने के लिए: एक मध्यम माइक्रोवेव-सुरक्षित कटोरे में, 2 बड़े चम्मच कॉर्नस्टार्च, 1/2 कप चीनी और पानी मिलाएं। 1 मिनट के लिए उच्च पर माइक्रोवेव; हिलाएं, फिर एक और मिनट माइक्रोवेव में डालें। मिश्रण गाढ़ा और स्पष्ट होना चाहिए। अंडे की सफेदी बनाते समय ठंडा होने दें।

एक अलग मध्यम कटोरे में, अंडे का सफेद भाग नमक के साथ फेंटें जब तक कि सफेद कठोर न हों। जांच करने के लिए, कटोरे के नीचे एक स्पैटुला चलाएं; कठोर सफेदी वापस एक साथ नहीं चलेगी। अंडे की सफेदी में चीनी और कॉर्नस्टार्च का मिश्रण डालें। वेनिला जोड़ें। फेंटें जब तक मिश्रण स्मूथ न हो जाए। पाई फिलिंग के शीर्ष पर मेरिंग्यू फैलाएं, सुनिश्चित करें कि यह क्रस्ट के किनारों तक फैला हुआ है। पहले से गर्म किए गए ओवन में मेरिंग्यू लगभग 15 मिनट ब्राउन करें।

दो-क्रस्ट चेरी पाई

- 1 1/2 कप चीनी, विभाजित 4 बड़े चम्मच कॉर्नस्टार्च का उपयोग करें
- डिब्बाबंद चेरी से 3/4 कप जूस
- 3 कप डिब्बाबंद, बिना गुठलियों के टार्ट लाल चेरी (पानी का पैक) 1 बड़ा चम्मच मक्खन
- 1/4 चम्मच लाल खाद्य रंग (वैकल्पिक) पेस्ट्री दो-क्रस्ट, 9 इंच पाई के लिए

निर्देश

400 डिग्री पर ओवन को पहले से गरम करें। एक मध्यम साँस पैन में कॉर्नस्टार्च के साथ 3/4-कप चीनी मिलाएं। चेरी जूस हिलाएं। मध्यम आंच पर कुक करें, कभी-कभी हिलाएं, जब तक मिश्रण गाढ़ा और बुलबुले न हो जाए; 1 मिनट अधिक पकाएं। शेष चीनी, चेरी, मक्खन और खाद्य रंग जोड़ें, यदि उपयोग कर रहे हैं। मिश्रण बहुत गाढ़ा होगा। पेस्ट्री तैयार करते समय खड़े रहें। पेस्ट्री के साथ 9 इंच पाई प्लेट लाइन करें; भरे। शीर्ष क्रस्ट को समायोजित करें, भाप के निकलने के लिए स्लिट काटें। 55 मिनट तक बेक करें।

केक बेकिंग सामग्री

केक बेकिंग की प्रक्रिया में कई अवयवों की आवश्यकता होती है। खाद्य पदार्थों के विभिन्न रेसिपी को पकाने के लिए और विभिन्न अवयवों के लिए अलग-अलग अवधि होती है। इनमें से कुछ बेकिंग पाउडर, चोकर, ब्रेड-क्रम्स, कॉर्नस्टार्च, छाछ, शहद, अंडे, सोयामिल्क, बटर इत्यादि हैं। निम्नलिखित अध्याय पाठकों को केक बेकिंग सामग्री की बेहतर समझ विकसित करने में मदद करता है।

बेकिंग पाउडर



अमेरिकी उपभोक्ता-पैक बेकिंग पाउडर। इस विशेष प्रकार के बेकिंग पाउडर में मोनोक्लेशियम फॉस्फेट, सोडियम बाइकार्बोनेट और कॉर्नस्टार्च होते हैं।

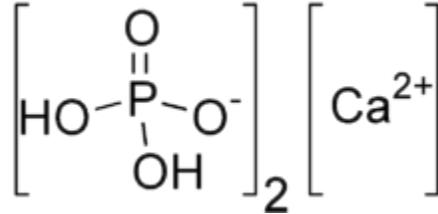
बेकिंग पाउडर एक सूखा रासायनिक रिसाव एजेंट, एक कार्बोनेट या बाइकार्बोनेट और एक कमजोर एसिड का मिश्रण है, और इसका उपयोग वॉल्यूम बढ़ाने और पके हुए माल की बनावट को हल्का करने के लिए किया जाता है। बेकिंग पाउडर एक एसिड-बेस प्रतिक्रिया के माध्यम से एक बैटर या आटे में कार्बन डाइऑक्साइड गैस को छोड़ने का काम करता है, जिससे गीले मिश्रण में बुलबुले का विस्तार होता है और इस तरह मिश्रण को रिसाव होता है। इसका उपयोग खमीर के बजाय अंत-उत्पादों के लिए किया जाता है जहां किण्वन का स्वाद अवांछनीय होगा या जहां बैटर में कुछ मिनटों से अधिक समय तक गैस के बुलबुले रखने या उत्पादन को गति देने के लिए लोचदार संरचना का अभाव होता है। क्योंकि किण्वन की तुलना में एसिड-बेस प्रतिक्रिया के माध्यम से कार्बन डाइऑक्साइड को तेज गति से जारी किया जाता है, रासायनिक रिसाव द्वारा बनाए गए ब्रेड को त्वरित ब्रेड कहा जाता है।

सूत्रीकरण और तंत्र

अधिकांश व्यावसायिक रूप से उपलब्ध बेकिंग पाउडर सोडियम बाइकार्बोनेट (जिसे बेकिंग सोडा या सोडा के बाइकार्बोनेट के रूप में भी जाना जाता है) और एक या अधिक एसिड लवण से बना होता है। 30% सोडियम बाइकार्बोनेट, 5-12% मोनोक्लेशियम फॉस्फेट और 21-26% सोडियम एल्यूमीनियम सल्फेट के लिए आम सूत्रीकरण (वजन के द्वारा) कहते हैं।

अंतिम दो तत्व अम्लीय हैं: वे गैसीय कार्बन डाइऑक्साइड का उत्पादन करने के लिए सोडियम बाइकार्बोनेट और पानी के साथ मिलते हैं। दो अम्लीय घटकों का उपयोग "दोहरे एक्टिंग" शब्द का आधार है। ऐसे योगों में एक और विशिष्ट एसिड टार्टर की क्रीम है, जो टार्टरिक एसिड का व्युत्पन्न है। बेकिंग पाउडर में मिश्रण की संगति और स्थिरता में मदद करने के लिए घटक शामिल हैं।

वाणिज्यिक बेकिंग पाउडर फॉर्मूलेशन घरेलू वालों से अलग हैं, हालांकि सिद्धांत समान हैं। सोडियम एल्यूमीनियम सल्फेट के बजाय, वाणिज्यिक बेकिंग पाउडर दो अम्लीय घटकों में से एक के रूप में सोडियम एसिड पाइरोफॉस्फेट का उपयोग करते हैं।

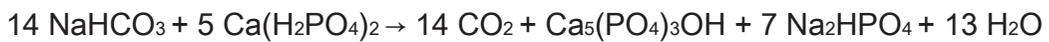


मोनोक्लेशियम फॉस्फेट ("एमसीपी") घरेलू बेकिंग पाउडर में एक आम एसिड घटक है।

बेकिंग सोडा (NaHCO₃) कार्बन डाइऑक्साइड का स्रोत है, और एसिड-बेस प्रतिक्रिया को सामान्य रूप से प्रस्तुत किया जा सकता है:



असली प्रतिक्रियाएं अधिक जटिल होती हैं क्योंकि एसिड जटिल होते हैं। उदाहरण के लिए, बेकिंग सोडा और मोनोक्लेशियम फॉस्फेट के साथ शुरू होने वाली प्रतिक्रिया निम्नलिखित स्टोइकोमेट्री द्वारा कार्बन डाइऑक्साइड पैदा करती है:



स्टार्च घटक

बेकिंग पाउडर में उनकी संगति और स्थिरता में सुधार करने के लिए घटक भी शामिल हैं। सबसे महत्वपूर्ण योजक कॉर्नस्टार्च है, हालांकि आलू का स्टार्च भी इस्तेमाल किया जा सकता है। अक्रिय स्टार्च बेकिंग पाउडर में कई कार्य करता है। मुख्य रूप से इसका उपयोग नमी को अवशोषित करने के लिए किया जाता है, और इस तरह पाउडर के अतिरिक्त क्षारीय और अम्लीय घटकों को सूखा रखते हुए शेल्फ जीवन को लम्बा खींच दिया जाता है ताकि समय से पहले एक दूसरे के साथ प्रतिक्रिया न करें। एक सूखा पाउडर भी बहता है और अधिक आसानी से मिश्रित होता है। अंत में, अतिरिक्त थोक अधिक सटीक मापों की अनुमति देता है।

सिंगल बनाम डबल एक्टिंग बेकिंग पाउडर

एक बेकिंग पाउडर में एसिड या तो तेजी से एक्टिंग या धीमा-एक्टिंग हो सकता है। एक तेज़-एक्टिंग एसिड कमरे के तापमान पर बेकिंग सोडा के साथ गीले मिश्रण में प्रतिक्रिया करता है, और एक धीमी गति से एक्टिंग एसिड एक ओवन में गर्म होने तक प्रतिक्रिया नहीं करेगा। बेकिंग पाउडर जिसमें तेज और धीमी गति से एक्टिंग करने वाले दोनों प्रकार के एसिड होते हैं, दोहरे एक्टिंग होते हैं; जिन लोगों में केवल एक एसिड होता है वे एकल एक्टिंग करते हैं। ओवन में एक दूसरी वृद्धि प्रदान करके, डबल-एक्टिंग बेकिंग पाउडर मिश्रित और बेकिंग कम महत्वपूर्ण के बीच बीता हुआ समय प्रदान करके पके हुए सामानों की विश्वसनीयता बढ़ाते हैं, और यह आज उपभोक्ताओं के लिए सबसे अधिक उपलब्ध प्रकार है। डबल-एक्टिंग बेकिंग पाउडर दो चरणों में काम करते हैं; एक बार ठंडा होने पर, और एक बार गर्म होने पर। सामान्य निम्न-तापमान एसिड लवण में टार्टर और मोनोक्लेशियम फॉस्फेट की क्रीम (जिसे क्लेशियम एसिड फॉस्फेट भी कहा जाता है) शामिल हैं।

उच्च तापमान वाले एसिड लवण में सोडियम एल्यूमीनियम सल्फेट, सोडियम एल्यूमीनियम फॉस्फेट और सोडियम एसिड पायरोफॉस्फेट शामिल हैं। बहुत कम तीव्र विषाक्तता के बावजूद, एल्यूमीनियम लवण के संपर्क ने संभावित न्यूरोटॉक्सिसिटी के बारे में चिंताएं बढ़ा दी हैं।

उदाहरण के लिए, रमफोर्ड बेकिंग पाउडर एक डबल एक्टिंग उपभोक्ता उत्पाद है जिसमें एक लेवनिंग एसिड के रूप में केवल मोनोक्लेशियम फॉस्फेट होता है। इस एसिड के साथ, उपलब्ध गैस के लगभग दो-तिहाई को कमरे के तापमान पर मिश्रण के दो मिनट के भीतर जारी किया जाता है। यह तब निष्क्रिय हो जाता है क्योंकि प्रारंभिक मिश्रण के दौरान डायसीलियम फॉस्फेट का एक मध्यवर्ती रूप उत्पन्न होता है। गैस के आगे रिलीज के लिए बैटर को 140 °F (60 °C) से ऊपर गर्म करने की आवश्यकता होती है।

तरल की उपस्थिति में बेकिंग सोडा को सक्रिय करके और सॉर दूध, सिरका, नींबू का रस, या टार्टर की क्रीम जैसे एसिड को सक्रिय करके प्रारंभिक रासायनिक रिसाव को पूरा किया गया। ये एसिडुलेंट सभी बेकिंग सोडा के साथ जल्दी से प्रतिक्रिया करते हैं, जिसका अर्थ है कि गैस के बुलबुले का प्रतिधारण बैटर की चिपचिपाहट पर निर्भर था और गैस के निकल जाने से पहले बैटर के लिए बेक किया जाना महत्वपूर्ण था। बेकिंग पाउडर के विकास ने एक ऐसी प्रणाली बनाई, जहां गैस-उत्पादक प्रतिक्रियाओं को जरूरत तक देरी हो सकती है।



जबकि 19 वीं शताब्दी के पहले भाग में विभिन्न बेकिंग पाउडर बेचे गए थे, आज उपयोग में आने वाले आधुनिक रूपांतरों की खोज अल्फ्रेड बर्ड ने 1843 में की थी। एक जर्मन फार्मासिस्ट, अगस्त ओटेकर ने बेकिंग पाउडर को बहुत लोकप्रिय बना दिया जब उन्होंने गृहिणियों को अपना मिश्रण बेचना शुरू किया। 1891 में उनके द्वारा बनाई गई रेसिपी अभी भी जर्मनी में बेकिन के रूप में बेची जाती है। ओटेकर ने 1898 में बेकिंग पाउडर का बड़े पैमाने पर उत्पादन शुरू किया और 1903 में अपनी तकनीक का पेटेंट कराया।

अमेरिका में, जोसेफ और कॉर्नेलियस होगालैंड ने अमेरिकी नागरिक युद्ध के बाद एक कर्मचारी की मदद से एक बेकिंग पाउडर विकसित किया। उनका फार्मूला रॉयल बेकिंग पाउडर के रूप में जाना जाने लगा। छोटी कंपनी अंततः फोर्ट वेन, इंडियाना से न्यूयॉर्क में 1890 के दशक में चली गई और अमेरिका में बेकिंग पाउडर का सबसे बड़ा निर्माता बन गई।



1856 में बेकिंग पाउडर पर अध्ययन शुरू करने वाले जस्टस वॉन लेविग के छात्र एबेन नॉर्टन हॉर्सफोर्ड ने अंततः एक किस्म विकसित की, जिसका नाम उन्होंने काउंट रमफोर्ड के सम्मान में रखा। 1860 के दशक के मध्य तक "हॉर्सफोर्ड का खमीर पाउडर" कैल्शियम एसिड फॉस्फेट और सोडियम बाइकार्बोनेट के अलग-अलग पैकेजों से अलग एक पहले से मिश्रित लेवनिंग एजेंट के रूप में बाजार में था। उनके उत्पाद को बोतलों में पैक किया गया था, लेकिन हॉर्सफोर्ड पैकिंग के लिए धातु के डिब्बे का उपयोग करने में रुचि रखते थे; इसका मतलब है कि मिश्रण को अधिक नमी प्रतिरोधी होना था। यह मकई स्टार्च को जोड़कर पूरा किया गया था, और 1869 में रमफोर्ड ने निर्माण शुरू किया जो वास्तव में बेकिंग पाउडर माना जा सकता है। 2006 में रमफोर्ड बेकिंग पाउडर को बेकिंग को आसान, जल्दी और अधिक विश्वसनीय बनाने के लिए इसके महत्व की मान्यता में एक राष्ट्रीय ऐतिहासिक रासायनिक मील का पत्थर नामित किया गया था।

द्वितीय विश्व युद्ध के दौरान, बांगर, मेन (यूएस) में एक आविष्कारक बायरन एच स्मिथ ने अमेरिकी गृहिणियों के लिए एक वैकल्पिक उत्पाद बनाया, जो युद्ध भोजन की कमी के कारण टार्टर या बेकिंग पाउडर की क्रीम प्राप्त करने में असमर्थ थे। "बेकवेल" नाम के तहत, स्मिथ ने बेकिंग पाउडर के टार्टर घटक के एसिड क्रीम को बदलने के लिए कॉर्न स्टार्च के साथ मिश्रित सोडियम पायरोफॉस्फेट का मिश्रण तैयार किया। जब बेकिंग सोडा के साथ मिलाया जाता है, तो उत्पाद एकल-एक्टिंग बेकिंग पाउडर की तरह व्यवहार करता है, एकमात्र अंतर यह है कि एसिड सोडियम एसिड पायरोफॉस्फेट है। एक ऐसा ही उत्पाद आज बाजार में है, जिसका नाम बेकवेल क्रीम है।

कितना उपयोग करें

आम तौर पर एक चम्मच बेकिंग पाउडर के 5 ग्राम (0.18 औंस) का उपयोग एक कप आटा (125 ग्राम), एक कप तरल और एक अंडे के मिश्रण को फुलाने के लिए किया जाता है। हालांकि, यदि मिश्रण अम्लीय है, तो बेकिंग पाउडर के अतिरिक्त एसिड रासायनिक प्रतिक्रिया में बिना बने रहेंगे और अक्सर भोजन के लिए एक अप्रिय स्वाद देते हैं। छाछ, नींबू का रस, दही, सिट्रस या शहद जैसी सामग्री के कारण उच्च अम्लता हो सकती है। जब अत्यधिक एसिड मौजूद होता है, तो कुछ बेकिंग पाउडर को बेकिंग सोडा से बदलना चाहिए। उदाहरण के लिए, एक कप आटा, एक अंडा और एक कप छाछ के लिए केवल ½ चम्मच बेकिंग पाउडर की आवश्यकता होती है - शेष बची हुई छाछ एसिड बेकिंग सोडा के ¼ चम्मच के साथ प्रतिक्रिया करने के कारण होती है।

दूसरी ओर, बेकिंग पाउडर के साथ जिसमें सोडियम एसिड पायरोफॉस्फेट होता है, अतिरिक्त क्षारीय पदार्थ कभी-कभी एक के बजाय दो चरणों में एसिड को हटा सकते हैं जो सामान्य रूप से होता है, जिसके परिणामस्वरूप पके हुए माल के लिए एक अपमानजनक कड़वा स्वाद होता है। हालांकि कैल्शियम यौगिकों और एल्यूमीनियम यौगिकों में यह समस्या नहीं है, क्योंकि कैल्शियम यौगिकों कि दो बार डेप्रोटोनेशन अघुलनशील हैं और एल्यूमीनियम यौगिक उस फैशन में डेप्रोटोनेशन नहीं है।



प्रभावी बेकिंग पाउडर फोम जब गर्म पानी में रखा जाता है।

नमी और गर्मी बेकिंग पाउडर को समय के साथ अपनी प्रभावशीलता खोने का कारण बन सकती है, और वाणिज्यिक किस्मों में कंटेनर पर मुद्रित होने वाली कुछ हद तक विवेकाधीन समाप्ति तिथि होती है। समाप्ति तिथि के बावजूद, प्रभावशीलता को गर्म पानी के एक छोटे कंटेनर में पाउडर का एक चम्मच रखकर टेस्ट किया जा सकता है। यदि यह ऊर्जावान रूप से बुलबुले बनाता है, तो यह अभी भी सक्रिय और प्रयोग करने योग्य है।

बेकिंग पाउडर के विभिन्न ब्रांड ओवन में काफी अलग प्रदर्शन कर सकते हैं। एक टेस्ट में, सफेद केक, क्रीम बिस्कुट और चॉकलेट कुकीज़ को बेक करने के लिए छह अमेरिकी ब्रांडों का उपयोग किया गया था। ब्रांड के आधार पर, केक की मोटाई 20 प्रतिशत (0.89 इंच से 1.24 इंच तक) तक भिन्न होती है।

रेसिपी में प्रतिस्थापन करना स्थानापन्न अम्ल

जैसा कि ऊपर वर्णित है, बेकिंग पाउडर मुख्य रूप से सिर्फ एक एसिड के साथ मिश्रित बेकिंग सोडा है। सिद्धांत रूप में, वाणिज्यिक बेकिंग पाउडर को अनुकरण करने के लिए कई प्रकार के किचन एसिड को बेकिंग सोडा के साथ जोड़ा जा सकता है। सिरका (पतला एसिटिक एसिड), विशेष रूप से सफेद सिरका, बेकिंग में भी एक आम एसिडिफायर है; उदाहरण के लिए, कई हिरलूम चॉकलेट केक रेसिपी को एक बड़ा चमचा या दो सिरके के लिए कहते हैं। जहां एक रेसिपी पहले से ही छाछ या दही का उपयोग करता है, बेकिंग सोडा का उपयोग टार्टर की क्रीम के बिना (या कम के साथ) किया जा सकता है। वैकल्पिक रूप से, नींबू का रस रेसिपी में तरल के कुछ के लिए प्रतिस्थापित किया जा सकता है, बेकिंग सोडा को सक्रिय करने के लिए आवश्यक अम्लता प्रदान करने के लिए। इन किचन एसिड के उपयोग के साथ मुख्य चर, लेवनिंग की दर है।

बेकिंग सोडा के लिए प्रतिस्थापन

पिछले समय में, जब रासायनिक रूप से निर्मित बेकिंग सोडा उपलब्ध नहीं था, इसके बजाय "राख का पानी" का उपयोग किया जाता था। दूध लकड़ी के पेड़ों से राख में कार्बोनेट और बाइकार्बोनेट लवण होते हैं, जिन्हें पानी से निकाला जा सकता है। यह दृष्टिकोण शुद्ध बेकिंग सोडा की उपलब्धता के साथ अप्रचलित हो गया।

एल्यूमीनियम यौगिकों का उपयोग

बेकिंग पाउडर एल्यूमीनियम यौगिक के साथ और बिना उपलब्ध हैं। कुछ लोग एल्यूमीनियम के साथ बेकिंग पाउडर का उपयोग नहीं करना पसंद करते हैं क्योंकि उनका मानना है कि यह भोजन को एक अजीब धातु स्वाद देता है और एल्यूमीनियम एक आवश्यक खनिज नहीं है। अन्य लोग एल्यूमीनियम के सेवन से जुड़ी संभावित स्वास्थ्य चिंताओं के कारण आपत्ति जताते हैं। 2015 में, एक अमेरिकी टीवी शो और पत्रिका कुक्स कंट्री ने उपभोक्ताओं के लिए विपणन किए गए छह बेकिंग पाउडर का मूल्यांकन किया। उन्होंने बताया कि उनके 30% टेस्टर (n = 21) ने एल्यूमीनियम से बने ब्रांडों के साथ क्रीम बिस्कुट में एक धातु स्वाद का उल्लेख किया।

बेकिंग सोडा

एक घटक का उपयोग एक लेवनिंग एजेंट के रूप में किया जाता है। जब यह एक अम्लीय घटक के साथ मिलाया जाता है और फिर तरल सामग्री के संपर्क में आता है, तो एक रासायनिक प्रतिक्रिया होती है। रासायनिक प्रतिक्रिया कार्बन डाइऑक्साइड गैस छोड़ती है और डॉ या बैटर में फूलती कार्रवाई का कारण बनती है। बेकिंग सोडा के साथ प्रतिक्रिया करने वाले कुछ अम्लीय तत्व सिरका, नींबू का रस, संतरे का रस, छाछ, खट्टा दूध, खट्टा क्रीम, शहद, चॉकलेट और गुड़ हैं। जैसे ही तरल जोड़ा जाता है, रासायनिक प्रतिक्रिया शुरू होती है, इसलिए डॉ या बैटर को मिश्रित होने के बाद जितनी जल्दी हो सके बेक किया जाना चाहिए। यदि बेकिंग से पहले बहुत अधिक समय बीत जाता है, तो गैस निकल सकती हैं और बेक होने पर उत्पाद ठीक से नहीं फूलेगा।

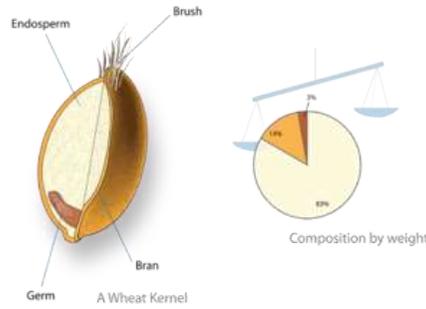
चोकर

चोकर, जिसे मिलर्स ब्रान भी कहा जाता है, अनाज की कठोर बाहरी परत है। इसमें संयुक्त एलेरोन और पेरिकारप शामिल हैं।

रोगाणु के साथ-साथ, यह साबुत अनाज का एक अभिन्न अंग है, और इसे अक्सर परिष्कृत अनाज के उत्पादन में मिलिंग के उपोत्पाद के रूप में उत्पादित किया जाता है। जब चोकर को अनाज से हटा दिया जाता है, तो अनाज अपने पोषण मूल्य का एक हिस्सा खो देते हैं। चोकर में मौजूद है और चावल, मक्का, गेहूं, जई, जौ, राई और बाजरा सहित किसी भी अनाज में हो सकता है। चोकर अनाज के चारों ओर कफ, मोटे स्कालेट सामग्री के समान नहीं है, बल्कि अनाज का ही हिस्सा है।

चोकर विशेष रूप से आहार फाइबर और आवश्यक फैटी एसिड में रिच है और इसमें महत्वपूर्ण मात्रा में स्टार्च, प्रोटीन, विटामिन और आहार खनिज शामिल हैं। यह फाइटिक एसिड का एक स्रोत भी है, एक एंटीन्यूट्रियंट जो पोषक तत्वों के अवशोषण को रोकता है।

चोकर की उच्च तेल सामग्री इसे रैन्सीडिफिकेशन के अधीन बनाती है, एक कारण यह है कि इसे भंडारण या आगे की प्रक्रिया से पहले अनाज से अक्सर अलग किया जाता है। इसकी लंबी उम्र बढ़ाने के लिए चोकर को अक्सर हीट ट्रीट किया जाता है।



	Carb./g	Protein/g	Fat/g	Fiber/g	Iron (% daily req.)	Others
Bran	63	16	3	43	59	vitamin B1
Endosperm	79	7	0	4	7	
Germ	52	23	10	14	35	vitamin B1, omega-3/6 lipids

संयोजन

पोषक तत्व (%)	गेहूं	राई	जई	चावल	जौ
कार्बोहाइड्रेट w/o स्टार्च	45-50	50-70	16-34	18-23	70-80
स्टार्च	13-18	12-15	18-45	18-30	8-11
प्रोटीन	15-18	8-9	13-20	15-18	11-15
वसा	4-5	4-5	6-11	18-23	1-2

चावल की भूसी

चावल की भूसी राइस मिलिंग प्रक्रिया (सफेद चावल में ब्राउन राइस का रूपांतरण) का एक उपोत्पाद है, और इसमें विभिन्न एंटीऑक्सिडेंट होते हैं जो मानव स्वास्थ्य पर लाभकारी प्रभाव डालते हैं। एक प्रमुख चावल की भूसी के अंश में 12% -13% तेल और अत्यधिक असंगत घटक (4.3%) होते हैं। इस अंश में टोकोट्रिनोल (विटामिन ई का एक रूप), गामा-ओर्यज़ोल और बीटा-साइटोस्टेरोल शामिल हैं; ये सभी घटक लिपिड प्रोफाइल के विभिन्न मापदंडों के प्लाज्मा स्तर को कम करने में योगदान कर सकते हैं। चावल की भूसी में उच्च स्तर के आहार फाइबर (बीटा-ग्लूकन, पेक्टिन और गम) होते हैं। इसके अलावा, इसमें फेरुलिक एसिड भी होता है, जो कि नॉनगिनिफाइड सेल दीवारों की संरचना का एक घटक भी है। हालांकि, कुछ शोध बताते हैं कि चावल की भूसी में अकार्बनिक आर्सेनिक (एक विष और कैंसरजन) के स्तर होते हैं। एक अध्ययन में पीने के पानी की तुलना में स्तर 20% अधिक पाया गया। अन्य प्रकार के चोकर (गेहूं, जई या जौ से प्राप्त) में चावल की भूसी की तुलना में कम आर्सेनिक होता है, और यह पोषक तत्वों से भरपूर होता है।

उपयोग

चोकर का उपयोग अक्सर ब्रेड (विशेष रूप से मफिन) और नाश्ते के अनाज को रिच करने के लिए किया जाता है, विशेष रूप से आहार फाइबर के अपने सेवन को बढ़ाने के इच्छुक लोगों के लाभ के लिए। चोकर का उपयोग अचार बनाने (तुकाजुके) के लिए भी किया जा सकता है जैसा कि जापान के त्सुकमोनो में किया जाता है। रोमानिया और मोल्दोवा में, किण्वित गेहूं की भूसी आमतौर पर बोरो सूप तैयार करते समय उपयोग की जाती है।



चावल की भूसी।

चावल की भूसी विशेष रूप से जापान में कई उपयोगों को पाता है, जहां इसे नुका के नाम से जाना जाता है। अचार बनाने के लिए इसका उपयोग करने के अलावा, जापानी लोग बांस के अंकुर को उबालने के दौरान इसे पानी में मिलाने हैं, और इसे पकवान धोने के लिए इस्तेमाल करते हैं। किताकुशू शहर में, इसे जिंदा कहा जाता है और मछली के लिए उपयोग किया जाता है, जैसे कि सारडाइना। चावल की भूसी और राइस ब्रान ऑयल का जापान में प्राकृतिक सौंदर्य उपचार के रूप में भी व्यापक रूप से उपयोग किया जाता है। ओलिक एसिड का उच्च स्तर इसे विशेष रूप से मानव त्वचा द्वारा अवशोषित कर लेता है, और इसमें 100 से अधिक ज्ञात विटामिन, खनिज और एंटीऑक्सिडेंट शामिल हैं, जिसमें गामा ऑयरज़ोल शामिल हैं, जो वर्णक विकास को प्रभावित करने के लिए माना जाता है।



गेहू का भूसा।



जई का भूसा।

म्यांमार में, चावल की भूसी, जिसे फ़ेवी-वाई कहा जाता है, राख के साथ मिलाया जाता है और बर्तन धोने के लिए एक पारंपरिक डिटर्जेंट के रूप में उपयोग किया जाता है। चावल की भूसी भी पिघलने से रोकने के लिए वाणिज्यिक बर्फ ब्लॉकों से चिपक जाती है।

यह इरावदी डेल्टा के चावल उगाने वाले क्षेत्रों में चावल मिलों के लिए ईंधन के लिए भी जलाया जाता है। चोकर का तेल भी औद्योगिक उद्देश्यों (जैसे पेंट उद्योग में) या चावल के चोकर के तेल के रूप में खाना पकाने के तेल के लिए उपयोग किया जा सकता है। जापान ने चावल के चोकर को एक मूल्यवान संसाधन माना है जो सदियों से है और इसमें से तेल निकाला जाता है और इसे लोकप्रिय रूप से हार्ट ऑयल के रूप में जाना जाता है। इसके अलावा यह एशियाई देशों में एक लोकप्रिय खाना पकाने के तेल के रूप में उभर रहा है, खासकर उथले और गहरे तलने के लिए।

बीबीसी के टीवी कार्यक्रम, गार्डनर्स वर्ल्ड द्वारा चोकर को सबसे सफल स्लग निवारक पाया गया। यह एक सामान्य सबस्ट्रेट और खाद्य स्रोत है जिसका उपयोग फीडर कीड़ों के लिए किया जाता है, जैसे कि मीलवर्म और वैक्सवर्म। चमड़े की टैनिंग के लिए गेहूं के चोकर का भी उपयोग किया गया है।

मद्यकरण

जॉर्ज वाशिंगटन में चोकर, हॉप्स और गुड से युक्त छोटी बीयर के लिए एक रेसिपी था।

स्थिरता

अवांछनीय रेंसिडिफिकेशन को धीमा करने के इरादे से चोकर को गर्म करना सामान्य व्यवहार है। हालांकि, ओट ब्रान के हीट-ट्रीटमेंट के एक बहुत विस्तृत 2003 के अध्ययन में एक जटिल पैटर्न मिला, जिससे तेजी से तीव्र गर्मी ट्रीटमेंट ने समय के साथ हाइड्रॉलिक रिचिसिटी और कड़वाहट के विकास को कम कर दिया, लेकिन ऑक्सीडेटिव रेंसिडिटी को बढ़ा दिया। लेखकों ने सिफारिश की कि गर्मी ट्रीटमेंट चयनात्मक लाइपेस निष्क्रियता को प्राप्त करने के लिए पर्याप्त होना चाहिए, लेकिन इतना नहीं कि लंबे समय तक भंडारण पर ऑक्सीडाइज़ेबल ध्रुवीय लिपिड को प्रस्तुत करे।

ब्रेड क्रम्ब्स

ब्रेड क्रम्ब्स या ब्रेडक्रंब (क्षेत्रीय वेरिएंट: ब्रेडिंग, क्रिस्पी) सूखी ब्रेड के छोटे कण होते हैं, जिनका उपयोग ब्रेडिंग या क्रंचिंग फूड्स के लिए किया जाता है, कैसरोल की टॉपिंग, पोल्ट्री को स्टफिंग, मोटा करने के लिए स्टाफ, सूप, मीटलेक्स और इसी तरह के खाद्य पदार्थों के लिए सस्ती थोक में मिलाते हैं, और तले हुए खाद्य पदार्थों के लिए एक क्रिस्प और क्रंची कवर बनाते हैं, विशेष रूप से टोंडत्सु और श्राइटल जैसे कटे हुए कटलेट। ब्रेड क्रम्ब्स की जापानी किस्म को पैको कहा जाता है।

अवलोकन

सूखे ब्रेडक्रंब

सूखे ब्रेडक्रंब को सूखे ब्रेड से बनाया जाता है जिसे शेष नमी को हटाने के लिए बेक किया जाता है या टोस्ट किया जाता है, और इसमें सैंडी या यहां तक कि पाउडर बनावट हो सकती है। ब्रेडक्रंब को खाद्य प्रोसेसर में ब्रेड के स्लाइस को टुकड़े टुकड़े करके, मोटे टुकड़ों को बनाने के लिए स्टील ब्लेड का उपयोग करके, या बारीक टुकड़ों को बनाने के लिए एक ग्रेटिंग ब्लेड द्वारा आसानी से उत्पादित किया जाता है। एक ग्रेटर या इसी तरह का उपकरण भी काम करेगा।

ताजे ब्रेडक्रंब

नरम या ताजी ब्रेड क्रम्ब्स बनाने के लिए इस्तेमाल की जाने वाली ब्रेड्स बहुत सूखी नहीं होती हैं, इसलिए क्रम्ब्स बड़े होते हैं और नरम कोटिंग, क्रस्ट या स्टफिंग का उत्पादन करते हैं। ब्रेड क्रम्ब का क्रम्ब भी एक शब्द है जो क्रस्ट, या "स्किन" से अलग, ब्रेड लोफ के नरम, अंदरूनी हिस्से की बनावट को संदर्भित करता है।

पांको



उडोन के ऊपर अनानास सॉस के साथ बेकड पैंको क्रस्टेड पोर्क।

पांको जापानी व्यंजनों में तले हुए ब्रेड क्रंब की एक किस्म है, जो कि तला हुआ खाद्य पदार्थों के लिए कुरकुरे लेप के रूप में इस्तेमाल किया जाता है, जैसे कि टोनाटात्सू। पांको को विद्युत धारा द्वारा पके हुए ब्रेड से बनाया जाता है, जो क्रस्ट के बिना एक ब्रेड का उत्पादन करता है, और फिर ब्रेड को पीसकर क्रंब के बारीक टुकड़े बनाते हैं। इसमें पश्चिमी व्यंजनों में पाए जाने वाले अधिकांश प्रकार के ब्रेडिंग की तुलना में एक कुरकुरा, हवादार बनावट है और तला हुआ होने पर तेल या ग्रीस को अवशोषित करने से बचाता है, जिसके परिणामस्वरूप एक हल्का कोटिंग होता है। जापान के बाहर, इसका उपयोग एशियाई और गैर-एशियाई दोनों प्रकार के व्यंजनों में अधिक लोकप्रिय हो रहा है: यह अक्सर मछली और समुद्री भोजन पर उपयोग किया जाता है और अक्सर एशियाई बाजारों, विशेष दुकानों और, कई बड़े सुपरमार्केट में तेजी से उपलब्ध होता है।

दुनिया भर में, विशेषकर एशियाई देशों में, जापान, कोरिया, थाईलैंड, चीन और वियतनाम सहित पांको का उत्पादन किया जाता है।

ब्रेडिंग



ब्रेडिंग।

ब्रेडिंग (क्रंबिंग के रूप में भी जाना जाता है) ब्रेड क्रम्ब से बने भोजन के टुकड़े के लिए सूखे अनाज से बनी खाद्य कोटिंग है या सीजनिंग के साथ एक ब्रेडिंग मिश्रण है। ब्रेड खाने में ब्रेड जैसी कोटिंग लगाने की प्रक्रिया को भी संदर्भित कर सकता है। ब्रेडिंग तलने के लिए अच्छी तरह से अनुकूल है क्योंकि यह भोजन के चारों ओर एक कुरकुरा कोटिंग बनाने के लिए उधार देता है। ब्रेडक्रंब को ब्रेडक्रंब, आटा, कॉर्नमील और सीजनिंग से बनाया जा सकता है, जिससे कि ब्रेडेड होने वाली चीज़ को पकाने से पहले ड्रेज किया जाता है। यदि घोला जाने वाला आइटम कोटिंग के लिए बहुत सूखा है, तो आइटम को पहले छाछ, कच्चे अंडे, एग वॉश या अन्य तरल के साथ सिक्त किया जा सकता है।

बैडर के साथ ब्रेडिंग विपरीत है, जो भोजन के लिए एक अनाज-आधारित तरल कोटिंग है जो एक स्मूथ और महीन बनावट का उत्पादन करता है, लेकिन जो समग्र रूप से नरम हो सकता है।

कैनिंग और पिकलिंग सॉल्ट

एक महीन दाने वाला नमक जिसमें कोई भी एडिटिव्स नहीं होता है, जो कैनिंग और पिकलिंग सॉल्ट पर नमकीन को मलिन होने से रोकता है। सब्जियों और मीट को कैनिंग और पिकलिंग करते समय इसका उपयोग किया जाता है। इसका उपयोग टेबल नमक के समान तरीके से भी किया जा सकता है लेकिन अत्यधिक आर्द्रता के संपर्क में आने पर यह कलंप होना शुरू हो सकता है।

कोको ठोस



कोकोआ मक्खन के निष्कर्षण के बाद केक दवाएं।

कोकोआ की फलियों से कोकोआ मक्खन निकाले जाने के बाद बचे हुए कई पदार्थों का मिश्रण कोकोआ ठोस है। जब एक अंतिम उत्पाद के रूप में बेचा जाता है, तो इसे कोको पाउडर या कोको भी कहा जा सकता है। इसके विपरीत, चॉकलेट का वसायुक्त घटक कोकोआ मक्खन है। कोकोआ मक्खन कोकोआ की फलियों के वजन का 50% से 57% है और चॉकलेट को इसकी विशेषता पिघलने के गुण देता है। कोको शराब या कोको द्रव्यमान भूना हुआ कोकोआ की फलियों का पेस्ट होता है जिसमें कोकोआ मक्खन और उनके प्राकृतिक अनुपात में ठोस होते हैं। चॉकलेट को कोको शराब के लिए अतिरिक्त कोकोआ मक्खन के अतिरिक्त की आवश्यकता होती है, जिससे कोको ठोस की अधिकता होती है और इस प्रकार कोको पाउडर की अपेक्षाकृत सस्ती आपूर्ति होती है। यह कोको के शुरुआती यूरोपीय उपयोग के साथ विरोधाभास है, जहां दूध और डार्क चॉकलेट को लोकप्रिय बनाने से पहले, कोको पाउडर प्राथमिक उत्पाद था और कोकोआ मक्खन एक बेकार उत्पाद से थोड़ा अधिक था।

कोको ठोस फ्लेवन-3-ओल एंटीऑक्सिडेंट के सबसे रिच स्रोतों में से एक हैं। वे चॉकलेट, चॉकलेट सिरप और चॉकलेट कन्फेक्शन के प्रमुख घटक हैं।

भौतिक गुण



कोको पाउडर का एक कटोरा।

प्राकृतिक कोको पाउडर में एक हल्का भूरा रंग और 5.3 से 5.8 का एक निकालने योग्य पीएच होता है। संसाधित (क्षारीय) कोको पाउडर रंग में गहरा होता है, जो भूरे रंग के लाल से लेकर लगभग काला होता है, जिसका पीएच 6.8 से 8.1 तक होता है। क्षारीकरण प्रक्रिया कड़वाहट को कम करती है और घुलनशीलता में सुधार करती है, जो पेय उत्पाद अनुप्रयोगों के लिए महत्वपूर्ण है। इन सभी पीएच मानों को भोजन के उपयोग के लिए सुरक्षित माना जाता है।

कॉर्नमील



कॉर्नमील।

कॉर्नमील सूखे मक्का (मकई) से एक भोजन (मोटे आटे) का मैदान है। यह एक सामान्य स्टेपल भोजन है, और यह महीन, मध्यम और मोटे सुसंगतता के लिए जमीन है, लेकिन गेहूँ के आटे के रूप में ठीक नहीं है। संयुक्त राज्य अमेरिका में, बहुत बारीक जमीन कॉर्नमील को मकई का आटा भी कहा जाता है। जब मक्का से बढियाँ कॉर्नमील बनाया जाता है जो एक क्षारीय घोल में भिगोकर बनाया जाता है, जैसे, लिमवाटर (एक प्रक्रिया जिसे निक्तालमलाइज़ेशन के रूप में जाना जाता है), इसे मासा कहा जाता है, जिसका उपयोग टमाले और टॉर्टिला बनाने में किया जाता है। उबले हुए कॉर्नमील को पोलेटा कहा जाता है।

प्रकार

कॉर्नमील के विभिन्न प्रकार हैं:

- ब्लू कॉर्नमील हल्का नीला या बैंगनी रंग का होता है। यह पूरे नीले मकई से स्थापित है और इसमें एक मीठा स्वाद है। कॉर्नमील में सूखे मकई की गुठली होती है जिसे एक महीन या मध्यम बनावट में बनाया जाता है।
- *स्टील-ग्राउंड पीला कॉर्नमील*, जो कि ज्यादातर संयुक्त राज्य अमेरिका में आम है, मक्का की गिरी की भूसी और रोगाणु लगभग पूरी तरह से हटा दिया गया है। यह एक वर्ष के लिए संरक्षित किया जाता है यदि एक ठंडी, सूखी जगह में एयरटाइट कंटेनर में संग्रहीत किया जाता है।
- *स्टोन-ग्राउंड कॉर्नमील* कुछ पतवार और रोगाणु को बरकरार रखता है, रेसिपी को थोड़ा अधिक स्वाद और पोषण देता है। यह अधिक खराब हो सकता है, लेकिन प्रशोधित होने पर अधिक समय तक संग्रहीत होगा। हालांकि, इसकी कई महीनों की शेल्फ जीवन भी हो सकती है अगर एक यथोचित ठंडे स्थान पर रखा जाए।
- *सफेद कॉर्नमील* (मिली-भोजन), सफेद मकई से बना, अफ्रीका के कुछ हिस्सों में अधिक आम है। यह कॉर्नब्रेड बनाने के लिए दक्षिणी संयुक्त राज्य अमेरिका में भी लोकप्रिय है।

कैरेबियन

- कु-कु - बारबाडोस के राष्ट्रीय व्यंजन का एक हिस्सा, "कु-कु और फ्लाइंग फिश"।
- फूंची को कवक के रूप में भी जाना जाता है - एक कॉर्नमील फलों को पकाया जाता है और एक पुडिंग में ठंडा किया जाता है, कभी-कभी नमक और / या पेपरपॉट के साथ खाया जाता है। यह कुराकाओ द्वीप पर खाया जाता है और एंटीगुआ और बारबुडा के राष्ट्रीय व्यंजन का हिस्सा है।

पूर्वी एशिया

- टाई विंग (स्टिकिंग ब्रेड) - यह उत्पाद या तो मंटों की तरह फ्लफी हो सकता है या अधिक फ्लैटब्रेड की तरह। यह पारंपरिक रूप से एक बड़े कड़ाही के बाहरी रिम के आसपास अटक जाता है जबकि मांस या मछली पकाया जा रहा है। आम तौर पर, पोषक तत्वों के मूल्य को बढ़ाने के लिए बेकिंग सोडा जैसे एक क्षारीकरण एजेंट को जोड़ा जाता है। यह उत्तरी चीन में भी पाया जाता है।
- कॉर्न कॉजी - एक खिचड़ी है जो सादे कॉर्नमील से बना है। यह आमतौर पर ग्रिट्स या पोलेटा की तुलना में पतला होता है और अक्सर इसे चाइनीज अचार के साथ खाया जाता है।
- *वो तू* (नेस्ट हेड) - एक खोखले शंकु की तरह आकार का, यह कॉर्नब्रेड पक्षी के घोंसले जैसा दिखता है, जिसके ऊपर इसका नाम रखा गया है। यह आमतौर पर उत्तरी चीन में खाया जाता है, और इसमें सूखे जुजूब और अन्य स्वादिष्ट बनाने वाले एजेंट शामिल हो सकते हैं।

इक्वेटोरियल अफ्रीका



दक्षिणी अफ्रीका के नशिमा कॉर्नमील (ऊपरी दाएं कोने), तीन रेलिश के साथ परोसा गया।

- मिली-भोजन या मिली पैप - दक्षिणी अफ्रीका
- नोमाडी - डेमोक्रेटिक रीपब्लिक ऑफ द कॉंगो
- निशिमा या बावली - जाम्बिया
- निशिमा - मलावी
- ओशिमा या ओशिम्वोव - नामीबिया
- साडजा - जिम्बाब्वे
- उगाली - ग्रेट लेक्स (युगांडा में सिमा और पांशो)
- रेसिपी जो एक अतिरिक्त घटक के रूप में कॉर्नमील का उपयोग कर सकते हैं, वे मध्य और पश्चिम अफ्रीका में फूफू (फोउफोउ) हैं।

यूरोप

- अर्पाश या हारापाश - अल्बानिया (रोमानियाई शैली के समान लेकिन अक्सर मेमने के अंगों, या / और गोट चीज के साथ संयुक्त)
- फ़रीना डी ग्रान्टुर्को - इटली (फरीना के समान नहीं है, जो गेहूं से बना है)
- जी ओमी (जॉर्जियाई: ომი), मचडी (जॉर्जियाई: მჭადი), श्विस्तारी - जॉर्जिया (जी'ओमी पॉलेंटा के समान है, मचडी - कॉर्नब्रेड, श्विस्तारी - चीज़ कॉर्नब्रेड) है। स्थानीय भाषाओं में विभिन्न नामों से जाना जाता है (Abkhaz: абысда abysta, Adyghe: мамырыс mamryys, Ingush: журан-худар juran-hudar, Nogai: мамырза mamyrza, Ossetian: дзыкка dzykka or сера sera), यह अन्य कोकेशियान व्यंजनों में भी व्यापक है।
- कचामक (качамак) - मैसिडोनिया, बुल्गारिया और सर्बिया गणराज्य
- मलाई - रोमानिया (कॉर्नमील ही; ममालिगा के रूप में तैयार होता है)
- पॉलेंटा - दक्षिणी यूरोप, विशेष रूप से इटली

हॉर्न ऑफ अफ्रीका

- सूर - सोमालिया
- कॉर्नमील का उपयोग अक्सर एक अतिरिक्त संघटक के रूप में किया जाता है जो कि वेसेरा या लाहो, फ्लैटब्रेड की तैयारी में होता है जो परंपरागत रूप से हॉर्न ऑफ अफ्रीका (जिबूती, इरिट्रिया, इथियोपिया और सोमालिया) और पास के यमन में खाया जाता है।

हिंद महासागर

- पौडिन मैस - मॉरीशस

यह मक्के के आटे से बनी एक स्थानीय मिठाई है जिसमें दूध, चीनी, सूखे सुल्ताना और इलायची पाउडर को एक साथ पकाया जाता है। पका हुआ पेस्ट एक ट्रे पर डाला जाता है और नारियल पाउडर को छिड़का जाता है और ठंडा होने के लिए छोड़ दिया जाता है। सरल और स्वादिष्ट, यह कई लोगों द्वारा पसंद किया जाने वाला एक लोकप्रिय व्यंजन है। इस मिठाई को अक्सर त्रिकोणीय आकार में काट दिया जाता है और इसे पोर्ट लुइस की सड़कों पर और द्वीप के आसपास के बाजार मेलों में खाद्य विक्रेताओं से खरीदा जा सकता है।

मेसोअमेरिका और दक्षिण अमेरिका

- फुवा - ब्राजील
- मासा या मसा हरिना - निक्सटामलाइज्ड कॉर्न का उपयोग मध्य अमेरिका, मैक्सिको और दक्षिण अमेरिका में टमाले और टॉर्टिला बनाने के लिए किया जाता है।
- मासारेपा - एक आटे में भिगोया और पकाया मकई, आटे में बारीकी से स्थापित, अरेपास और एम्पानाडास बनाने के लिए इस्तेमाल किया जाता है।
- पॉलेंटा - अर्जेंटीना, ब्राजील, चिली, मैक्सिको, पैराग्वे, वेनेजुएला और उरुग्वे सहित कई लैटिन अमेरिकी देशों में एक विशिष्ट पकवान।



उत्तरी कैरोलिना के ग्रेट स्मोकी पहाड़ों में मिंगस मिल के अंदर ग्रिंडस्टोन। मकई एक हॉपर (शीर्ष दाएं) में रखा गया है जो धीरे-धीरे इसे ग्रिंडस्टोन (केंद्र) में फीड करता है। ग्रिंडस्टोन मकई को कॉर्नमील में पीसता है, और इसे बाल्टी (निचले बाएं) में खाली करता है। चक्की के पानी से चलने वाली टरबाइन द्वारा ग्रिंडस्टोन को चालू किया जाता है।

उत्तरी अमेरिका



एक मकई मफिन।

- एक तले हुए भोजन के लिए एक बैटर के रूप में, जैसे कि कॉर्न डॉग्स
- ब्रेड में बनाया गया, जैसे कि कॉर्न फ्रिटर, कॉर्नब्रेड, हशपपि, जोनीकेक या स्पूनब्रेड में होता है।
- तली हुई या बेकड खाद्य पदार्थों, जैसे तली हुई मछली, के लिए ब्रेडिंग
- नाश्ते की सामग्री के रूप में
- चीज कर्ल-टाइप सैक फूड, जैसे कि चीटोस और चीज
- फ्रिटोस जैसे मकई के चिप्स में, लेकिन टॉटिला चिप्स या कॉर्न टॉटिलस में नहीं, जो निक्सटामल के आटे से बने होते हैं
- बेक होने पर ब्रेड और पिज्जा को अपने पैन से चिपकने से रोकने के लिए एक रिलीज एजेंट के रूप में
- गिट्स के रूप में
- एक खिचड़ी के रूप में, जैसे कि कॉर्नमील फल, जो अक्सर कटा हुआ और ग्रील्ड होता है
- "सैम्प" के रूप में जाना जाता है, यह औपनिवेशिक काल में खिचड़ी के रूप में इस्तेमाल किया जाता था।

दक्षिण एशिया

- मक्की दी रोटी - एक पारंपरिक पंजाबी ब्रेड अक्सर उत्तर भारत के पंजाब प्रांत और पूर्वी पाकिस्तान में साग के साथ खाई जाती है

उत्तरी भारत और पाकिस्तान के कुछ हिस्सों में मकई के आटे का उपयोग ब्रेड के मोटे स्लैब बनाने के लिए किया जाता है, जिसे कई प्रकार के करी व्यंजनों के साथ खाया जा सकता है या इसे घी में लेपित किया जा सकता है और दही या लस्सी के साथ खाया जा सकता है जो गर्मियों में विशेष रूप से दही आधारित पेय है।

कॉर्न स्टार्च

मकई स्टार्च, कॉर्नस्टार्च, कॉर्नफ्लोर या मक्का स्टार्च या मक्का मक्के अनाज या गेहूं से प्राप्त स्टार्च है। स्टार्च कर्नेल के एंडोस्पर्म से प्राप्त किया जाता है। कॉर्न स्टार्च एक लोकप्रिय खाद्य सामग्री है जिसका उपयोग सॉस या सूप को गाढ़ा करने में किया जाता है और इसका उपयोग कॉर्न सिरप और अन्य शक्कर बनाने में किया जाता है।



मक्के का आटा।

उपयोग

कॉर्नस्टार्च का उपयोग तरल-आधारित खाद्य पदार्थों (जैसे, सूप, सॉस, ग्रेवी, कस्टर्ड) में एक गाढ़ा करने वाले एजेंट के रूप में किया जाता है, आमतौर पर पेस्ट या घोल बनाने के लिए इसे कम तापमान वाले तरल के साथ मिलाकर बनाया जाता है। यह कभी-कभी पहले से अधिक आटे से बना होता है क्योंकि यह एक अपारदर्शी के बजाय एक पारभासी मिश्रण बनाता है। स्टार्च के गर्म होने पर, आणविक जंजीरों को खोलना होता है, जिससे वे तरल (स्टार्च जिलेटिनाइजेशन) को गाढ़ा करते हुए एक जाल बनाने के लिए अन्य स्टार्च श्रृंखलाओं से टकराते हैं।

यह आमतौर पर पाउडर चीनी (10एक्स या कन्फेक्शनर की चीनी) में एक एंटी-केकिंग एजेंट के रूप में शामिल होता है। बेबी पाउडर में अक्सर कॉर्नस्टार्च शामिल होता है।

एक तरल पदार्थ के साथ मिश्रित होने पर कॉर्नस्टार्च एक गैर-न्यूटोनियन तरल पदार्थ बना सकता है, जैसे कि पानी जोड़ने से ओब्लेक बनता है और तेल जोड़ने से एक इलेक्ट्रोरोलॉजिकल तरल बनता है। अवधारणा को "कॉर्नफ्लोर स्लाइम" के मिश्रण के माध्यम से समझाया जा सकता है।

एक सामान्य विकल्प अरारोट है, जो 1: 1 के अनुपात में कॉर्नस्टार्च को बदल देता है।

कॉर्नस्टार्च एक बैटर में मिलाया जाता है जो लेपित चिकन नगेट्स को तलने के बाद के चरणों के बाद तेल अवशोषण और कुरकुरापन को बढ़ाता है।

कॉर्नस्टार्च का उपयोग बायोप्लास्टिक्स के निर्माण के लिए किया जा सकता है।

कॉर्नस्टार्च प्राकृतिक लेटेक्स से बने मेडिकल उत्पादों पर पसंदीदा एंटी-स्टिक एजेंट है, जिसमें कंडोम, डायफ्राम और मेडिकल दस्ताने शामिल हैं। टाल्क के पूर्व उपयोग को छोड़ दिया गया था क्योंकि टाल्क को कार्सिनोजेन माना जाता था।

खाद्य उत्पादकों ने खाद्य पदार्थों में कॉर्नस्टार्च की भिन्न मात्रा जोड़कर उत्पादन लागत को कम किया है, उदाहरण के लिए पनीर और दही। यह संयुक्त राज्य अमेरिका में अधिक आम है जहां कांग्रेस और कृषि विभाग खाद्य निर्माताओं को इसकी लागत को कम करते हैं।

जब एक मानक ओवन में भुना जाता है तो यह डेक्सट्रिन का उत्पादन करता है, जो एक रासायनिक यौगिक होता है जिसमें चिपकने से लेकर आतिशबाजी के लिए बांधने तक का उपयोग होता है।

कॉर्नस्टार्च का उपयोग उन मनुष्यों को ग्लूकोज की आपूर्ति के लिए किया जाता है जिन्हें ग्लाइकोजन भंडारण रोग (जीएसडी) है। इसके बिना, वे नहीं पनपे (यानी थोड़ा, यदि कोई हो, तो वजन बढ़ता है) और इस तरह मर जाते हैं। कॉर्नस्टार्च का उपयोग 6 - 12 महीने की उम्र में शुरू किया जा सकता है, जिससे फीड्स को जगह दी जा सकती है और ग्लूकोज के उतार-चढ़ाव को कम किया जा सकता है।

उत्पादन



एक पोस्टर पर दिखाया गया मकई स्टार्च, ऊपरी बाएं।

मकई 30 से 48 घंटों तक डूबा रहता है, जो इसे थोड़ा किण्वित करता है। रोगाणु को एंडोस्पर्म से अलग किया जाता है और उन दो घटकों को अलग से जमीन (अभी भी सिल्ट) किया जाता है। अगले स्टार्च को धोने से प्रत्येक से हटा दिया जाता है। स्टार्च को मकई की खड़ी शराब, अनाज के रोगाणु, तंतुओं और मकई के लस से ज्यादातर हाइड्रोकार्बन और सेंट्रीफ्यूज में अलग किया जाता है, और फिर सुखाया जाता है। (हर चरण के अवशेषों का उपयोग पशु आहार और मकई के तेल या अन्य अनुप्रयोगों को बनाने के लिए किया जाता है।) इस प्रक्रिया को गीला मिलिंग कहा जाता है। अंत में, स्टार्च को विशिष्ट उद्देश्यों के लिए संशोधित किया जा सकता है।

टार्टर क्रीम

अम्ल के जमावसे बना एक सफेद पाउडर जो वाइन बनाने के दौरान वाइन बैरल के अंदर बनता है। यह उन्हें अधिक मात्रा और स्थिरता देने के लिए अंडे की सफेदी में जोड़ा जाता है। यह चीनी के सिरप को क्रिस्टलीकरण से रोकने में भी मदद करता है और क्रीमियर फ्रॉस्टिंग और कैंडीज बनाता है जब यह उनकी सामग्री में से एक है। इस अम्लीय पाउडर को बेकिंग सोडा में वाणिज्यिक बेकिंग पाउडर बनाने के लिए भी जोड़ा जाता है।

आटा

आम तौर पर, आटा घटक है जो पके हुए माल को उनका रूप और संरचना देता है। जब आटे को पानी में मिलाया जाता है, तो आटे में प्रोटीन एक दूसरे के साथ मिलकर ग्लूटेन बनाते हैं। ग्लूटेन वह है जो आटे को उसकी लोच देता है और रिसाव एजेंट के रूप में फैलने की क्षमता कार्बन डाइऑक्साइड गैसों का उत्पादन करता है जिससे आटा फूलता है। विभिन्न प्रकार के गेहूं के आटे में लस बनाने के लिए अलग-अलग मात्रा में प्रोटीन होता है। नरम गेहूं में कठोर गेहूं की तुलना में कम प्रोटीन सामग्री होती है। खमीर ब्रेड के लिए उच्च प्रोटीन सामग्री वाला आटा अधिक वांछनीय है, जबकि कम प्रोटीन सामग्री केक, पेस्ट्री और त्वरित ब्रेड के लिए बेहतर है ताकि अधिक निविदा बनावट का उत्पादन किया जा सके।

बहु-उद्देश्यीय आटा

बहुउद्देश्यीय आटा कठोर और नरम गेहूं से बना एक बहु - उद्देश्यीय आटा है। इसका उपयोग सभी बेकिंग उद्देश्यों के लिए किया जा सकता है। यह ब्लिच और अनब्लीच उपलब्ध है।

अरारोट का आटा

अरारोट का आटा अरारोट के पौधे से एक महीन पाउडर है। इसका कोई स्वाद नहीं है और इसकी बनावट कॉर्नस्टार्च के समान है। इसका उपयोग सॉस, ग्रेवी, पुडिंग और मिष्ठान भराव के लिए गाढ़ा करने के रूप में किया जाता है। अरारोट के आटे में आटे की तुलना में लगभग 50% अधिक गाढ़ा करने की शक्ति होती है।

ब्रेड का आटा

ब्रेड का आटा एक कठोर गेहूं का आटा है जो लस बनाने वाले प्रोटीन में अधिक होता है। इसका उपयोग खमीर ब्रेड के साथ किया जाता है क्योंकि उच्च लस सामग्री ब्रेड का उत्पादन करती है जो हल्का होता है, इसकी मात्रा अधिक होती है और यह बहुत कम होता है।

केक का आटा

केक का आटा एक नरम-गेहूं का आटा है जिसमें एक महीन बनावट और एक उच्च स्टार्च सामग्री होती है। इसमें ब्रेड का आटा की तुलना में कम स्तर का प्रोटीन होता है। नमी के साथ मिश्रित होने पर, आटे में प्रोटीन लस में बदल जाता है जो पके हुए माल को ताकत और संरचना देता है। पेस्ट्री और केक को केवल सीमित मात्रा में लस की आवश्यकता होती है। चूंकि पेस्ट्री के आटे में कम प्रोटीन होता है इसलिए यह निविदा पेस्ट्री और केक बनाता है। केक का आटा भी पेस्ट्री आटा के रूप में जाना जाता है।

जई का आटा

जई का आटा रोल जई से बना है। यह एक पौष्टिक स्वाद प्रदान करता है और इसमें उच्च प्रोटीन सामग्री होती है। जई का आटा गेहूं के आटे की तरह लस का निर्माण नहीं करता है, इसलिए इसे गेहूं के आटे के साथ मिलाकर इस्तेमाल किया जाना चाहिए ताकि ब्रेड फूल जाए। जई के आटे का उपयोग करते समय, लगभग 1/3 आटा जई का आटा हो सकता है और 2/3 गेहूं का आटा होना चाहिए।

पेस्ट्री आटा

पेस्ट्री आटा एक नरम-गेहूं का आटा है जिसमें एक महीन बनावट और एक उच्च स्टार्च सामग्री है। इसमें ब्रेड के आटे की तुलना में कम स्तर का प्रोटीन होता है। जब नमी के साथ मिलाया जाता है, तो आटे में प्रोटीन लस में बदल जाता है जो पके हुए माल को ताकत और संरचना देता है।

पेस्ट्री और केक को केवल सीमित मात्रा में लस की आवश्यकता होती है। चूंकि पेस्ट्री के आटे में कम प्रोटीन होता है इसलिए यह निविदा पेस्ट्री और केक बनाता है। ब्रेड के आटे में पाया जाने वाला प्रोटीन का उच्च स्तर ब्रेड क्रम्ब की संरचना बनाने के लिए आवश्यक है। पेस्ट्री आटा को केक के आटे के रूप में भी जाना जाता है।

आलू स्टार्च आटा

आलू स्टार्च आटा एक गैर-लस बनाने वाला आटा है जो सूखे, पके हुए आलू से बनता है। यह एक महीन बनावट वाला आटा है जिसमें हल्के आलू का स्वाद होता है। आलू स्टार्च आटे का उपयोग एक लस बनाने वाले आटे के साथ किया जाना चाहिए, जैसे कि एक बहु-उद्देश्यीय आटा।

चावल का आटा

चावल का आटा, बारीक पिसे हुए लंबे या छोटे अनाज वाले चावल से बना आटा है। इसका उपयोग पुडिंग, डेसर्ट और सॉस को गाढ़ा करने के लिए एक मोटे एजेंट के रूप में किया जाता है। इसका उपयोग नूडल्स बनाने के लिए भी किया जाता है। यह लस का निर्माण नहीं करता है, इसलिए इसे कुछ रेसिपी में गेहूं के आटे के लिए लोगों द्वारा उपयोग किया जा सकता है जो लस को बर्दाश्त नहीं करते हैं।

राई का आटा

राई का आटा राई घास के अनाज से बना है और इसमें थोड़ा मीठा-खट्टा स्वाद है। ब्रेड को पर्याप्त रूप से फुलाने के लिए आवश्यक लस को विकसित करने के लिए इसमें पर्याप्त प्रोटीन नहीं होता है, इसलिए इसे गेहूं के आटे के साथ जोड़ा जाना चाहिए। राई का आटा ब्रेड की एक सघनता और गहरा लोफ उत्पादित करता है और हस्का, मध्यम और डार्क किस्मों में उपलब्ध है। आटा जितना गहरा होगा ब्रेड लोफ उतना ही गहरा होगा। गेहूं के आटे के साथ हल्के राई के आटे का उपयोग करते समय, आप लगभग 40% राई के आटे का उपयोग कर सकते हैं। मध्यम या गहरे राई के आटे का उपयोग करते समय, राई के आटे की मात्रा कम होनी चाहिए।

स्वयं फूलता आटा

स्वयं फूलता आटा एक बहु-उद्देश्यीय आटा है जिसमें बेकिंग पाउडर (एक लेवनिंग एजेंट) और नमक जोड़ा गया है। जब बहु-उद्देश्यीय आटे के स्थान पर एक रेसिपी में उपयोग किया जाता है, तो बेकिंग पाउडर और नमक अन्य अवयवों से छोड़े जाते हैं।

सूजी का आटा

सूजी का आटा कठोर ड्यूम सर्दियों के गेहूं से तैयार होता है। सूजी का आटा मजबूत डॉ का उत्पादन करता है क्योंकि इसमें उच्च स्तर का लस होता है, जो आटे में लोच जोड़ता है। सूजी के आटे से बना आटा बहुत कठोर होता है जब इसकी चिपचिपाहट के कारण हाथ से बेलना मुश्किल होता है लेकिन जब इसे सफेद आटे के साथ मिलाया जाता है तो यह एक मजबूत डॉ का उत्पादन करता है जिसे संभालना आसान होता है। पास्ता और कुछ ब्रेड बनाते समय सूजी के आटे का उपयोग किया जाता है।

सोया आटा

सोया आटा, खोल और भुने हुए सोयाबीन से आटा बनता है। सोया आटा ग्लूटेन नहीं बना सकता है और इसमें स्टार्च नहीं होता है, लेकिन यह प्रोटीन में बहुत अधिक होता है। यह आमतौर पर पके हुए माल में प्रोटीन को बढ़ाने के लिए उपयोग किया जाता है, लेकिन आपको इस बात से सावधान रहना चाहिए कि आप कितना उपयोग करते हैं क्योंकि यह स्वाद को प्रभावित करेगा और बहुत अधिक उपयोग किए जाने पर बड़े हुए ब्राउनिंग का कारण होगा। आटे को प्राकृतिक (डिफैटेड) के रूप में उत्पादित किया जाता है, जिसमें निकाले गए तेल या पूर्ण वसा होता है, जो सोयाबीन तेलों को बरकरार रखता है।

ट्रिटिकल आटा

ट्रिटिकल आटे को मानव निर्मित अनाज ट्रिटिकल से बनाया किया जाता है। ट्रिटिकल एक उच्च प्रोटीन मानव निर्मित अनाज है जो क्रॉसब्रीडिंग गेहूं और राई द्वारा उत्पादित होता है। मानव निर्मित अनाज का उत्पादन प्रोटीन और ब्रेड की नकल करने के लिए किया गया था, जो गेहूं के गुणों और राई के स्थायित्व और उच्च लाइसिन की मात्रा में होता है। ट्रिटिकल आटा गेहूं और राई के समान एक पौष्टिक स्वाद प्रदान करता है, और आम तौर पर गेहूं के आटे की तुलना में अधिक प्रोटीन होता है। इसकी स्थायित्व के कारण, यह राई के आटे से बेहतर है, लेकिन गेहूं के आटे से नहीं। इसे गेहूं या राई की आवश्यकता वाले रेसिपी के लिए समान भागों में प्रतिस्थापित किया जा सकता है। गेहूं के आटे से बने आटे की तुलना में कम समय के लिए ट्रिटिकल आटे से बना खमीर आटा किण्वित किया जाना चाहिए।

गेहूं का आटा

साबुत गेहूं चार चोकर, रोगाणु और एंडोस्पर्म सहित पूरी गेहूं कर्नेल से बना है। साबुत गेहूं का आटा रंग में भूरा होता है और परिष्कृत सफेद आटे की तुलना में अधिक पौष्टिक होता है। पके हुए माल के पोषण में सुधार करने के लिए इसे अक्सर सफेद आटे में मिलाया जाता है। साबुत गेहूं का आटा फाइबर, मध्यम और मोटे जमीन में उपलब्ध है। जैसे-जैसे आटे की स्थूलता बढ़ती जाती है, पके हुए गुड की बनावट के साथ तालमेल बढ़ता जाता है।

साबुत गेहूं के आटे में असंतुलित तेल की मात्रा अधिक होने के कारण इसकी शेल्फ लाइफ कम होती है। साबुत गेहूं के आटे से बने खाद्य उत्पादों में लंबे समय तक रखे जाने पर बासी बनने की संभावना अधिक होती है। रेफ्रिजरेटर में संग्रहीत होने पर खाद्य उत्पाद का जीवन बढ़ाया जा सकता है। यदि खमीर और त्वरित ब्रेड बनाते समय सफेद आटे के हिस्से के लिए साबुत गेहूं के आटे का प्रतिस्थापन करते हैं, तो आपके द्वारा प्रतिस्थापित किए जाने वाले प्रत्येक कप सफेद आटे को साबुत गेहूं के आटे के 1 कप प्लस 2 बड़े चम्मच से बदलना चाहिए। साबुत गेहूं के आटे से बनी ब्रेड एक छोटे, घने लोफ का उत्पादन करेगी।

चॉकलेट

कोको बीन्स स्थापित किए जाते हैं और फिर चॉकलेट लिंकर से कोकोआ मक्खन को अलग करने के लिए संसाधित किया जाता है। चॉकलेट लिंकर को फिर से संसाधित किया जाता है और चॉकलेट की विभिन्न किस्मों को बनाने के लिए अन्य सामग्रियों के साथ मिलाया जाता है। अलग-अलग किस्मों में से कुछ डार्क चॉकलेट, मिल्क चॉकलेट, व्हाइट चॉकलेट, मीठा रहित, बिटरस्वीट और सेमी-स्वीट चॉकलेट हैं।

चॉकलेट चिप्स

चॉकलेट चिप्स चॉकलेट की छोटी गोल बूंदें हैं। वे सेमी-स्वीट, बिटरस्वीट, दूध, मिंट और सफेद चॉकलेट में उपलब्ध हैं। आप उन्हें मिनी, मानक और बड़े आकार में भी पाएंगे। जब उन्हें एक साथ हिलाया जाएगा तब चॉकलेट चिप्स उनके आकार में आएंगे। वे कुकीज़, बार, मफिन और त्वरित ब्रेड में उपयोग करने के लिए लोकप्रिय हैं क्योंकि गर्म होने पर वे अपना आकार धारण करेंगे। वे टेक्चर और बर्स्ट के स्वाद को जोड़ते हैं, बिना अतिशयोक्ति के।

डार्क चॉकलेट

डार्क चॉकलेट में मीठे, सेमीस्वीट और बिटरस्वीट चॉकलेट शामिल हैं। वे चॉकलेट लिंकर, चीनी और वेनिला से बने होते हैं। बिटरस्वीट में मीठे और सेमीस्वीट चॉकलेट की तुलना में अधिक चॉकलेट लिंकर होता है। आम तौर पर तैयार उत्पाद पर थोड़ा प्रभाव के साथ रेसिपी में विभिन्न किस्मों को परस्पर जोड़ा जा सकता है।

सफेद चॉकलेट

सफेद चॉकलेट वास्तव में एक सच्ची चॉकलेट नहीं है क्योंकि इसमें कोई चॉकलेट लिकर नहीं है। इसमें शुद्ध कोकोआ मक्खन, चीनी, दूध के ठोस पदार्थ, लेसितिण और वेनिला शामिल हैं। इसे अपने आप ही खाया जा सकता है या इसे कुकीज़, केक, बार और डेसर्ट में इस्तेमाल किया जा सकता है। इसे चैक्स पर लेप के रूप में भी इस्तेमाल किया जाता है, जैसे प्रेटज़ेल और नट्स।

छाछ

परंपरागत रूप से छाछ वह तरल था जिसे कच्चे दूध को मक्खन में मंथन के बाद छोड़ दिया जाता था, लेकिन आज कम वसा या नॉनफैट दूध में लैक्टिक-एसिड बैक्टीरिया को मिलाकर व्यावसायिक छाछ का उत्पादन किया जाता है। छाछ में एक गाढ़ापन होता है और पके हुए माल, साँस और ड्रेसिंग में एक तीखा स्वाद जुड़ जाता है। दही और साँस दूध को बदलने के लिए इसका उपयोग कई रेसिपी में किया जा सकता है। छाछ पाउडर के रूप में भी उपलब्ध है।

कॉर्न सिरप

मर्कई से निकाला हुआ गाढ़ा, मीठा सिरप। यह एक हल्के और डार्क किस्म में उपलब्ध है। हल्का सिरप रंग और मीठास में स्पष्ट है, लेकिन अधिक स्वाद नहीं है। डार्क सिरप का रंग भूरा होता है और इसमें मीठा गुड़ या केरेमेल जैसा स्वाद होता है। कॉर्न सिरप फ्रॉस्टिंग, कैंडी और जैम में अच्छी तरह से काम करता है क्योंकि यह क्रिस्टलीकरण में बाधा डालता है। यह पके हुए माल में उपयोग किए जाने पर एक सघन, च्यूअर आटा उत्पादित करता है। कॉर्न सिरप का उपयोग शहद या मेपल सिरप के स्थान पर भी किया जा सकता है, लेकिन यह उतना मीठा नहीं होता है क्योंकि तैयार उत्पाद पर इसका थोड़ा प्रभाव हो सकता है।

अंडे

अंडे को स्वयं भोजन के रूप में पकाया और खाया जा सकता है लेकिन वे एक घटक के रूप में कई उद्देश्यों की पूर्ति करते हैं। वे पके हुए व्यंजन और पके हुए माल की संरचना देते हैं। वे स्वाद, रंग, तरल, प्रोटीन और वसा भी जोड़ते हैं। अंडे की जर्दी कोमलता को जोड़ती है और उत्पाद को लगातार स्वाद और बनावट प्रदान करती है। अंडे की सफेदी रेसिपी में मात्रा जोड़ते हैं। दो अंडे का सफेद एक पूरे अंडे के लिए प्रतिस्थापित किया जा सकता है अगर कोलेस्ट्रॉल के बारे में चिंतित हैं। ग्रेड एक बड़े अंडे के लिए कॉल करने वाले अधिकांश रेसिपी के लिए उपयोग करने के लिए सबसे अच्छा आकार है।

शहद

शहद फूलों और अन्य पौधों से प्राप्त मधु है जो मधुमक्खियों द्वारा एकत्र किया जाता है। शहद का उपयोग एक स्वीटनर के रूप में किया जाता है और इसमें एक विशिष्ट स्वाद होता है जो कि फूलों और पौधों के प्रकार से प्रभावित होता है जिसे मधु से लिया जाता है। शहद युक्त एक उत्पाद काफी नम होने की संभावना है क्योंकि इसमें फ्रुक्टोज होता है, जो इसके चारों ओर की हवा से नमी को अवशोषित करता है। चीनी के स्थान पर एक रेसिपी में शहद का उपयोग करते समय, प्रति कप चीनी के 3/4 कप प्लस 1 चम्मच शहद का उपयोग करें।

शहद द्वारा बनाई जाने वाली अतिरिक्त नमी को ऑफसेट करने में मदद करने के लिए रेसिपी में तरल को भी 2 बड़े चम्मच से कम किया जाना चाहिए। यदि एक रेसिपी में बहुत अधिक शहद का उपयोग किया जाता है, तो अत्यधिक ब्राउनिंग हो सकती है। शहद का उपयोग जैम या जेली के समान एक प्रसार के रूप में भी किया जाता है। यह तीन मूल रूपों में उपलब्ध है - तरल शहद (तरल में कोई भी कॉम्ब नहीं), चंक-शीली शहद (कॉम्ब के टुकड़ों के साथ तरल) और कॉम्ब शहद (शहद के अंदर का एक चौकोर या गोल टुकड़ा)।

दूध

जब इसे एक रेसिपी में कहा जाता है तो यह गाय के दूध का जिक्र है। यह कच्चे दूध, कम वसा वाले दूध और स्किम (वसा रहित) दूध के रूप में उपलब्ध है। इसके अलावा पाउडर और संघनित उपलब्ध है। अक्सर वे एक रेसिपी में विनिमय होते हैं। दूध पोषण और ब्राउनिंग क्षमताओं को जोड़ता है। दूध गर्म करते समय, धीरे-धीरे गर्म करें और इसे जलाने से बचाने के लिए ध्यान से देखें।

सोया दूध

दबाया हुआ, पकाया सोयाबीन से बना दूध का विकल्प है। सादे सोया दूध का उपयोग गाय के दूध के स्थान पर पुडिंग, सॉस और सूप में किया जा सकता है। गाय के दूध के स्थान पर सोया दूध का उपयोग करने से अंतिम उत्पाद का स्वाद प्रभावित होगा। आप केवल गाय के दूध के आधे दूध की जगह सोया दूध लेना शुरू कर सकते हैं। सादे सोया दूध के अलावा, स्वाद वाली किस्में हैं, और कम वसा वाले, वसा रहित और दृढ़ संस्करण हैं। सोया दूध प्रोटीन में उच्च, संतुलित वसा में कम और कोलेस्ट्रॉल मुक्त होता है। जो लोग लैक्टोज असहिष्णु हैं वे अपने कुछ रेसिपी में दूध के प्रतिस्थापन के रूप में सोया दूध का उपयोग कर सकते हैं। सोया दूध में कर्ल करने की प्रवृत्ति होती है, इसलिए आपको अम्लीय खाद्य पदार्थों को जोड़ते समय सावधान रहना होगा।

मीठा संघनित दूध

कच्चे दूध में 60% पानी था जिसे निकाला गया और फिर चीनी मिलाया गया। चीनी की मात्रा में मीठा संघनित दूध की मात्रा का 40% हिस्सा होता है। यह बहुत मीठा और चिपचिपा होता है, और इसमें जो खाद्य पदार्थ मिलाए जाते हैं, उनमें प्रचुरता होती है। इसका उपयोग कैंडी, बार, पीज़ और पुडिंग बनाने के लिए किया जाता है। मीठा संघनित दूध एक सुनहरा रंग बदल जाता है और गर्म होने पर स्वाद की तरह केरेमेल पर ले जाता है। यह गर्म होते ही गाढ़ा भी हो जाता है। मीठा संघनित दूध अन्य दूध उत्पाद के विकल्प के रूप में इस्तेमाल नहीं किया जा सकता है।

सिरका

वाइन या मादक तरल को दूसरी बार किण्वन की अनुमति देने का परिणाम एक अम्लीय घोल होता है। सिरका खाद्य पदार्थों में एक खट्टा, तीखा स्वाद जोड़ता है। गर्म होने पर इसकी तीखापन खोने की प्रवृत्ति होती है, इसलिए यदि आप इसे गर्म पकवान में जोड़ते समय सिरका से एक मजबूत स्वाद की इच्छा रखते हैं, तो आपको गर्मी से पकवान को हटाने के बाद इसे जोड़ना चाहिए। दो सबसे आम प्रकार के सिरके हैं एप्पल साइडर सिरका, जिसमें तीखा फल स्वाद और आसुत सफेद सिरका होता है, जिसमें अधिक तीखा स्वाद होता है जो नियमित रूप से खाना पकाने के लिए बहुत कठोर होता है।

सेब साइडर सिरका का उपयोग अक्सर सलाद, ड्रेसिंग, सॉस, मैरिनेड और मसालों जैसे खाद्य पदार्थों के रेसिपी में किया जाता है। आसुत सफेद का उपयोग अचार और सफाई के उद्देश्यों के लिए किया जाता है। अन्य किस्मों में बेलसमिक सिरका, माल्ट सिरका, वाइन सिरका और चावल का सिरका शामिल हैं।

सिरका-बेलसमिक

एक सिरका मीठे, सफेद ट्रेबियनो अंगूर से बनाया जाता है। पारंपरिक बेलसमिक सिरका कम से कम 12 साल तक पुराना है और बहुत महंगा है। अधिकांश व्यावसायिक रूप से निर्मित बेलसमिक सिरका कम समय के लिए एजेंड होते हैं। वे 6 महीने से एक साल के लिए और 2 से 12 साल के लिए लकड़ी के बैरल में स्टेनलेस स्टील के टैंक में एजेंड हैं। यह उन खाद्य पदार्थों में एक मीठा-खट्टा स्वाद जोड़ता है जिन्हें इसमें जोड़ा जाता है और इसमें एक गहरा रंग होता है। यह सलाद ड्रेसिंग, सॉस, मैरिनेशन और ग्रेवी के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है।

सिरका-माल्ट

माल्ट सिरका माल्ट शराब के किण्वन से बनता है। इसमें एक प्राकृतिक केरेमेल रंग है लेकिन इसे स्पष्ट करने के लिए कभी-कभी आसुत किया जाता है। यह एक मजबूत विशिष्ट स्वाद है और मछली और चिप्स पर अचार बनाने और छिड़कने के लिए उपयोग करने के लिए लोकप्रिय है।

सिरका-चावल

किण्वित चावल शराब से बना सिरका है। इसमें एक साफ, हल्का स्वाद होता है जो थोड़ा मीठा होता है, जो हर्ब्स, मसालों और फलों के साथ अच्छा होता है। चावल का सिरका रंग में हल्का होता है, जो इसमें जोड़े जाने वाले अवयवों के रंग को बनाए रखने में मदद करता है। यह सलाद, फल, सब्जियों और हिलाकर तलने वाले व्यंजन पर छिड़का जा सकता है ताकि उनमें स्वाद जोड़ा जा सके। यह जापानी और चीनी व्यंजनों में लोकप्रिय है।

सिरका-वाइन

किण्वित लाल या सफेद वाइन से बना सिरका है। रेड वाइन सिरके का रंग गहरा लाल होता है और इसमें तेज स्वाद होता है। व्हाइट वाइन सिरका स्पष्ट है या इसमें बहुत हल्का सोने का टिंट है। यह स्वाद में अम्लीय है। वे फलों, सलाद ड्रेसिंग, मैरिनेशन, सॉस और ग्लेज़ में स्वाद जोड़ने के लिए उपयोग किया जाता है।

मक्खन

अर्द्ध ठोस उत्पाद जो क्रीम से उत्पन्न होता है। यह कम से कम 80% मिल्कफैट है और नमकीन या अनसाल्टेड किस्मों में उपलब्ध है। अनसाल्टेड किस्म का उपयोग अक्सर खाना बनाते समय किया जाता है क्योंकि यह कुक को मसाला पर अधिक नियंत्रण रखने की अनुमति देता है। मक्खन परतदार पेस्ट्री बनाता है, और यह कई खाद्य पदार्थों को स्वाद, कोमलता, कुरकुरापन और एक सुनहरा-भूरा रंग प्रदान करता है। इसका उपयोग फ्राइंग और सॉटिंग फूड के रूप में किया जाता है, जो पके हुए माल जैसे कि ब्रेड और रोल के लिए फैलता है, और पकी हुई सब्जियों के लिए एक स्वादिष्ट बनाने के मसाला के रूप में। जब खया जाता है, तो यह आपके मुंह में एक स्मूथ अहसास नहीं छोड़ता है क्योंकि यह शरीर के तापमान पर पिघल जाता है। यह ब्रेड, पेस्ट्री, केक, ट्रीज़ और सॉस सहित सैकड़ों रेसिपी में एक घटक है।

वैकल्पिक सामग्री

खाना पकाते या बेक करते समय वसा की मात्रा को कम करने के लिए तेल या मक्खन के बजाय विभिन्न प्रकार की वैकल्पिक सामग्री का उपयोग किया जा सकता है। स्थानापन्न उत्पाद कम वसा और बिना वसा के होते हैं और विभिन्न रूपों में जैसे स्प्रे, स्प्रेड और तरल पदार्थ। फलों की प्यूरी या ऐप्पलसाँस को बेकिंग के लिए तेल के विकल्प के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है। कम वसा या वसा-मुक्त विकल्प का उपयोग करते समय, सावधानी बरतें कि उनका उपयोग कब और कैसे किया जाता है। कुछ रेसिपी को सफल होने के लिए निश्चित मात्रा में वसा की आवश्यकता होती है।

केक के प्रकार

केक लोगों द्वारा खाई जाने वाली मिठाई का सबसे आम रूप है। बेकिंग केक में उपयोग की जाने वाली लोकप्रिय सामग्री चीनी, आटा, अंडे, मक्खन और बेकिंग सोडा हैं। केक के सामान्य आकार में केक बॉल, कप केक, लेयर केक, स्विस् रोल और बंडट केक शामिल हैं। यह अध्याय प्रमुख प्रकार के केक को समझने के लिए एक स्रोत के रूप में कार्य करता है।

केक



क्रीम आइस्क्रीम और रेड स्पिंकल्स के साथ चॉकलेट कपकेक।

केक मीठी मिठाई का एक रूप है जो आमतौर पर बेक किया जाता है। अपने सबसे पुराने रूपों में, केक ब्रेड के संशोधन थे, लेकिन केक अब कई प्रकार की तैयारियों को कवर करते हैं जो सरल या विस्तृत हो सकते हैं, और जो अन्य डेसर्ट जैसे पेस्ट्री, मेरिंग्यूज़, कस्टर्ड और पाईज़ के साथ साझा करते हैं।

विशिष्ट केक सामग्री आटा, चीनी, अंडे, मक्खन या तेल, एक तरल, और रिसाव एजेंट हैं, जैसे बेकिंग सोडा या बेकिंग पाउडर। सामान्य अतिरिक्त अवयवों और स्वादों में सूखे, कैंडिड, या ताजे फल, नट्स, कोको, और अर्क जैसे वेनिला शामिल होते हैं, जिनमें प्राथमिक सामग्री के कई विकल्प होते हैं। केक को फलों या मिठाई सॉस (पेस्ट्री क्रीम की तरह) से भरा जा सकता है, जिसे बटरक्रिम या अन्य आइसिंग के साथ सजाया जा सकता है, और मार्जिपन, पाइण्ड बॉर्डर या कैंडिड फल से सजाया जा सकता है।

केक को अक्सर शादी, सालगिरह, और जन्मदिन जैसे समारोहों में एक उत्सव पकवान के रूप में परोसा जाता है। अनगिनत केक व्यंजन हैं; कुछ ब्रेड की तरह हैं, कुछ समृद्ध और विस्तृत हैं, और कई सदियों पुराने हैं। केक बनाना अब एक जटिल प्रक्रिया नहीं है; जबकि एक समय में काफी श्रम केक बनाने में चला जाता था (विशेष रूप से अंडे को फेंकते हुए), बेकिंग उपकरण और दिशाओं को सरल बनाया गया है ताकि सबसे ज्यादा शौकिया कुक केक बेक कर सकें।



किशमिश केक।



केक मिक्स

ग्रेट डिप्रेशन के दौरान, गुड की अधिकता थी और संयुक्त राज्य में लाखों आर्थिक रूप से परेशान लोगों को आसानी से भोजन उपलब्ध कराने की आवश्यकता थी। एक कंपनी ने इस आर्थिक स्थिति से निपटने के लिए एक केक-ब्रेड मिश्रण का पेटेंट कराया, और इस तरह एक बॉक्स में केक की पहली पंक्ति स्थापित की। ऐसा करने में, केक के रूप में यह जाना जाता है कि आज एक घर-निर्मित या बेकरी-निर्मित विशेषता के बजाय एक बड़े पैमाने पर उत्पादित अच्छा बन गया है।

बाद में, युद्ध के बाद के उछाल के दौरान, अन्य अमेरिकी कंपनियों (विशेष रूप से जनरल मिल्स) ने इस विचार को और विकसित किया, विशेष रूप से गृहिणियों को सुविधा के सिद्धांत पर केक मिश्रण का विपणन। 1950 के दशक में जब बिक्री में भारी गिरावट आई, तो बाजार के लोगों को पता चला कि एक बॉक्स में केक ने गृहिणियों के केक बनाने के कार्य को अपेक्षाकृत अधिक प्रभावित किया है। यह एक ऐसा समय था जब महिलाएं, युद्ध-काल श्रम शक्ति से सेवानिवृत्त हुई थीं, और एक महत्वपूर्ण वैचारिक दौर में घरेलू क्षेत्र में सीमित थीं और अमेरिका में ताजे खिलने वाले उपभोक्तावाद की ओर उन्मुख थीं। इस स्थिति की भरपाई करने के लिए, विपणन मनोवैज्ञानिक अर्नेस्ट डिचर ने केक मिक्स समस्या के समाधान की शुरुआत की: फ्रॉस्टिंग। चूंकि केक बनाना इतना सरल था, गृहिणियों और अन्य-इन-हाउस केक निर्माताओं ने केक पर अपनी रचनात्मक ऊर्जा खर्च कर सकते हैं, जो अन्य चीजों के साथ, विस्तृत रूप से सजाए गए केक की पत्रिकाओं में फोटो से प्रेरित है।



प्लास्टिक के पैकेट में एक केक मिक्स।

तब से, एक बॉक्स में केक सुपरमार्केट का एक स्टेपल बन गया है, और एक कैन में फ्रॉस्टिंग के साथ पूरक है।

किस्में

केक को मुख्य रूप से कई श्रेणियों में विभाजित किया जाता है, जो मुख्य रूप से अवयवों और मिश्रण तकनीकों पर आधारित होता है।

हालांकि केक और ब्रेड के अंतर के स्पष्ट उदाहरणों को खोजना आसान है, सटीक वर्गीकरण हमेशा मायावी रहा है। उदाहरण के लिए, केले की ब्रेड को या तो जल्दी ब्रेड या केक माना जा सकता है।



क्रेनबेरी कॉफी केक।



एक फज केक एक प्रकार का चॉकलेट केक है।

- बटर केक को क्रीम वाले मक्खन, चीनी, अंडे और आटे से बनाया जाता है। वे बैटर में हवा को शामिल करने के लिए विस्तारित समय के लिए मक्खन और चीनी के संयोजन पर भरोसा करते हैं। मक्खन, चीनी, अंडे और आटे में से प्रत्येक के साथ एक क्लासिक पाउंड केक बनाया जाता है। बेकिंग पाउडर कई मक्खन केक में है, जैसे कि विक्टोरिया स्पंज। सामग्री को कभी-कभी मक्खन को मलाई के बिना मिलाया जाता है, सरल और त्वरित केक के लिए रेसिपी का उपयोग करके।
- स्पंज केक (या फोम केक) व्हीप्ड अंडे, चीनी और आटे से बने होते हैं। वे मुख्य रूप से एक प्रोटीन मैट्रिक्स (आमतौर पर फेंटे अंडे) में फंसे हुए हवा पर भरोसा करते हैं, ताकि कभी-कभी भरोसे के रूप में जोड़े गए बेकिंग पाउडर या अन्य रासायनिक रिसाव के साथ। स्पंज केक को खमीर के बिना सबसे पुराना केक माना जाता है। एक परी भोजन केक एक सफेद स्पंज केक है जो केवल अंडे का सफेद उपयोग करता है और पारंपरिक रूप से एक ट्यूब पैन में पकाया जाता है। फ्रेंच गेनीज़ एक स्पंजी केक है जिसमें स्पष्ट मक्खन शामिल हैं। भव्य टॉपिंग के साथ अत्यधिक सजाए गए स्पंज केक को कभी-कभी गैट्यू (केक के लिए फ्रेंच शब्द) कहा जाता है।
- शिफॉन केक वनस्पति तेल के साथ स्पंज केक हैं, जो नमी को जोड़ता है।
- चॉकलेट केक मक्खन केक, स्पंज केक, या अन्य केक पिघला चॉकलेट या कोको पाउडर के साथ सुगंधित होते हैं। जर्मन चॉकलेट केक चॉकलेट केक की एक किस्म है। फज केक चॉकलेट केक होते हैं जिनमें फज होता है।
- कॉफ़ी केक को आमतौर पर नाश्ते या कॉफ़ी ब्रेक पर कॉफ़ी या चाय के साथ सर्व करने के लिए एक केक के रूप में माना जाता है। कुछ प्रकार खमीर का उपयोग एक लेवनिंग एजेंट के रूप में करते हैं जबकि अन्य बेकिंग सोडा और / या बेकिंग पाउडर का उपयोग करते हैं। इन केक में अक्सर एक क्रम्ब टॉपिंग होता है जिसे स्ट्रेसेल और / या एक हल्के शीशे का आवरण कहा जाता है।
- बेकड आटा रहित केक में बेकड चीज़केक और आटा रहित चॉकलेट केक शामिल हैं। चीज़केक, उनके नाम के बावजूद, वास्तव में सभी केक नहीं हैं। चीज़केक वास्तव में कस्टर्ड पाई हैं, जिनमें से अधिकांश पनीर के कुछ प्रकार से बने होते हैं (अक्सर क्रीम पनीर, मस्कारपोन, रिकोटा, या पसंद), और बहुत कम आटा जोड़ा जाता है, हालांकि एक आटे पर आधारित या ग्रेहम क्रैकर क्रस्ट का उपयोग किया जा सकता है। प्राचीन ग्रीस में वापस डेफिंग करने वाले शहद वाले केक के प्रमाण के साथ चीज़केक भी बहुत पुराने हैं।

- बटर या ऑयल लेयर केक में अधिकांश पारंपरिक केक शामिल होते हैं जिनका उपयोग जन्मदिन के केक, आदि के रूप में किया जाता है और जिन्हें पैक केक के रूप में बेचा जाता है। बेकिंग पाउडर या सोडा के बाइकार्बोनेट का उपयोग लिफ्ट और नम बनावट दोनों प्रदान करने के लिए किया जाता है। कई स्वाद और सामग्री को जोड़ा जा सकता है; उदाहरणों में डेविल का फूड केक, गाजर का केक और केला ब्रेड शामिल हैं।
- खमीर केक सबसे पुराने हैं और खमीर ब्रेड के समान हैं। इस तरह के केक अक्सर रूप में बहुत पारंपरिक होते हैं, और इसमें बावका और स्टोल्लेन जैसे पेस्ट्री शामिल होते हैं।

केक मिक्स के रूप में केक की कुछ किस्में व्यापक रूप से उपलब्ध हैं, जिसमें कुछ सामग्री (आमतौर पर आटा, चीनी, स्वाद, बेकिंग पाउडर, और कभी-कभी वसा के कुछ रूप) मुख्य होते हैं, और रसोइयों को केवल कुछ अतिरिक्त सामग्री, आमतौर पर अंडे, पानी और कभी-कभी वनस्पति तेल या मक्खन जोड़ना पड़ता है। जबकि प्रतिनिधित्व शैलियों की विविधता सीमित है, केक मिक्स कुक के लिए एक आसान और आसानी से उपलब्ध होममेड विकल्प प्रदान करता है जो निपुण बेकर नहीं हैं।



एक स्ट्रॉबेरी केक एक लेयर केक के रूप में तैयार किया जाता है।



मलय स्टीम्ड स्पंज केक।

विशेष-प्रयोजन केक



खाद्य सजावट के साथ एक बच्चे के स्नान के लिए केक, खाद्य कला का एक उदाहरण।

केक को उस अवसर के अनुसार वर्गीकृत किया जा सकता है जिसके लिए उनका इरादा है। उदाहरण के लिए, शादी के केक, जन्मदिन का केक, पहली भोज के लिए केक, क्रिसमस केक, हैलोवीन केक, और पासओवर प्लावा (कभी-कभी मैटज़ो मील के साथ बनाया जाने वाला एक प्रकार का स्पंज केक) सभी मुख्य रूप से उत्सव के अनुसार पहचाने जाते हैं। शादी के केक को काटने से कुछ संस्कृतियों में एक सामाजिक समारोह होता है। कंफ़रियो की प्राचीन रोमन शादी की रस्म एक केक के सहभाजन में हुई।

विशेष प्रकार के केक विशेष त्योहारों से जुड़े हो सकते हैं, जैसे कि स्टोल्लेन या चॉकलेट लॉग (क्रिसमस पर), बाबका और सीमेल केक (ईस्टर पर) या मूनकेक। क्रिसमस के समय एक आइस्ड केक को सजाने की एक लंबी परंपरा रही है; क्रिसमस से जुड़े अन्य केक में चॉकलेट लॉग और कीमा पाई शामिल हैं।

एक लंकाशायर कर्टिंग केक एक फल से भरा केक है जो उसके मंगेतर के लिए मंगेतर द्वारा पकाया जाता है। विक्टोरिया स्पंज केक की तुलना में बसा और अंडे के आटे के अधिक अनुपात के साथ केक को "कहीं-कहीं एक फर्म स्पंज के बीच -" के रूप में वर्णित किया गया है और यह एक शॉर्टब्रेड बेस है और दुल्हन के लिए बेकिंग कौशल का प्रमाण था। परंपरागत रूप से यह एक दो-परत का केक है और स्ट्रॉबेरी या रसभरी और व्हीप्ड क्रीम के साथ सबसे ऊपर है।



सजा हुआ जन्मदिन का केक।



कद्दू के आकार का एक हेलोवीन केक।



एक ब्राइडल शो में वेडिंग केक।

आकृतियां



एक चॉकलेट खट्टा क्रीम बुन्डेट केक।

केक को उनके भौतिक रूप के अनुसार अक्सर वर्णित किया जाता है। केक छोटे और व्यक्तिगत उपभोग के लिए हो सकते हैं। बड़े केक को स्लाइस करने के इरादे से बनाया जा सकता है और भोजन या सामाजिक समारोह के हिस्से के रूप में परोसा जा सकता है। सामान्य आकृतियों में शामिल हैं:

- बुन्डेट केक
- केक बॉल्स
- शंक्राकार, जैसे कि क्रैंकसेक
- कप केक और मेडेलीन, जो दोनों एक ही व्यक्ति के लिए आकार के होते हैं

- लेयर केक, अक्सर एक स्प्रिंगफॉर्म पैन में बेक किया जाता है और सजाया जाता है
- शीट केक, साधारण, सपाट, आयताकार केक शीट पैन में पके हुए
- स्विस रोल

आकृति के आधार पर केक



सफेद चॉकलेट केक गेंदों की एक प्लेट।



क्रैंकसेज एक शंक्राकार केक का एक उदाहरण है।



डोबोस टोटे लेयर केक का एक पुराना रूप है।



एक शीट केक।

केक का आटा

उच्च स्टार्च-से-ग्लूटेन अनुपात के साथ विशेष केक का आटा महीन बनावट वाले, नरम, कम प्रोटीन वाले गेहूं से बनाया जाता है। यह दृढ़ता से प्रक्षालित है, और सभी उद्देश्य के आटे की तुलना में, केक का आटा एक हल्का, कम घने बनावट के साथ केक में परिणाम करता है। इसलिए, यह अक्सर निर्दिष्ट किया जाता है या केक में पसंद किया जाता है, जिसका अर्थ है नरम, हल्का और / या चमकदार सफेद, जैसे कि परी भोजन केक। हालांकि, अगर केक के आटे को बुलाया जाता है, तो कॉर्नस्टार्च के साथ ऑल-पर्स आटे का एक छोटा प्रतिशत बदलकर या ऑल-पर्स आटे के प्रत्येक कप से दो बड़े चम्मच निकालकर एक विकल्प बनाया जा सकता है। कुछ रेसिपी ने स्पष्ट रूप से सभी-उद्देश्य के आटे को निर्दिष्ट या अनुमति दी है, विशेष रूप से जहां एक फ़ार्मर या सघन केक बनावट वांछित है।

कुकिंग



एक बुनियादी पीला केक बेक करना।

एक केक गिर सकता है, जिसके कुछ हिस्से डूबते हैं या चपटे होते हैं, जब एक तापमान पर बेक किया जाता है जो बहुत कम या बहुत गर्म होता है, जब इसे अंडरबेक किया जाता है और जब इसे ओवन में रखा जाता है जो बेकिंग प्रक्रिया की शुरुआत में बहुत गर्म होता है। अत्यधिक मात्रा में चीनी, आटा, वसा या लेवनिंग के उपयोग से भी केक गिर सकता है। जब कुकिंग प्रक्रिया के दौरान ओवन का दरवाजा खोला जाता है तो ठंडी हवा ओवन में प्रवेश करती है।

केक सजाना

एक तैयार केक को अक्सर आइसिंग या फ्रॉस्टिंग के साथ कवर करके और स्प्रिंकल जैसे टॉपिंग से बढ़ाया जाता है, जिसे संयुक्त राज्य के कुछ हिस्सों में "जिमीज़" और यूनाइटेड किंगडम में "सैकड़ों और हजारों" के रूप में भी जाना जाता है। फ्रॉस्टिंग को आमतौर पर पाउडर (आइसिंग) चीनी से बनाया जाता है, कभी-कभी किसी प्रकार का वसा, दूध या क्रीम, और अक्सर वेनिला अर्क या कोको पाउडर जैसे स्वाद। कुछ डेकोरेटर एक रोल्ड कलाकंद आइसिंग का उपयोग करते हैं। वाणिज्यिक बेकरी वसा के लिए लार्ड का उपयोग करते हैं, और अक्सर हवा के बुलबुले को पेश करने के लिए लार्ड को फेंटते हैं। यह आइसिंग को हल्का और फैलाने वाला बनाता है। होम बेकर्स या तो लार्ड, बटर, मार्जरीन या उसके कुछ संयोजन का उपयोग करते हैं। स्प्रिंकल्स चीनी और तेलों के छोटे छोटे टुकड़े होते हैं जो खाद्य रंग से रंगे होते हैं। 20 वीं शताब्दी के उत्तरार्ध में, नए केक सजाने वाले उत्पाद जनता के लिए उपलब्ध हो गए। इनमें कई विशेष स्प्रिंकल्स और यहां तक कि चित्रों को प्रिंट करने और एक केक पर छवि को स्थानांतरित करने के तरीके शामिल हैं।

अधिक जटिल केक सजाने के लिए विशेष उपकरणों की आवश्यकता होती है, जैसे कि पाइपिंग बैग और विभिन्न पाइपिंग टिप्स, सीरिज और एम्बॉसिंग मैट। एक पाइपिंग बैग या सीरिज का उपयोग करने के लिए, एक युग्मक का उपयोग करके बैग या सीरिज से एक पाइपिंग टिप जुड़ी हुई है। बैग या सीरिज आंशिक रूप से आइसिंग से भरा होता है जो कभी-कभी रंगीन होता है। विभिन्न पाइपिंग टिप्स और विभिन्न तकनीकों का उपयोग करते हुए, एक केक डेकोरेटर कई अलग-अलग डिज़ाइन बना सकता है। बेसिक डेकोरेटिंग टिप्स में ओपन स्टार, क्लोज्ड स्टार, बॉस्केटवेव, राउंड, ड्रॉप फ्लावर, लीफ, मल्टी, पेटल और स्पेशल टिप्स शामिल हैं। एक उभरी मैट का उपयोग उभरा प्रभाव बनाने के लिए किया जाता है। एक केक टर्नटेबल कि केक पर काटा जाता है केक सजावट में इस्तेमाल किया जा सकता है।



केक की सजावट - इस केक के किनारों पर पेस्ट्री बैग के साथ बटरकप स्वर्ल रंजित है।

रॉयल आइसिंग, मार्जिपन (या एक कम मीठा संस्करण, जिसे बादाम के पेस्ट के रूप में जाना जाता है), कलाकंद आइसिंग (जिसे चीनी का घोल भी कहा जाता है), और बटरक्रीम का उपयोग आइसिंग को कवर करने और सजावट बनाने के लिए किया जाता है। पुष्प सुगरक्राफ्ट या तारयुक्त चीनी फूल केक की सजावट का एक महत्वपूर्ण हिस्सा है। विशेष अवसरों के लिए केक, जैसे कि शादी के केक, पारंपरिक रूप से समृद्ध फलों के केक या कभी-कभी मदीरा केक होते हैं, जो मार्जिपन से ढके होते हैं और शाही आइसिंग या चीनी-पेस्ट का उपयोग करके कवर होते हैं। वे पाइपेड बॉर्डर (शाही आइसिंग से बने) के साथ समाप्त हो जाते हैं और एक पाइप वाले संदेश के साथ सुशोभित होते हैं, वायर्ड चीनी फूल, हाथ से बने फोंडेंट फूल, मार्जिपन फल, पाइप वाले फूल, या क्रिस्टलीकृत फल या फूल जैसे अंगूर या वायलेट।

- सजा हुआ केक



स्ट्रॉबेरी से गार्निश किया हुआ एक बड़ा केक।



चॉकलेट फ्रॉस्टिंग और शेविंग चॉकलेट टॉपिंग के साथ चॉकलेट लेयर केक।



एक चॉकलेट केक जिसे आइसिंग, स्ट्रॉबेरी और सिलवरी शुगर बीड्स या ड्रैगोज़ से सजाया गया है।

केक को कैसे बेक करें

आपके अपने रसोई घर में बने केक के स्वाद जैसा कुछ नहीं है। केक को बेक करना सामग्री को मापने के रूप में सरल है, उन्हें सही क्रम में मिलाते हैं, और जलने से पहले केक को ओवन से बाहर निकालने के लिए याद करते हैं। चॉकलेट केक, सेब केक और वेनिला पाउंड केक: तीन बुनियादी केक बेक करने का तरीका जानने के लिए आगे पढ़ें। केक रेसिपी का पालन करने के टिप्स के लिए नीचे स्क्रॉल करें।

तरीका 1

वेनिला पाउंड केक बनाना



1. अपनी सामग्री इकट्ठा करें। पाउंड केक बेक करना सबसे सरल केक में से एक है। आपको जो चाहिए वो यहां है:

- 1 कप अनसाल्टेड मक्खन, नरम
- 1 कप चीनी
- चुटकी भर नमक
- 2 चम्मच वेनिला अर्क
- 5 अंडे
- 2 कप केक का आटा



2. ओवन को तीन सौ पच्चीस डिग्री तक पूर्व गर्म करें।



3. एक केक पैन को ग्रीस करें। पाउंड केक को सबसे अच्छे पैन में बेक किया जाता है, जैसे कि लोफ पैन या बुन्डेट पैन।



4. मक्खन और चीनी को मिलाएं। मक्खन और चीनी को मिक्सिंग बाउल में रखें और दोनों को एक साथ तब तक फेंटें जब तक मिश्रण हल्का, फूला हुआ और क्रीमी न हो जाए।



5. अंडे और वेनिला जोड़ें। मिश्रण को तब तक फेंटते रहें जब तक अंडे पूरी तरह से मिक्स नहीं हो जाते।



6. केक के आटे में हिलाएं। हाथ मिक्सर को कम पर रखें या एक लकड़ी के चम्मच का उपयोग करके आटे को थोड़ी देर में हिलाएं जब तक कि यह मिक्स न हो जाए। सावधान रहें कि इसे ओवरमिक्स न करें।



7. बैटर को पैन में डालें। कटोरे के किनारों को खुरचने के लिए एक स्पैटुला का उपयोग करें।



8. केक को एक घंटे और 15 मिनट तक बेक करें। जब केंद्र में डाला टूथपिक साफ बाहर आ जाता है तो केक तैयार हो जाता है।

तरीका 2

चाँकलेट केक बनाना



1. अपनी सामग्री इकट्ठा करो।

- 3/4 कप अनसाल्टेड मक्खन, कमरे का तापमान
- 3/4 कप मीठा रहित कोको पाउडर
- 3/4 कप आटा
- 1/4 चम्मच नमक
- 1/2 चम्मच बेकिंग पाउडर
- 1 कप चीनी
- 3 अंडे
- 1 चम्मच वेनिला अर्क
- 1/2 कप छाछ या सॉर क्रीम



2. अबन को तीन सौ पचास डिग्री तक प्रीहीट करें।



3. अपने केक पैन को ग्रीस करें। आप एक गोल मानक केक पैन, एक चौकोर बेकिंग डिश, एक लोफ पैन, एक बुन्डेट केक पैन, या जो कुछ भी आपके हाथ में है उसका उपयोग कर सकते हैं। मक्खन या कुकिंग स्प्रे के साथ इसे अच्छी तरह से ग्रीस करना सुनिश्चित करें ताकि केक बेक होने पर पैन से चिपक न जाए।



4. एक बड़े कटोरे में गीली सामग्री मिलाएं। एक कटोरे में मक्खन, अंडे, वेनिला अर्क, चीनी और छाछ रखें। अच्छी तरह से सामग्री मिश्रण करने के लिए एक व्हिस्क या एक हाथ मिकसर का उपयोग करें।
- केक रेसिपी में "गीली सामग्री" आमतौर पर नमी वाले होते हैं। चीनी को अक्सर गीले अवयव के रूप में सूचीबद्ध किया जाता है, भले ही यह वास्तव में गीला न हो।
 - गीले अवयवों को आमतौर पर पहले एक बड़े कटोरे में मिलाया जाता है। सूखी सामग्री को अलग से मिलाया जाता है और बाद में जोड़ा जाता है।
 - केक रेसिपी में मक्खन की बनावट के बारे में निर्देशों का पालन करना महत्वपूर्ण है। यदि आप पिघले हुए मक्खन का उपयोग करते हैं जहां नरम मक्खन के लिए कहा जाता है, तो केक बर्बाद हो सकता है। इस मामले में रेसिपी कमरे के तापमान के मक्खन के लिए कहता है। जब आप बाकी सामग्री तैयार कर लें, तब आप मक्खन को सेट करके आगे की योजना बना सकते हैं, इसलिए कमरे के तापमान पर आने का समय है।



5. एक अलग कटोरे में सूखी सामग्री मिलाएं। एक छोटे कटोरे में आटा, नमक, कोको पाउडर और बेकिंग पाउडर रखें। उन्हें एक साथ हिलाएं जब तक वे अच्छी तरह से मिक्स नहीं हो जाते।



6. गीले मिश्रण में सूखा मिश्रण डालें। जब तक घोल एक साथ न आ जाए और आटे का कोई सफ़ेद टुकड़ा न रह जाए तब तक मिश्रण को कम पर ही फेंटे।



7. केक पैन में बैटर डालें। कटोरे के किनारों को खुरचने के लिए एक चम्मच या स्पैटुला का उपयोग करें ताकि हर बैटर कण पैन में आ जाए।



8. पैन को ओवन में रखें और केक को 30 मिनट तक बेक करें। केक की प्रगति को हर बार जांचें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि यह जला नहीं है। केक तैयार है जब बीच में डाला गया एक टूथपिक बैटर के साथ लेपित होने के बजाय साफ बाहर आता है।



9. ओवन से केक निकालें और इसे ठंडा होने दें। इसे काउंटर पर सेट करें और इसे संभालने से पहले लगभग 5 मिनट तक ठंडा होने दें।



10 एक प्लेट पर केक पलटना। केक परोसने के लिए आप जिस भी प्लेट का उपयोग कर रहे हैं, उसका उपयोग करें।



11. फ्रॉस्टिंग से पहले केक को पूरी तरह से ठंडा होने दें। यदि आप केक में फ्रॉस्टिंग जोड़ने की कोशिश करते हैं, जबकि यह अभी भी गर्म है, तो फ्रॉस्टिंग पिघल जाएगी और साइडों पर बहने लगेगी। कुछ चॉकलेट बटरक्रीम फ्रॉस्टिंग या प्लेन बटरकप फ्रॉस्टिंग, या किसी अन्य तरह की फ्रॉस्टिंग बनाएं।



तरीका 3

एप्पल केक बनाना



1. अपनी सामग्री इकट्ठा करें। यहां आपको ऐप्पल केक की आवश्यकता होगी:

- 3/4 कप आटा
- 3/4 चम्मच बेकिंग पाउडर
- 4 सेब
- 2 अंडे
- 3/4 कप चीनी
- चुटकी भर तमक
- 1/2 चम्मच वेनिला अर्क

- 1/2 कप अनसाल्टेड मक्खन, पिघला हुआ



2. अवन को तीन सौ पचास डिग्री तक प्रीहीट करें।



3. अपने केक पैन को ग्रीस करें। इस रेसिपी के लिए आप एक मानक केक पैन या एक स्प्रिंगफॉर्म पैन का उपयोग कर सकते हैं, जिसमें हटाने योग्य साइड हैं और यदि आप किसी पार्टी में केक परोस रहे हैं तो अच्छा है।



4. मक्खन को पिघलाएं और इसे ठंडा होने दें। अन्य अवयवों के साथ इसे शामिल करने से पहले इसे कमरे के तापमान पर आना चाहिए।



5. एक छोटी कटोरी में सूखी सामग्री हिलाएं। एक कटोरे में आटा, नमक और बेकिंग पाउडर रखें और उन्हें एक साथ फेंटें।



6. सेबों को तैयार करें। सेब को छीलने के लिए एक चाकू या एक सब्जी पीलर का उपयोग करें, फिर उनके कोर को हटा दें। सेब को बाइट साइज टुकड़ों में काट लें।



7. गीली सामग्री को ब्लेंड करें। चीनी, अंडे, मक्खन और वेनिला को एक साथ मिलाएं।



8. गीले मिश्रण में सूखा मिश्रण डालें। हिलाएं जब तक बैटर चिकनी और मलाईदार न हो।



9. सेब में फोल्ड करें। धीरे से बैटर में सेब को शामिल करने के लिए एक स्पैटुला का उपयोग करें। बैटर को ओवर मिक्स न करें, क्योंकि यह घने, कठोर केक की ओर ले जाएगा।



10. बैटर को पैन में डालें। बैटर के शीर्ष को चिकना करने के लिए स्पैटुला का उपयोग करें ताकि यह समतल हो।



11. केक को लगभग 50 मिनट तक बेक करें। यह तैयार है जब शीर्ष सुनहरा भूरा है और केक में डाला गया टूथपिक साफ निकलता है।



12. व्हीप्ड क्रीम के साथ केक परोसें।

तरीका 4

केक रेसिपी का पालन करना



1. शुरू करने से पहले घटक सूची और निर्देश पढ़कर शुरू करें। आपके पास जाने के लिए आवश्यक प्रत्येक घटक उपलब्ध होना आवश्यक है। आप तैयारी के दौरान किराने की दुकान पर नहीं जाना चाहते हैं। अंतिम उत्पाद फ्लॉप हो सकता है यदि एक प्रमुख घटक छोड़ दिया जाता है।



2. अपना केक पैन तैयार करें। पैन का सही आकार या आकृति सुनिश्चित करें। बुन्डेट केक को बुन्डेट पैन की आवश्यकता होती है, जबकि अन्य को विभिन्न आकारों में बेक किया जा सकता है। चिपकने से बचने के लिए पैन को ग्रीस करें। एक पेपर टावल पर मक्खन या शॉर्टनिंग के लगभग आधा चम्मच का उपयोग करें और पैन के अंदर लगाएं। शीर्ष पर एक चम्मच या दो के जितना आटा छिड़कें। केक के किनारों पर लगे रहने में मदद करने के लिए पैन पर आटा डालें, जब उसे बेक करते हैं। यह सुनिश्चित करेगा कि टॉप जिकना है, जो स्तरित केक के लिए महत्वपूर्ण है। किसी भी अतिरिक्त आटे को हिलाएं और डंप करें और पैन को किनारे पर सेट करें।



3. रेसिपी से आवश्यक तापमान पर ओवन को पहले से गरम करें।



4. सामग्री को यथासंभव सटीक रूप से मापें और उन्हें निर्दिष्ट क्रम में जोड़ें। अधिकांश केक रेसिपी में सूखी सामग्री (आटा, बेकिंग पाउडर, कोको, आदि) का संयोजन शुरू होता है, फिर गीली सामग्री (अंडे, तेल, और दूध) मिलाते हैं। मुख्य कटोरे में जोड़ने से पहले विशेष आवश्यक शर्तें जैसे कि शिफ्टिंग, व्हिस्किंग या बीटिंग और पैकिंग करना सुनिश्चित करें।



5. रेसिपी पर निर्दिष्ट के रूप में केक बैटर मिलाएं। कुछ रेसिपी को स्टैंड या हैंड मिक्सर के साथ मिलाया जा सकता है। जब चरण आटा या अन्य सामग्री में एक रबड़ स्पैटुला के साथ फोल्ड करने का निर्देश दे सकते हैं तो सावधान रहें। मिश्रण करते समय, कटोरे के किनारों को एक स्पैटुला या चम्मच के साथ परिमार्जन करने के लिए कभी-कभी कुरेदें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि सब कुछ अच्छी तरह से मिलाया गया है।



6. तैयार पैन में समान रूप से बैटर डालें। जिस तरह से बेकिंग के दौरान केक उठेगा, उसी तरह से पैन को 2/3 भाग में भरें। बैडर में किसी भी बड़े हवाई बुलबुले को छोड़ने के लिए काउंटर टॉप पर केक पैन को धीरे से टैप करें।



7. पहले से गरम ओवन के केंद्र रैक पर पैन रखें। पैन को एक दूसरे या ओवन की दीवार को छूने की अनुमति न दें।



8. ओवन का दरवाजा बंद करें और तुरंत बेकिंग समय निर्दिष्ट करने के लिए टाइमर सेट करें। यदि कोई समय सीमा है, तो माध्यिका या मध्य संख्या का उपयोग करें (इसे 35 मिनट के लिए 34 से 36 मिनट या 50 से 55 मिनट की सीमा के लिए 53 मिनट के लिए बेक करें)। माध्यिका का उपयोग यह सुनिश्चित करेगा कि केक अंडरकुक या ओवरकुक नहीं किया गया है। बेकिंग के दौरान ओवन के दरवाजे को खोलने के आग्रह का विरोध करें, क्योंकि गर्मी निकल जाएगी और केक को असमान रूप से बैक करने का कारण बन सकता है। यदि लागू हो, तो ओवन की खिड़की के माध्यम से ओवन की रोशनी को चालू करें और देखें।



9. केक बेक होने की जांच करें। धीरे से केक के केंद्र में एक टूथपिक या लकड़ी की सीख डालें। यदि यह साफ या उस पर कुछ छोटे टुकड़ों के साथ आता है, तो केक पूरा हो गया है। यदि नहीं, तो इसे वापस 3-4 मिनट के लिए ओवन में रखें। सही परिणाम मिलने तक उसी समय तक परीक्षण करते रहें।



10. 15 से 30 मिनट के लिए पैन को एक वायर रैक पर रखें। साइडों को ठीला करने के लिए पैन किनारों के चारों ओर एक मक्खन चाकू चलाएं। पैन के शीर्ष पर वायर रैक रखें, इसे उल्टा करें, और केक को हटाने के लिए इसे हल्के से टैप करें।

- सजाने से पहले इसे पूरी तरह से ठंडा होने दें क्योंकि गर्मी से फ्रॉस्टिंग और आइसिंग पिघल जाएंगे। वांछित के रूप में फ्रॉस्ट करें और सजाएं।

जार में केक कैसे बनाएं

मेसन जार सभी रेज हैं, फूलदानों से लेकर मोमबत्ती की रोशनी तक हिम ग्लोब तक। क्या आप जानते हैं कि आप जार में भी केक बना सकते हैं? एक जार में केक बनाने का सबसे आम तरीका एक ओवन में है, लेकिन अगर आपके पास एक तक पहुंच नहीं है, तो आप इसके बजाय एक माइक्रोवेव का उपयोग कर सकते हैं। एक बार जब आप मूल बातें जान लेते हैं, तो आप केक मिश्रण सहित अपने स्वयं के केक रेसिपी के साथ प्रयोग कर सकते हैं!

सामग्री ओवन केक

4 औंस (115 ग्राम) मक्खन, नरम

½ कप (115 ग्राम) दानेदार चीनी

2 अंडे

1 चम्मच वेनिला अर्क

1 कप (100 ग्राम) बहु - उद्देश्यीय आटा

1 चम्मच बेकिंग पाउडर

½ चम्मच नमक

¼ कप (60 मिलीलीटर) बराबर मिश्रित हुआ

सर्व 4

माइक्रोवेव केक

चॉकलेट केक या ब्राउनी मिक्स

तेल, पानी, और अंडे बॉक्स पर बुलाया

1 अतिरिक्त अंडा

डार्क चॉकलेट वर्ग

सेवारत के लिए व्हीप्ड क्रीम या आइसक्रीम

सर्व 6

तरीका 1

एक ओवन का उपयोग करना

1. अपने ओवन को 350 °F (177 °C) पर प्रीहीट करें और जार को तैयार करें। नॉनस्टिक कुकिंग स्प्रे या शॉर्टनिंग के साथ जार के अंदरूनी हिस्से को कोट करें। सुनिश्चित करें कि आपके द्वारा उपयोग किए जा रहे जार में चौड़े मुंह और सीधी दीवारें हों। अभी के लिए पलकों को अलग रखें।

2. मक्खन और चीनी फेंटें। मक्खन को मध्यम आकार के मिश्रण के कटोरे में रखें। चीनी जोड़ें, फिर दोनों को एक साथ फेंटें। उन्हें तब तक फेंटें जब तक कि मक्खन हल्का और फूलने न लगे। आप इसे हाथ से कर सकते हैं, या मिक्सर या फूड प्रोसेसर के साथ चीजों को गति दे सकते हैं।
3. क्रमशः अंडे जोड़ें, फिर बेनिना अर्क। पहले अंडे में जोड़ें, और बैटर को अच्छी तरह से फेंटें। दूसरे अंडे में जोड़ें, और बैटर को फिर से फेंटें जब तक कि कोई धारियां न रहें। बेनिना अर्क में हिलाएं।
4. एक अलग कटोरे में आटा, बेकिंग पाउडर और नमक मिलाएं। एक छोटे से मिश्रण कटोरे में आटा डालें। बेकिंग पाउडर और नमक जोड़ें। जब तक वे समान रूप से संयोजित न हों, तब तक तीनों को मिलाएं और कोई गुच्छे न रहें।
5. मक्खन मिश्रण में आटा मिश्रण और आधा-आधा जोड़ने के बीच एकांतर करें। मक्खन मिश्रण में आटे के मिश्रण का आधा भाग डालें। इसे अच्छी तरह से फेंटें, फिर सभी को आधे-आधे हिस्से में हिलाएं। आटे के बाकी मिश्रण में फेंटें।
6. जार को बैटर के साथ आधा भरें। आप बैटर को कटोरे से सीधे जार में डाल सकते हैं, या आप आइसक्रीम स्कूप या सूप करछुल का उपयोग करके उन्हें बाहर ला सकते हैं। जब आप काम कर रहे हों तो जार के मुंह को साफ करना सुनिश्चित करें। यह सुनिश्चित करता है कि वे बाद में ठीक से सील कर दें।
7. एक बेकिंग शीट पर जार सेट करें, फिर उन्हें 25 मिनट के लिए बेक करें। बेकिंग शीट से ओवन के अंदर और बाहर जार को लेना आसान हो जाएगा। यह उन्हें पलटने से भी बचाए रखेगा। केक तब बन जाता है जब वे केंद्र में छूने पर थोड़ा पीछे हट जाते हैं।
सुनिश्चित करें कि बेकिंग शीट पर जार स्पर्श नहीं कर रहे हैं।

यदि आप बाद में जार को सील करना चाहते हैं, तो केक को बेक करते समय एक बड़े साँस पैन में लिड को उबाल लें।

8. यदि वांछित है, तो केक को सील करें। केक को 1 से 2 मिनट के लिए ठंडा होने दें, फिर उन्हें लिड के साथ सील करें। जब आप उन्हें डालते हैं तो केक से गर्मी लिड को स्वतः सील कर देती है।

यदि आप एक ही दिन में सभी केक परोसने की योजना बनाते हैं तो आप इस कदम को छोड़ सकते हैं।

9. सीधे जार से केक परोसें। यदि आप एक ही दिन में केक परोसने की योजना बनाते हैं, तो उन्हें लगभग 10 से 15 मिनट पहले ठंडा होने दें। कुछ चॉकलेट साँस, व्हीप्ड क्रीम, या किसी और चीज़ के साथ आप केक पर आनंद लेंगे।

तरीका 2

माइक्रोवेव का उपयोग करना

1.

2. चॉकलेट केक या ब्राउनी मिक्स को फेंटें। मिक्स को एक बड़े मिक्सिंग बाउल में डालें, फिर उसे फेंट लें किसी भी गांठ या गुच्छे को हटा दें। यह रेसिपी आपको चॉकलेट पिघला हुआ लावा केक देगा।

अगर आपको चॉकलेट केक पसंद नहीं है, तो व्हाइट केक बनाने के लिए व्हाइट केक मिक्स का उपयोग करें।

यदि आपके पास एक अलग मग केक रेसिपी है जिसे आप पसंद करते हैं, तो आप इसके बजाय इसका उपयोग कर सकते हैं।

3. एक अलग कटोरे में पानी, तेल और अंडे मिलाएं। आपने जिस बॉक्स में केक या ब्राउनी मिक्स किया होगा, उस पर एक नज़र डालें। पानी, तेल और अंडे को मापें जिन्हें बॉक्स पर के लिए कहा है, और उन्हें एक अलग मिश्रण कटोरे में रखें। एक अतिरिक्त अंडा जोड़ें, फिर सब कुछ एक साथ मिलाएं।

आप एक अतिरिक्त अंडा जोड़ रहे हैं क्योंकि यह आपके केक को रिच बना देगा और अधिक घर का स्वाद देगा।

अधिकांश केक मिक्स 1 कप (240 मिलीलीटर) पानी, 80 कप (80 मिलीलीटर) वनस्पति तेल, और 3 अंडे के लिए कहेंगे।

अधिकांश ब्राउनी मिक्स कहेंगे: ¼ कप (60 मिलीलीटर) पानी, ¼ कप (60 मिलीलीटर) तेल, और 1 अंडा।

4. गीले मिश्रण को सूखे मिश्रण में डालें। सूखे केक या ब्राउनी मिक्स में फेंटा हुआ पानी, तेल और अंडे डालें। मिक्स होने और कोई गांठ या धारियां न रहने तक सब कुछ एक साथ हिलाएं।

5. मक्खन के साथ जार आधा भरें। आप कटोरे से सीधे बैटर को डालने की कोशिश कर सकते हैं, या आप इसे आइसक्रीम स्कूप या सूप करछुल का उपयोग करके निकाल सकते हैं। आपके पास लगभग छह 8-औंस (240 मिलीलीटर) मेसन जार भरने के लिए पर्याप्त बैटर होगा। अभी के लिए लिड को अलग रखें।

जार को अधिक न भरें। यदि आप उन्हें आधे से अधिक भरते हैं, तो बैटर बहुत अधिक बढ़ सकता है और ओवरफ्लो हो सकता है।

6. प्रत्येक केक के केंद्र में दो चॉकलेट वर्ग दबाएं। एक रिच, मुलायम, डार्क चॉकलेट चुनें। प्रत्येक मेसन जार के केंद्र में दो वर्गों को दबाएं, फिर उन्हें अधिक बैटर के साथ कवर करें।

यदि आप एक अलग प्रकार का केक बना रहे हैं, तो आप इस चरण को छोड़ सकते हैं।

7. 1 मिनट के लिए माइक्रोवेव में मेसन जार को पकाएं। आप एक बार में चार केक तक पका सकते हैं। यदि आप एक से अधिक केक पकाने का विकल्प चुनते हैं, तो प्रत्येक अतिरिक्त केक के लिए 30 सेकंड जोड़ें। इसका मतलब है कि यदि आप चार केक पका रहे हैं, तो आपको उन्हें कुल 2 मिनट और 30 सेकंड के लिए पकाना चाहिए।

केक पकते ही फूल जाएगा, और जब आप माइक्रोवेव बंद करेंगे तो पिचक जाएगा।

जार के नीचे एक पेपर टावल या पेपर प्लेट रखें। इस तरह, अगर कुछ फैलता है, तो उन्हें साफ करना आसान होगा।

हर एक माइक्रोवेव अलग है, इसलिए आपके केक पर खाना पकाने का समय थोड़ा अलग हो सकता है।

8. सीधे जार से केक परोसें। यदि आप चाहते हैं, तो आप उन्हें व्हीप्ड क्रीम की एक डालप या वेनिला आइसक्रीम के स्कूप के साथ गार्निश कर सकते हैं। लिड के साथ किसी भी बचे हुए जार को कवर करें। जार से गर्मी स्वचालित रूप से लिड को सील कर देगी। फ्रिज में रखने से पहले केक को कमरे के तापमान तक ठंडा होने दें।

ब्लैक फॉरेस्ट केक कैसे बनाएं

जर्मन ब्लैक फॉरेस्ट केक एक समृद्ध, सुस्वाद चॉकलेट टोस्ट है जो जर्मनी में ब्लैक फॉरेस्ट क्षेत्र से उत्पन्न हुआ है। परंपरागत रूप से, केक को चॉकलेट केक, व्हीप्ड क्रीम और चेरी की परतों के साथ बनाया जाता है। खट्टे चेरी के साथ सुगंधित ब्रांडी, किस्च्वेसर, केक का स्वाद लेने के लिए उपयोग किया जाता है। जर्मनी में, किस्च्वेसर एक अनिवार्य घटक है और केक को कानूनी रूप से बेचा नहीं जा सकता है अगर इसके बिना बनाया जाता है। चाहे आप पारंपरिक संस्करण की कोशिश करना चाहते हैं, या एक गैर-शराबी एक, यह केक एक स्वादिष्ट मिठाई है।

सामग्री

पारंपरिक ब्लैक फॉरेस्ट केक

- 1 2/3 कप (210 ग्राम) बहु - उद्देश्यीय आटा
- 2/3 कप (57 ग्राम) चीनी रहित कोको पाउडर
- 1 1/2 चम्मच बेकिंग सोडा
- 1 चम्मच नमक
- 1/2 कप (102 ग्राम) शॉर्टनिंग
- 1 1/2 कप (300 ग्राम) सफेद चीनी
- 2 अंडे
- 1 चम्मच वैनिला अर्क
- 1 1/2 कप (350 मिलीलीटर) छाछ

फिलिंग

- 1/2 कप किर्चवेसर
- 1/2 कप अनसाल्टेड मक्खन
- 3 कप कन्फेक्शनर चीनी
- 1 चुटकी नमक
- 1/4 कप एस्प्रेसो या दृढ़ता से पीसा हुआ कॉफी
- 1 1/2 एलबीएस ताजा काली चेरी (या 2 डिब्बे (14 औंस) बिंग चेरी, सूखा हुआ)

आइसिंग

- 2 कप (475 मिली) भारी व्हिपिंग क्रीम
- 1/2 चम्मच वनीला एक्सट्रेक्ट
- 1/8 कप किर्चवेसर
- 2 बड़े चम्मच सूखा या पवडर दूध
- 2 बड़े चम्मच कन्फेक्शनर चीनी
- 1/2 कप शेव्ड डार्क चॉकलेट
- चेरी पाई फिलिंग के साथ गैर-मादक ब्लैक फॉरेस्ट केक
- 2 1/8 कप बहु - उद्देश्यीय आटा

- 2 कप सफेद चीनी
- 3/4 कप चीनी रहित कोको पाउडर
- 1 1/2 चम्मच बेकिंग पाउडर
- 3/4 चम्मच बेकिंग सोडा
- 3/4 चम्मच नमक
- 3 अंडे
- 1 कप दूध
- 1/2 कप वनस्पति तेल
- 1 बड़ा चम्मच बेनिला अर्क

आइसिंग

- 1 पिंट (2 कप) व्हिपिंग क्रीम
- 1/2 कप पाउडर चीनी
- 2 बड़े चम्मच कटा हुआ बादाम

फिलिंग

- 1 कैन (21 ऑउंस) चेरी पाई फिलिंग
- 1/2 चम्मच बादाम अर्क
- चेरी सिरप फिलिंग के साथ आसान ब्लैक फॉरेस्ट केक
- डार्क चॉकलेट का 1 डिब्बा या डेविल का फूड केक मिक्स
- केक, मिक्स बॉक्स पर निर्देशित तेल, अंडे और पानी

फिलिंग

- भारी सिरप में गहरे मीठे चेरी का 1 कैन (15 ऑउंस)
- 1 बड़ा चम्मच चेरी-फ्लेवर्ड लिकर या ब्रांडी (वैकल्पिक)
- 1 बड़ा चम्मच ताजा नींबू का रस निचोड़ लें

आइसिंग

- व्हीप्ड क्रीम का 1 कैन
- 1/2 कप डार्क चॉकलेट चिप्स

एक पारंपरिक ब्लैक फॉरेस्ट केक बेक करना



1. फिलिंग को तैयार करें। आप केक बेक करने से एक रात पहले, चेरी से गुठलियों को हटाएं। केक के शीर्ष को कवर करने के लिए पर्याप्त चेरी अलग करें। फिर, चेरी को एक जार या कटोरे में रखें और उन्हें रात भर किस्च्वेसर में भिगो दें।

चेरी को केक के बाहरी रिम को सजाने चाहिए। आप अपनी इच्छानुसार केक के बीच में कई या कुछ भी डाल सकते हैं। केक को सजाने के लिए कम से कम 10 चेरी रखें।



2. ओवन को 350 °F (177 °C) पर प्रीहीट करें। चर्मपत्र पेपर सर्कल के साथ तीन 9 इंच के गोल पैन के बाँटम्स को कोट करें।

चर्मपत्र पेपर एक चिकना और नमी प्रतिरोधी कागज है जिसका उपयोग बेकिंग के दौरान किया जाता है। यह केक को न चिपकने में मदद करता है, जो कभी-कभी पैन को ग्रीस करने पर भी हो सकता है। केक आसानी से किसी भी अवशेषों को पीछे छोड़े बिना पैन से अलग हो जाएंगे।



3. सूखी सामग्री छानें। आटा, कोको पाउडर, बेकिंग सोडा और नमक को एक साथ मिलाएं। एक बड़े कटोरे में छानें। इसे अभी के लिए अलग रख दें।



4. शॉर्टनिंग और चीनी को मिलाएं। क्रीमिंग एक प्रकार की मिश्रण विधि है। एक हाथ या स्टैंड मिक्सर का उपयोग करें, मलाईदार होने तक शॉर्टनिंग और चीनी को कम पर फेंटें। फिर, उच्च पर मिक्स करें जब तक कि शॉर्टनिंग और चीनी फ्रांस्टी और फ्लफी न हो जाए। अंडे और बेनिला को फेंटें, अच्छी तरह से मिक्स करें।

इन सामग्रियों को एक बड़े कटोरे में एक साथ मिलाया जाना चाहिए। आप इस मिश्रण में अन्य सूखी और गीली सामग्री मिलाएंगे।

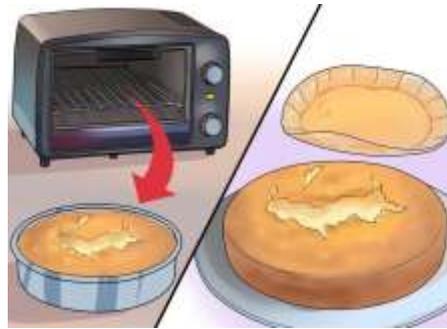


5. गीली और सूखी सामग्री को एकांतर में जोड़ें। शॉर्टनिंग मिश्रण में थोड़ी मात्रा में आटा मिलाएं, फिर थोड़ी मात्रा में दूध डालें। जब तक मिक्स न हो जाए आटे और दूध को एकांतर में जोड़ें।

बारी-बारी से सूखी और गीली सामग्री बैटर की हवादार गुणवत्ता को बनाए रखने में मदद करती है। जब आप अंडे, मक्खन और चीनी के मिश्रण को एक फ्राँस्टी फोम में मिलाने हैं, तो यह हवा के बुलबुले पैदा करता है। धीरे-धीरे सूखी सामग्री को जोड़ने से हवा के बुलबुले पॉपिंग से रोकते हैं। सामग्री में डंप करने से घने डेसर्ट बनाते हैं।



6. 350 °F (177 °C) पर बेक करें। बैटर को समान रूप से तीन लाइन वाले पैन में डालें। लगभग 25 मिनट के लिए ओवन में रखें, या जब तक कि केक में डाला गया टूथपिक साफ न हो जाए।



7. केक को ठंडा होने दें। ओवन से केक निकालने के बाद, इसे ठंडा होने दें। जब परतें ठंडी होती हैं, तो पैन से निकालें और एक शीतलन रैक या एक प्लेटर पर रखें। पेपर को अलग करें।



8. किर्चवेसर के साथ परतों को कवर करें। परतों के शीर्ष में छोटे छेद बनाने के लिए टूथपिक का उपयोग करें। किर्चवेसर से चेरी निकालें, और तीन केक परतों पर समान रूप से किर्चवेसर डालें।



9. फिलिंग को मिक्स करें। एक कटोरे में, मक्खन को हल्का और फलफी होने तक फेंटें। कन्फेक्शनर चीनी, नमक और कॉफी जोड़ें। मखमली होने तक फेंटें। यदि बनावट बहुत मोटी है, तो कुछ चम्मच चेरी का रस या किस्सर्वासेर जोड़ें।



10. फिलिंग फैलाएं। केक प्लेट पर नीचे की केक परत रखें। इस परत पर फिलिंग का 1/2 फैलाएं। चेरी के साथ फिलिंग टॉप करें। टॉप पर एक और परत रखें। इस परत को शेष फिलिंग के साथ कवर करें, चेरी के साथ कवर करें, और अंतिम परत को इसके ऊपर रखें।

चेरी को आधा या छोटे टुकड़ों में काटें। इससे उन्हें खाने में आसानी होती है, और यह सुनिश्चित करता है कि वे परतों के बीच समान रूप से फैलें।



11. रात भर केक को ठंडा होने दें। केक को एक या दो दिन तक रखने से किस्वर्सेर परतों में ठीक से सोख जाता है। केक को ताजा रखने के लिए इसे कवर करना सुनिश्चित करें।

यह कदम अनिवार्य नहीं है। हालांकि, अधिक प्रामाणिक स्वाद के लिए, केक को एक या दो दिन के लिए सोखने दें।



12. आइसिंग करें। एक मिक्सिंग बाउल में, क्रीम को कड़ी चोटियों पर फेंटें। ऐसा करने के लिए, एक हाथ मिक्सर का उपयोग करें और कम सेटिंग पर शुरू करें, और धीरे-धीरे बुलबुले के रूप में गति बढ़ाएं और क्रीम गाढ़ा करें। उच्च पर मिश्रण जारी रखें, जब तक कि क्रीम कठोर चोटियों का निर्माण न करें।

आप जानते हैं कि मिश्रण में कड़ी चोटियां होती हैं जब आप अपने मिक्सर को निकालते हैं और क्रीम अपना आकार धारण करती है। क्रीम भारी और मोटी होगी।

आइसिंग को पकड़ने के लिए एक कटोरे का उपयोग करें। फैलने से बचने के लिए ऊंची साइडों वाली एक कटोरी लें।

यह कदम उस दिन किया जाना चाहिए जिस दिन आप केक परोसने की योजना बनाते हैं।



13. दूध और चीनी में फोल्ड करें। क्रीम में सूखे दूध और कन्फेक्शनर चीनी जोड़ें, और धीरे से फोल्ड करें। वेनिला अर्क और किस्वर्सेर जोड़ें। सब कुछ मिक्स होने तक तह जारी रखें।

फोल्ड करने के लिए, कटोरे के पीछे से शुरू करें और कटोरे में नीचे तक हिट होने तक स्पैटुला को बैटर में रखें। टॉप घटक के शीर्ष पर बैटर को उठाएं। फिर, कटोरी को मोड़ के एक चौथाई मोड़ लें और दोहराएं। यह विधि सामग्री को एक साथ मिलाएगी।



14. आइसिंग फैलाएं। रबर स्पैटुला के साथ, केक के शीर्ष और किनारों को उदारतापूर्वक आइसिंग के साथ कवर करें। साबुत चेरी के साथ केक के ऊपरी किनारे को लाइन करें।



15. चॉकलेट कर्ल के साथ सजावट करें। रेफ्रिजरेटर से बाहर डार्क बेकिंग चॉकलेट का एक ब्लॉक लें। इसे एक पेपर टॉवल के साथ पकड़ें और बार से चॉकलेट को स्लाइस करने के लिए वेजिटेबल पीलर का इस्तेमाल करें। चॉकलेट को पतली शेविंग में कर्ल करना चाहिए। चॉकलेट कर्ल पेपर पतले होने चाहिए।

सुनिश्चित करें कि चॉकलेट टंडा है; अन्यथा, यह ठीक से शेव नहीं करेगा।

आप चॉकलेट कर्ल के बीच केक के शीर्ष पर चेरी की वांछित संख्या भी रख सकते हैं।

तरीका 2

चेरी पाई फिलिंग के साथ एक गैर-मादक ब्लैक फॉरेस्ट केक बेक करना



1. ओवन प्रीहीट करें। ओवन को 350 °F (177 °C) पर प्रीहीट करें। चर्मपत्र या वैक्स पेपर के साथ दो 9 इंच के गोल पैन के बॉटम्स को कोट करें।

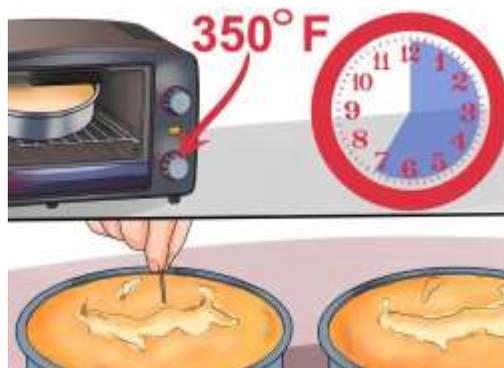
चर्मपत्र और वैक्स पेपर पैन को ग्रीस करने के लिए स्प्रे या मक्खन का उपयोग करना एक बढ़िया विकल्प है। यह नमी और ग्रीस प्रतिरोधी है, इसलिए केक को बिना चिपके पैन से हटा दिया जाता है।



2. सूखी सामग्री मिलाएं। एक बड़े मिश्रण कटोरे में आटा, चीनी, कोको, बेकिंग पाउडर, बेकिंग सोडा और नमक डालें। अच्छी तरह से मिश्रित होने तक मिलाएं।



3. गीली सामग्री जोड़ें। सूखी सामग्री के साथ कटोरे में अंडे, दूध, तेल और बेनिला रखें। अच्छी तरह से मिश्रित होने तक एक इलेक्ट्रिक मिक्सर के साथ फेंटें।



4. 35 मिनट तक बेक करें। दो लाइन वाले पैन में बैटर डालें। लगभग 35 मिनट के लिए 350 डिग्री पर बेक करें। केंद्र में टूथपिक या कांटा डालकर यह जांचने कि लिए देखें कि क्या केक पूरा हो गया है। यदि यह साफ निकलता है, तो केक पूरा हो गया है।



5. ठंडा होने दें। केक को ओवन से निकालने के बाद, लगभग 10 मिनट के लिए ठंडा होने दें। फिर, पैन से केक को हटा दें और वायर कूलिंग रैक पर रखें जब तक कि वे पूरी तरह से ठंडा न हो जाएं।



6. आइसिंग बनाएं। एक बड़े बाउल में व्हिपिंग क्रीम रखें। हैंड मिक्सर का प्रयोग करें और कम सेटिंग पर फेंटें, बुलबुले बनने के साथ धीरे-धीरे गति बढ़ाएं और क्रीम गाढ़ा करें। जब क्रीम गाढ़ी हो जाए, तो धीरे-धीरे पीसे हुए चीनी में तब तक फेंटें जब तक कि कड़ी चोटियां न बन जाएं।

जब मिक्सर को हटा दिया जाता है तब क्रीम अपनी आकृति बनाए रखती है। क्रीम भारी और मोटी होगी।



7. पाई फिलिंग मिक्स करें। एक छोटे कटोरे में, चेरी पाई फिलिंग और बादाम अर्क को मिलाएं।



8. केक को परत करें। एक बड़े, दांतेदार चाकू का उपयोग करके, प्रत्येक परत को आधे में काट लें, जिससे सभी में 4 परतें बन जाएं। एक केक प्लेट पर एक परत रखें, साइडों को स्मूथ करके। केक पर व्हीप्ड क्रीम का 1/4 भाग फैलाएं, फिर शीर्ष पर चेरी मिश्रण का 1/4 भाग डालें। एक और परत के साथ टॉप करें, चिकनी ऊपर ऊपरा। दोहराएं जब तक आपके पास केक की प्रत्येक परत के बीच व्हीप्ड क्रीम और चेरी की एक परत न हो।

केवल एक इंच के भीतर फैलाएं, ताकि यह ऊपर न फैले।



9. केक को आइसिंग करके समाप्त करें। केक के ऊपर और किनारों पर बाकी व्हीप्ड क्रीम फैलाएं। शीर्ष पर शेष चेरी मिश्रण डालें। कटा हुआ बादाम छिड़कें।

तरीका 3

चेरी सिरप फिलिंग के साथ एक आसान ब्लैक फॉरेस्ट केक बेक करना



1. ओवन को पहले 350 डिग्री तक गर्म करें। नॉन-स्टिक स्प्रे के साथ दो गोल केक पैन कोट करें। अब इन पैन को साइड में रख दें।

यदि आप केक को फ्रॉस्ट करने से पहले परतों में कट नहीं करना चाहते हैं, तो तीन या चार केक पैन का उपयोग करें। या बस एक 2-लेयर्ड केक बनाएं।



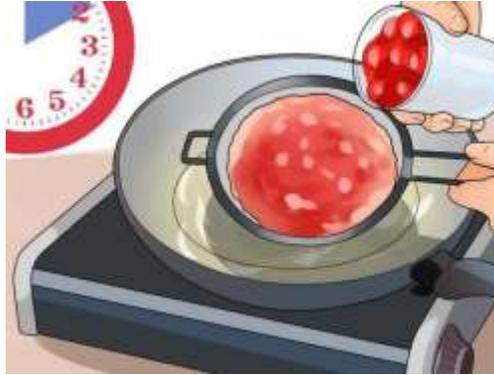
2. केक मिक्स मिलाएं। बॉक्स केक मिक्स को एक बड़े मिक्सिंग बाउल में खाली करें। बॉक्स के पीछे दिए गए निर्देशों का पालन करें, मिश्रण में तेल, अंडे और पानी मिलाएं। अच्छी तरह मिश्रित होने तक एक इलेक्ट्रिक मिक्सर के साथ फेंटें।



3. 30 मिनट तक बेक करें। दो ग्रीसड केक पैन में बैटर डालें। तीस मिनट के लिए बेक करें, या जब तक एक टूथपिक केक के बीच में डाला जाता है और साफ बाहर आता है।



4. केक को ठंडा होने दें। पूरा होने पर केक को ओवन से निकालें। लगभग 15 मिनट के लिए ठंडा होने दें। फिर, एक वायर रैक पर केक स्थानांतरित करें। उन्हें हटाने की कोशिश करने से पहले चाकू से केक के किनारों को ढीला कर दें। फ्रॉस्टिंग से पहले पूरी तरह से ठंडा होने दें।



5. चेरी फिलिंग बनाएं। चेरी के कैन को चाशनी से अलग करने के लिए एक छोटे साँस पैन पर एक छलनी या कोलंडर में डालें। मध्यम-उच्च गर्मी पर, सिरप को उबालने के लिए लें। गर्मी कम करें, और कम होने तक उबालें। इसे लगभग 10 मिनट लगना चाहिए। गर्मी से निकालें। नींबू के रस में हिलाएं। यदि आप शराब जोड़ना चाहते हैं, तो आप किर्शस्वासर या रम में भी हिला सकते हैं। छोड़ दें। केक में जोड़ने से पहले पूरी तरह से ठंडा होने दें।

यह कदम पूरे होने चाहिए जबकि केक बेक या ठंडा हो रहा है। इससे सिरप को केक पर डालने से पहले ठंडा होने के लिए पर्याप्त समय मिलेगा।



6. चेरी तैयार करें। चेरी को आधा या छोटे टुकड़ों में काटें। उन्हें एक कटोरे में रखें और सिरप के 2 बड़े चम्मच जोड़ें। एक साथ हिलाएं।



7. परतों को सोक करें। एक दांतेदार चाकू का उपयोग करके, दो केक को चार परतों में काटें। केक के चिकने हिस्से में छेद करने के लिए टूथपिक का उपयोग करें। परतों के शीर्ष पर चेरी सिरप के 1/4 कप से सजाएं। छिड़कना सुनिश्चित करें जहां छेद हैं ताकि सिरप केक में सोख लिया जाए।



8. केक को फ्रॉस्ट करें। एक केक प्लेट पर एक परत रखें, साइडों को चिकना करके। केक पर व्हीप्ड क्रीम के कैन का 1/4 भाग स्प्रे करें, फिर रबर स्पैटुला के साथ फैलाएं। व्हीप्ड क्रीम पर समान रूप से चेरी सिरप के 1/4 डालें। फिलिंग पर 1/4 चेरी फैलाने के लिए एक स्लेटेड चम्मच का उपयोग करें। कटोरे में सिरप छोड़ दें। टॉप पर केक की एक और परत रखें, साइडों को चिकना करके।

शेष परतों के लिए इस चरण को दोहराएं।

केवल साइडों के एक इंच के भीतर फिलिंग को फैलाना सुनिश्चित करें। आप नहीं चाहते की फिलिंग फैले।

यदि आप व्हीप्ड क्रीम के कैन का उपयोग नहीं करना चाहते हैं, तो इसके बजाय कूल व्हिप का प्रयास करें।



9 फिनिशिंग टच जोड़ें। बाकी व्हीप्ड क्रीम का उपयोग करके, केक के बाहर फ्रॉस्ट करें। केक के ऊपर, व्हीप्ड क्रीम के ऊपर किसी भी शेष चेरी सिरप को डालें। शेष चेरी के साथ केक के किनारे को पंक्तिबद्ध करें। उन्हें समान रूप से अलग करना सुनिश्चित करें। केक के ऊपर और किनारों पर डार्क चॉकलेट चिप्स छिड़कें।

यदि आप अधिक व्हीप्ड क्रीम टॉपिंग चाहते हैं, तो 1 के बजाय 2 कैन खरीदें। यदि आप अधिक चेरी और चेरी सिरप चाहते हैं, तो 1 के बजाय 1.5 या 2 कैन का उपयोग करें।

मक्खन केक



बटर केक एक ऐसा केक है जिसकी मुख्य सामग्री मक्खन है, इसलिए यह नाम है। मक्खन केक को मक्खन, चीनी, अंडे, आटा, और बेकिंग पाउडर या बेकिंग सोडा जैसे रिसाव एजेंट जैसी मूल सामग्री के साथ बेक किया जाता है। इसे अमेरिकन बेकिंग में क्विटेसिएंट केक में से एक माना जाता है। बटर केक की उत्पत्ति इंग्लिश पाउंड केक से हुई है, जो पारंपरिक रूप से एक भारी, रिच केक को बेक करने के लिए समान मात्रा में मक्खन, आटा, चीनी और अंडे का उपयोग करता है।



गोए मक्खन केक।

रेसिपी

मक्खन केक पारंपरिक रूप से एक क्रीमिंग पद्धति का उपयोग करके बनाया जाता है, जिसमें मक्खन में हवा को शामिल करने के लिए मक्खन और चीनी को पहले फेंटा जाता है। अंडे को फिर धीरे-धीरे जोड़ा जाता है, एक पायस का निर्माण होता है, इसके बाद गीले और सूखे अवयवों के बारीक हिस्से होते हैं। मक्खन केक आमतौर पर कमरे के तापमान पर संग्रहीत होने पर रिच और नम होते हैं, लेकिन वे प्रशीतित होने पर कठोर हो जाते हैं, सूख जाते हैं, और स्वाद खो देते हैं, जिससे वे प्रशीतित होने वाली सामग्री के साथ अग्रिम में फिलिंग या फ्रॉस्टिंग होने के लिए अनुपयुक्त हो जाते हैं, जैसे क्रीम चीज़ फ्रॉस्टिंग और पेस्ट्री क्रीम।

बटर केक बनाने का आधुनिक तरीका है अंडे की सफेदी और अंडे की जर्दी को अलग करके, एक कटोरी में मक्खन, अंडे की जर्दी और चीनी को एक साथ मिलाएं और तब तक फेंटें जब तक कि मक्खन में हवा शामिल न हो जाए, मिश्रण में फोल्डिंग से पहले नरम चोटियों पर अंडे की सफेदी को फेंटें और धीरे-धीरे एक समय में आटे में थोड़ा फोल्ड करें। अंत में चर्मपत्र कागज के साथ टिन लाइंड एक केक में डालें। ओवन को 160 डिग्री सेल्सियस या (320 डिग्री फारेनहाइट) तक प्री-हीट करें (आपके ओवन के बेकिंग के समय के आधार पर अलग-अलग होंगे)।

फ्रूटकेक

फ्रूटकेक	
	
वैकल्पिक नाम	पारंपरिक अमेरिकी फ्रूटकेक
प्रकार	केक
उत्पत्ति का स्थान	वैश्विक
क्षेत्र या राज्य	विभिन्न
बनाई गई	मूल रूप से रोमन समय से
मुख्य सामग्री	कैंडीड फल और / या सूखे फल, नट्स, और मसाले, शक्कर, आटा
भिन्नता	आइस्ड फ्रूट केक, डायबिटिक फ्रूट केक, ग्लूटेन फ्री फ्रूट केक, लैक्टोज फ्री फ्रूट केक

फ्रूटकेक (या फ्रूट केक) एक केक है जो कटा हुआ कैंडीड फल और / या सूखे फल, नट्स और मसाले के साथ बनाया जाता है, और (कभी-कभी) स्प्रीट में भिगोया जाता है। एक केक जिसमें एक घटक के रूप में बस फल होता है, जिसे बोलचाल में भी एक फ्रूट केक कहा जा सकता है। यूनाइटेड किंगडम में, कुछ रिच संस्करणों को आइस्ड और सजाया जा सकता है।

फ्रूट केक आमतौर पर शादियों और क्रिसमस के जश्न में परोसे जाते हैं। उनकी रिच प्रकृति को देखते हुए, फ्रूट केक अक्सर अपने आप ही खाया जाता है, जैसा कि मसालों (जैसे कि मक्खन या क्रीम) के विपरीत होता है।

विभिन्न देशों में ऑस्ट्रेलिया

ऑस्ट्रेलिया में, फलों का केक पूरे वर्ष खाया जाता है, और अधिकांश प्रमुख खुदरा दुकानों पर उपलब्ध है। केक शायद ही कभी आइसिंग या मसालों के साथ खाया जाता है।

बहामास

बहामास में, न केवल रम के साथ फ्रुट केक बनाए जाते हैं, लेकिन सामग्रीयों के साथ भी। सभी कैंडीड फल, अखरोट, और किशमिश को एक संलग्न कंटेनर में रखा जाता है और 2 सप्ताह से 3 महीने पहले तक, रम की सबसे गहरी विविधता के साथ भिगोया जाता है। केक सामग्री को मिलाया जाता है, और एक बार जब केक बेकिंग समाप्त हो जाती है, तो उस पर रम डाला जाता है जबकि यह अभी भी गर्म है।

बुल्गारिया

बुल्गारिया में, आम फलों के केक को केक्स के रूप में जाना जाता है, यह घर पर बनाया जाता है और पूरे साल खाया जाता है। केक्स के लिए रेसिपी भिन्न होती है, लेकिन आमतौर पर इसमें आटा, मक्खन और / या खाना पकाने का तेल, दूध, खमीर, दही, अंडे, कोको, अखरोट और किशमिश शामिल होते हैं। यह आमतौर पर बुन्डेट-शैली के पैन में पकाया जाता है।

ईस्टर के लिए एक और विशिष्ट प्रकार का फ्रुट केक भी तैयार किया गया है, जिसे कोजुनक के नाम से जाना जाता है

कनाडा

फ्रुट केक को आमतौर पर कनाडा में क्रिसमस केक के रूप में जाना जाता है और क्रिसमस के मौसम में खाया जाता है। शायद ही कभी इसे वर्ष के अन्य समय के दौरान देखा जाता है। कनाडाई फ्रुट केक ब्रिटेन के संस्करण की शैली के समान है, क्योंकि यह अधिकांश राष्ट्रमंडल देशों में है। हालांकि, केक पर शायद ही कभी आइसिंग होती है और आमतौर पर बिकने वाले क्रिसमस केक में अल्कोहल नहीं डाला जाता है। केक भी किसी भी सजावट से रहित होते हैं और ब्रेड के छोटे लोफ के आकार के होते हैं।

अंधेरे, नम और रिच क्रिसमस केक सबसे अधिक खाए जाते हैं, सफेद क्रिसमस केक के साथ शायद ही कभी देखा जाता है। जब मौसम ठंडा होने लगता है तो ये केक नवंबर के मध्य से दिसंबर की शुरुआत में बनते हैं। वे क्रिसमस रात्रिभोज के दौरान मुख्य हैं और आम तौर पर व्यापारिक सहयोगियों और करीबी दोस्तों / परिवार के बीच आदान-प्रदान किया जाता है।

फ्रांस

फ्रांस में, कुछ अन्य गैर-अंग्रेजी भाषी देशों की तरह, गट्टू ओक्स फल ("फ्रुट-केक") को अक्सर "केक" कहा जाता है।

जर्मनी

स्टोल्लेन, आमतौर पर क्रिसमस के मौसम में खाया जाने वाला एक पारंपरिक जर्मन फ्रुट केक है, जो बाहर की तरफ चीनी के साथ लोफ के आकार का और पाउडर होता है। यह आम तौर पर खमीर, मक्खन, पानी, और आटे के साथ साइट्रस जेस्ट, कैंडिड सिट्रस छिलके, किशमिश और बादाम के साथ बनाया जाता है।

सबसे प्रसिद्ध स्टोल्लेन ड्रेसनर स्टोल्लेन है, जो ड्रेसडेन क्रिसमस मार्केट, स्ट्रीजलमार्केट पर बेचा जाता है। आधिकारिक ड्रेसडेन स्टोल्लेन, केवल 150 ड्रेसडेन बेकर्स द्वारा निर्मित, किंग ऑगस्टस द स्ट्रांग को दर्शाती एक विशेष सील है।

ब्रेमेन में, स्थानीय फ्रूट केक जिसे क्लाबेन कहा जाता है, पारंपरिक रूप से क्रिसमस के मौसम में बेचा और खाया जाता है। ड्रेस्डनर स्टोल्लेन के समान, ब्रेमेन क्लाबेन एक प्रकार का स्टोल्लेन है, जो बेकिंग के दौरान पाउडर चीनी के साथ धूल नहीं जाता है। दिसंबर 2009 के बाद से, ब्रेमेन क्लाबेन खाद्य पदार्थों के उन चुनिंदा रैंकों में से एक है, जो यूरोपीय संघ के कानून के तहत संरक्षित भौगोलिक संकेतों का आनंद लेते हैं, जैसा कि अचेन से प्रिटेन जिंजरब्रेड और नूर्नबर्ग से लेबचुकेन।

आयरलैंड

आयरलैंड में, एक प्रकार का फ्रूटकेम जिसे बर्मब्रेक कहा जाता है, को हैलोवीन में खाया जाता है। केक में अलग-अलग ऑब्जेक्ट होते हैं जैसे कि एक रिंग या छोटा सिद्धा, प्रत्येक व्यक्ति को खोजने वाले के लिए एक अलग भाग्य का संकेत देता है।

इटली

पैनफॉर्ट एक चबाऊ, घने टस्कन फ्रूट केक सिएना है। पैनफॉर्ट मसाले के साथ दृढ़ता से सुगंधित होता है और उथले रूप में पकाया जाता है। जेनोआ का फ्रूटकेक, एक निचली, सघन लेकिन फिर भी उतनी ही विविधता वाला, पांडोलस कहलाता है।

पैनेटोन एक मिलनीज़ स्वीट ब्रेड लोफ (व्यापक रूप से इटली और कई अन्य देशों में व्यापक रूप से उपलब्ध है) क्रिसमस के आसपास परोसा जाता है जो पारंपरिक रूप से सूखे और कैंडीड फलों से भरा होता है, ब्रेड लोफ की बनावट के साथ आयरिश बर्म ब्रैस्ट के समान होता है।

भारत

फ्रूट केक एक रिच घना केक है जो आमतौर पर क्रिसमस के दौरान बनाए जाने वाले मसालों के साथ सूखे मेवे और नट्स के साथ पैक किया जाता है। भारत में, यह क्रिसमस के मौसम के दौरान हर जगह पाया जाता है, हालांकि यह पूरे वर्ष में भी उपलब्ध है।

न्यूजीलैंड

फ्रूट केक न्यूजीलैंड से ब्रिटेन के शुरुआती निवासियों के साथ पहुंचे। 1960 के दशक तक फ्रूट केक आम तौर पर घर का बना होता था, लेकिन तब से वे व्यावसायिक रूप से व्यापक रूप से शैलियों की एक श्रेणी में उपलब्ध हो गए हैं। हल्के रंग के फलों के केक को अक्सर पूरे साल टेनिस केक या हल्के फ्रूट केक के रूप में बेचा जाता है।

अधिकांश न्यूजीलैंड वेडिंग केक में बारीक आइसिंग होती है और सजाए गए फ्रूट केक अक्सर कई स्तरों पर होते हैं। ज्यादातर फ्रूट केक क्रिसमस की अवधि में खाया जाता है। यह डार्क, रिच और कई सूखे मेवे से बना है। होममेड केक स्वाद बढ़ाने के लिए ब्रांडी या शेरी का उपयोग कर सकते हैं बजाय एक परिरक्षक के। वे चौकोर या गोल, आइड या एकजुट हो सकते हैं। एक क्रिसमस केक को आमतौर पर क्रिसमस के दृश्य या मेरी क्रिसमस शब्द से सजाया जाता है।

पोलैंड

केक्स क्रिसमस के मौसम में खाया जाने वाला एक पारंपरिक फल है। यह नट्स, किशमिश, अंजीर और कैंडीड फलों की पर्याप्त सामग्री के साथ एक लोफ के आकार का स्पंज केक है।

पुर्तगाल

हालांकि इसके मूल में फ्रांसीसी, बोलो री क्रिसमस के मौसम के दौरान और छुट्टियों के दौरान किसी भी पुर्तगाली घर में स्टेपल मिठाई का आनंद लिया जाने वाला पारंपरिक फ्रूट केक है। सम्मिलित विशेषता फवा बीन और, परंपरा के अनुसार, जो कोई भी फवा बीन पाता है उसे अगले साल केक के लिए भुगतान करना पड़ता है।

रोमानिया

कोजोनाक एक फ्रूट केक है जो ज्यादातर हर बड़ी छुट्टी (क्रिसमस, ईस्टर, नया साल) के लिए बनाया जाता है।

स्पेन



बोलो दे हिंगो तैयारी।

बोल्लो डे हिंगो एक केक, अंजीर, बादाम या अखरोट से बना है, और एक पैनोफ़र्ट के समान स्वाद है।

स्विट्जरलैंड

विरनेब्रोट कैंडीड फल और नट्स के साथ एक घना मीठा स्विस फ्रूट केक है।

एंग्लोफोन कैरेबियन

ब्लैक केक कहा जाता है, अंग्रेजी कैरेबियन में क्रिसमस उत्सव का एक पारंपरिक हिस्सा है। केक में बड़ी मात्रा में मिश्रित फल और रम / वाइन शामिल होती है और क्रिसमस के मौसम और नए साल के बीच खपत और दी जाने वाली एक कीमती क्रिसमस ट्रीटमेंट बन जाती है। फल, शराब और रम कई महीने पहले कभी-कभी तैयार किए जाते हैं, और इसका मूल अंग्रेजी क्रिसमस पुडिंग में है, और यह काफी महंगा हो सकता है। यह एक नॉर्थ अमेरिकन फ्रूट केक से बहुत अलग है, जिस पर झांसा दिया जाता है। दक्षिण अमेरिका के गुयाना में, आइसिंग के साथ वही केक, जैसा ब्रिटेन में शादी का केक बनता है।

यूनाइटेड किंगडम

यूके में, फ्रूट केक कई किस्मों में आते हैं, जिनमें बेहद हल्के से लेकर रिच और नम शामिल हैं।

पारंपरिक क्रिसमस केक एक राउंड फ्रूटकेक है जिसे मार्जिन में कवर किया गया है और फिर सफेद शाही आइसिंग या क्लॉकेंड आइसिंग में। वे अक्सर बर्फ के दृश्यों, होली के पत्तों, और जामुन (असली या कृत्रिम), या छोटे सजावटी रोबिन या स्नोमैन के साथ सजाए जाते हैं। इस तरह के केक को शादियों में डेजर्ट कोर्स के हिस्से के रूप में परोसा जाना भी परंपरा है।

यॉर्कशायर में, इसे अक्सर चीज के साथ परोसा जाता है। यूनाइटेड किंगडम में फ्रूट केक में अक्सर करंट और ग्लॉस चेरी होती है, इस प्रकार का एक उदाहरण जेनोआ केक है। एक प्रकार का केक जो स्कॉटलैंड में उत्पन्न हुआ, वह डंडी केक है, एक प्रकार का फ्रूड केक, जिसमें ग्लैस चेरी नहीं होती है। यह एक फ्रूट केक है जिसे बादाम से सजाया जाता है, और जिसका नाम केलर मुरब्बा है।

फ्रूटकेक को लगभग 1700 से ऐतिहासिक रूप से इंग्लैंड में प्लम केक कहा जाता था।

संयुक्त राज्य अमेरिका



फलों और नट्स के साथ पारंपरिक अमेरिकी फ्रूट केक।

विशिष्ट अमेरिकी फ्रूट केक फल और नट्स से भरपूर होते हैं।

अमेरिका में मेल-ऑर्डर फ्रूट केक 1913 में शुरू हुआ। फ्रूट केक के कुछ प्रसिद्ध अमेरिकी बेकर्स में कोर्सकाना, टेक्सास में कोलिन स्ट्रीट बेकरी और जॉर्जिया के क्लैक्सन में क्लैक्सन बेकरी शामिल हैं। कोलिन स्ट्रीट और क्लैक्सन दोनों ही बड़ी नट मात्रा में सस्ती पहुंच वाली दक्षिणी कंपनियां हैं, जिसके लिए 1935 में अभिव्यक्ति "एक फ्रूटकेक के रूप में अखरोट" प्राप्त हुई थी। कमर्शियल फ्रूट केक अक्सर कैटलॉग से फंड रेज़र के रूप में चैरिटी से बेचे जाते हैं।

अधिकांश अमेरिकी बड़े पैमाने पर उत्पादित फलों के केक अल्कोहल-मुक्त होते हैं, लेकिन पारंपरिक रेसिपी को लिंकर या ब्रांडी के साथ संतृप्त किया जाता है और पाउडर चीनी में कवर किया जाता है, दोनों मोल्ड को रोकते हैं। ब्रांडी (या वाइन) लथपथ लिनन का उपयोग फ्रूट केक को स्टोर करने के लिए किया जा सकता है, और कुछ लोगों को लगता है कि फ्रूट केक उम्र के साथ बेहतर होते हैं।

संयुक्त राज्य अमेरिका में, फ्रूट केक एक उपहास मिठाई बन गया है, भाग में संदिग्ध उम्र के बड़े पैमाने पर उत्पादित सस्ते केक के कारण। द टुनाइट शो के मेजबान जॉनी कार्सन के साथ कुछ लोगों ने इस प्रवृत्ति की शुरुआत की। वह मजाक करेगा कि वास्तव में दुनिया में केवल एक फल है, परिवार से परिवार के लिए पारित किया गया। कार्सन की मृत्यु के बाद, परंपरा "द फ्रूटकेक लेडी" (मैरी रुडिसिल) के साथ जारी रही, जिन्होंने शो में उपस्थिति दर्ज की और अपने "फ्रूटकेक" राय पेश की। वास्तव में, फ्रूटकेक टेलीविजन कार्यक्रमों पर चुटकुलों का एक हिस्सा था जैसे कि फादर नोज़ बेस्ट और द डोना रीड शो सालों पहले द टुनाइट शो की शुरुआत हुई और 20 वीं सदी की शुरुआत में बॉर्नर ब्रदर्स के कार्टूनों के अनुसार पहली बार एक विजयी कन्फेक्शन बन गया।

1995 के बाद से, कोलोराडो के मैनिटौ स्पिंग्स ने हर जनवरी के पहले शनिवार को ग्रेट फ्रूटकेक टॉस की मेजबानी की है। "हम पुनर्नवीनीकरण फल के उपयोग को प्रोत्साहित करते हैं," मैनिटौ स्पिंग्स चैंबर ऑफ कॉमर्स के लेस्ली लुईस कहते हैं। सर्वकालिक ग्रेट फ्रूटकेक टॉस रिकॉर्ड 1,420 फीट है, जिसे जनवरी 2007 में आठ बोइंग इंजीनियरों के एक समूह द्वारा स्थापित किया गया था, जिन्होंने एक व्यायाम बाइक द्वारा पंप किए गए संपीड़ित हवा द्वारा "ओमेगा 380" का निर्माण किया था।

शेल्फ जीवन

जब फलों के केक में अल्कोहल की अच्छी मात्रा होती है, तो यह कई वर्षों तक खाद्य रह सकता है। उदाहरण के लिए, 1878 में पके हुए एक फलों के केक को मिशिगन के टेकुमसेह में एक परिवार (मॉर्गन एल. फोर्ड) द्वारा एक विरासत के रूप में रखा जाता है। 2003 में इसे द टुनाइट शो में जे लेनो द्वारा नमूना लिया गया था। शराब में केक लपेटना- भंडारण से पहले लिनन को भिगोना उसके शेल्फ जीवन को लंबा करने का एक तरीका है।

एक फ्रूटकेक कैसे बनाएं

फ्रूटकेक और इनकी विविधताओं को सैकड़ों वर्षों से बेक किया जा रहा है। परंपरागत रूप से एक उत्सव से पहले के महीनों, जैसे क्रिसमस या शादी के बाद, ये केक शराब में भिगोए हुए, पुराने जमाने के हैं। फ्रूटकेक सबसे अच्छी योजना के साथ बनाया गया है। यदि आपको निकट भविष्य में कोई फल चाहिए तो कोई डर नहीं। एक त्वरित फ्रूटकेक रेसिपी आपको कुछ ही समय में घर का बना फ्रूट केक खाने को देगी।

सामग्री

एक पारंपरिक फ्रूटकेक के लिए

1 कप अनसाल्टेड मक्खन

1/2 कप हल्का ब्राउन शुगर

1/2 कप डार्क ब्राउन शुगर

3 बड़े अंडे

3 बड़े चम्मच ब्रांडी, और केक को ब्रश करने के लिए अतिरिक्त

एक संतरा, जूस, और जेस्ट

एक नींबू, सिर्फ जेस्ट

3/4 कप जमीन बादाम या बादाम खाना

1 कप कटे हुए मिश्रित मेवे (जैसे हेज़लनट्स, अखरोट, पेकान या बादाम)

1 1/2 पाउंड कटे हुए कैंडीड फल (सूखे खुबानी, कैंडिड चेरी, कैंडिड जेस्ट, अंजीर, सूखा आलूबुखारा, खजूर)

3/4 पाउंड मिश्रित सूखे फल (जैसे किशमिश, सुल्ताना, करंट, सूखे क्रेनबेरी)

2 कप बहु - उद्देश्यीय आटा

1 चम्मच बेकिंग पाउडर

1/4 चम्मच नमक

एक त्वरित फ्रूटकेक के लिए

1/2 कप मक्खन, थोड़ा नरम 3/4 कप दानेदार चीनी

1 चम्मच जमीनी दालचीनी 1/2 चम्मच जमीनी अदरक

2 चम्मच बेकिंग पाउडर 1/2 चम्मच नमक

1 चम्मच वैनिला

2 बड़े अंडे

1 1/2 कप अनब्लीच बहु उद्देश्यीय आटा

1 कप कुचले अनानास, सूखा रहित (1 छोटा कैन)

1 कप मिश्रित सूखे फल (जैसे किशमिश, अनानास, खुबानी, खजूर, या क्रैनबेरी)

1/2 कप सूखे अखरोट या पेकान

1/2 कप लाल कैंडिड चेरी, प्रत्येक आधे में कटे

टॉपिंग के लिए 1 1/2 बड़ा चम्मच मोटे सफेद स्पार्कलिंग चीनी

तरीका 1

पारंपरिक फ्रूटकेक बनाना



1. ओवन चालू करें और अपना पैन तैयार करें। ओवन को 325 डिग्री एफ पर पहले से गरम करें। 8 इंच स्प्रिंगफॉर्म पैन में हल्के से मक्खन लगाएं। पैन के निचले भाग को पंक्तिबद्ध करने के लिए चर्मपत्र कागज को काटें और इसे मक्खन युक्त तल के ऊपर रखें। चर्मपत्र कागज की एक और लंबी पट्टी लें और इसे पैन के मक्खन युक्त साइड के साथ लपेटें।

पैन के किनारों से चिपके हुए चर्मपत्र के कुछ इंच को छोड़ दें। यह बेक होने के बाद फ्रूटकेक को निकालना आसान बना देगा।



2. एक बाउल में मक्खन, हल्का ब्राउन शुगर और डार्क ब्राउन शुगर रखें। यदि आपके पास एक स्टैंड मिक्सर है, तो उन्हें कटोरे में एक बीटर अटैचमेंट के साथ रखें। यदि नहीं, तो हैंड मिक्सर को बाहर निकालें। मिश्रण को हल्का और फूला हुआ होने तक फेंटें।

सुनिश्चित करें कि आपका मक्खन पूरी तरह से ठंडा और कठोर नहीं है अन्यथा यह फेंटने को मुश्किल बना देगा।



3. अंडे जोड़ें। एक अंडा जोड़ें और मिश्रण को फेंटें जब तक कि अंडा मिक्स नहीं हो जाता है। दूसरे अंडे को जोड़ें और मिश्रण को फिर से फेंटें। अंतिम अंडा जोड़ें और मिक्स होने तक हिलाएं।



4. ब्रांडी, संतरे का रस और जेस्ट, और नींबू जेस्ट जोड़ें। इन सामग्रियों को अच्छी तरह से मिलाने तक मिश्रण को हिलाएं।



5. जमीन बादाम, मिश्रित नट, और फल (कैंडिड और सूखे) में फोल्ड करें। एक स्पैटुला लें और अपनी कलाई का उपयोग करके, धीरे से सर्कल को बनाएं, इन अवयवों को बैटर में फोल्ड करें।

बैटर को बस हिलाएं या फेंटें नहीं अन्यथा आप मक्खन को फेंटकर आपके द्वारा बनाए गए सभी वॉल्यूम खो देंगे।



6. आटा, नमक और बेकिंग पाउडर को एक अलग कटोरे में रखें। 20 सेकंड के लिए इन सामग्रियों को पूरी तरह से रिसाव एजेंट को मिलाएं।



7. अपने गीले बैटर में सूखी सामग्री को फोल्ड करें। अपने गीले बैटर में सूखे आटे का मिश्रण डालें। एक स्पैटुला लें और अपनी कलाई का उपयोग करके, धीरे से सर्कल को बनाएं, इन अवयवों को बैटर में फोल्ड करें।



8. बैटर को अपने पैन में फैलाएं। बैटर को अपने तैयार किए हुए स्प्रिंग पैन में डालें। चाकू लें और टॉप से चिकना करें। एक बड़ी बेकिंग शीट के ऊपर स्प्रिंगफॉर्म पैन सेट करें।



9. अपने फ्रूटकेक को बेक करें। ओवन में लोफ रखें और 1 घंटे के लिए बेक करें।



10. ओवन का तापमान कम करें और बेकिंग जारी रखें। ओवन को 300 डिग्री फेरनहाइट तक नीचे करें। फिर अपने फ्रूटकेक को और 90 मिनट के लिए बेक करें।



11. फ्रूटकेक का परीक्षण करें और ओवन से निकालें। केक के केंद्र में एक केक परीक्षक या दूथपिक चिपकाएं। यदि यह साफ निकलता है, तो ओवन को बंद करें और ओवन से अपना फ्रूटकेक निकालें।

यदि यह तैयार नहीं है, तो फ्रूटकेक को ओवन में वापस रखें और हर 5 मिनट में जांच करें।



12 फ्रूटकेक को पूरी तरह से ठंडा होने दें, जबकि यह अभी भी स्ट्रिंगफॉर्म पैन में है। केक के शीर्ष पर कई छेद करें और शीर्ष पर थोड़ा ब्रांडी ब्रश करें।



13. फ्रूटकेक निकालें और लपेटें। एक बार जब केक पूरी तरह से ठंडा हो जाए, तो पैन के स्ट्रिंगफॉर्म साइड को छोड़ दें और केक टिन के निचले हिस्से को हटा दें। चर्मपत्र कागज को नीचे और साइडों से हटा दें, फिर फ्रूटकेक को पूरी तरह से प्लास्टिक के रैप में लपेटें। लिपटे फ्रूटकेक को पूरी तरह से एल्युमिनियम फॉयल से

ढक दें। फ्रूटकेक को सील-सक्षम स्टोरेज बैग या केक टिन में सेट करें।



14. ब्रांडी के साथ फ्रूटकेक ब्रश करें। हफ्ते में एक या दो बार थोड़ी ब्रांडी के साथ फ्रूटकेक को ब्रश करें। फ्रूटकेक को फिर से लपेटना याद रखें। ऐसा कई हफ्तों तक करें, या जब तक आप फ्रूटकेक परोसने के लिए तैयार न हों।

तरीका 2 त्वरित फ्रूटकेक बनाना



1. ओवन चालू करें और अपना पैन तैयार करें। ओवन को तीन सौ पचास डिग्री फारेनहाइट तक प्रीहीट करें। हल्के से 9x5 इंच के लोफ पैन को मक्खन लगाकर एक तरफ रख दें।



2. एक कटोरे में मक्खन, चीनी, दालचीनी, अदरक, बेकिंग पाउडर, नमक और बेनिला रखें। यदि आपके पास एक स्टैंड मिक्सर है, तो उन्हें कटोरे में एक बीटर अटैचमेंट के साथ रखें। यदि नहीं, तो हैंड मिक्सर को बाहर निकालें। मिश्रण चिकनी होने तक सामग्री को फेंटें।

सुनिश्चित करें कि आपका मक्खन पूरी तरह से ठंडा और कठोर नहीं है अन्यथा यह फेंटनें को मुश्किल बना देगा।



3. अंडे जोड़ें। एक अंडा जोड़ें और मिश्रण को फेंटें जब तक कि अंडा मिक्स नहीं हो जाता है। अन्य अंडे जोड़ें और मिश्रण को फिर से फेंटें।



4. आटा डालें। आटे को अपने मिश्रण में जोड़ें और ध्यान से तब तक हिलाएं जब तक कि आटा पूरी तरह से मिश्रित न हो जाए।



5. अनानास में हिलाएं। अनानास के कैन को इसके रस के साथ डम्प करें। तरल मिक्सचर बनने तक हिलाएं।



6. सूखे फल, अखरोट और कैंडिड चेरी मिलाएं। इन सामग्रियों को तब तक हिलाएं जब तक वे मिक्स न हो जाएं। मिश्रण को अधिक मिक्स करने से बचें, क्योंकि यह आपके केक को सख्त बना सकता है।



7. बैटर को अपने पैन में फैलाएं। बैटर को अपने तैयार किए हुए लोफ पैन में डालें। चाकू लें और टॉप से चिकना करें। लोफ पर मोटे सफेद चीनी को समान रूप से छिड़कें।



8. अपने फ्रूटकेक को बेक करें। ओवन में लोफ रखें और 1 घंटे के लिए बेक करें।



9. फ्रूटकेक को फॉइल के साथ कवर करें और बेकिंग खत्म करें। एक घंटे के बाद, फॉइल की एक शीट लें और इसे फ्रूटकेक के ऊपर सेट करें। एक और 15 मिनट के लिए बेक करें।

फॉइल खाना पकाने के दौरान फ्रूटकेक को जलने से बचाएगी।



10 फ्रूटकेक का परीक्षण करें और ओवन से निकालें। केक के केंद्र में एक केक परीक्षक या टूथपिक चिपकाएं। यदि यह साफ निकलता है, तो ओवन को बंद करें और ओवन से अपना फ्रूटकेक निकालें।

यदि तैयार नहीं है, तो फ्रूटकेक को ओवन में वापस रखें और हर 5 मिनट में जांच करें।



11. फ्रूटकेक को रैक पर रखें। एक बार जब आप फ्रूटकेक को ओवन से निकाल लेंगे, तो इसे 20 मिनट के लिए लोफ पैन में रख दें। फिर, पैन के किनारों के चारों ओर एक चाकू चलाएं और ठंडा होने के लिए फलों के रैक को एक वायर रैक पर फ्लिप करें।

इसे 20 मिनट छोड़ने से सभी नट्स, फलों और चेरी को सेट करने में मदद मिलती है।



12. फ्रूटकेक को पूरी तरह से ठंडा होने दें। फ्रूटकेक को काटने से पहले पूरी तरह से ठंडा होने तक प्रतीक्षा करें। यदि आप एक गर्म फ्रूटकेक को काटने की कोशिश करते हैं, तो टुकड़े टूट जाएंगे और फल या नट गुच्छों में बाहर आ सकते हैं।

सूखे फलों से फ्रूटकेक कैसे बनाएं

ड्रेडिड फ्रूटकेक, बहुत सारे कैंडिड फ्रूट्स और सिट्रॉन के साथ बनाया जाता है, जो आम तौर पर छुट्टियों के दौरान बेक किया जाता है। ड्राई फ्रूट्स और चकाचौंध से युक्त फ्रूटकेक, सामान्य केक से ताज़ा बदलाव है। अपने पसंदीदा सूखे फलों का उपयोग करें या किंग आर्थर आटे से सूखे फ्रूटकेक मिश्रण खरीदने का प्रयास करें।

सामग्री केक

2 से 2 3/4 पाउंड सूखे फल

1 1/2 कप (7 1/2 औंस) सूखे अनानास

1 1/2 कप (9 औंस) सुल्ताना या किशमिश

1 कप (4 1/2 औंस) सूखे खुवानी,

1 1/2 कप (7 7/8 औंस) खजूर

6 औंस कैंडिड चेरी (केक को सजाने के लिए कुछ चेरी बचाएं)

3/4 कप (6 औंस) डार्क रम या ब्रांडी

- 1 कप (2 स्टिक, 8 औंस) अनसाल्टेड मक्खन
- 2 कप (15 औंस) गहरे भूरे रंग की चीनी
- 1 चम्मच नमक
- 1 चम्मच दालचीनी
- 1/4 चम्मच ऑलस्पाइस
- 1/4 चम्मच जायफल
- 1 चम्मच बेकिंग पाउडर
- 4 बड़े अंडे
- 3 कप (12 3/4 औंस) आटा
- 2 बड़े चम्मच (3/8 औंस) बेकिंग कोको या 1 चम्मच जली हुई चीनी
- 1/2 कप (5 1/2 औंस) गोल्डन सिरप या डार्क कॉर्न सिरप
- 1/2 कप (4 औंस) सेब का रस, क्रेनबेरी रस या पानी
- 2 कप (8 औंस) कटा हुआ, टोस्टेड नट्स (बादाम, पेकान या अखरोट)

ग्लेज़

- 2 बड़े चम्मच कॉर्न सिरप
- 1 बड़ा चम्मच पानी

अंश 1 केक



1. रस या ब्रांडी के साथ एक गैर-प्रतिक्रियाशील मिश्रण कटोरे में फल जोड़ें। आप चाहें तो शराब की जगह सेब के रस का भी इस्तेमाल कर सकते हैं।



2. कटोरे को कवर करें और रेफ्रिजरेटर में रात भर मिश्रण को ठंडा करें।



3. एक मिश्रण के कटोरे में मक्खन जोड़ें और अच्छी तरह से मिक्स करें।



4. चीनी, मसाले और बेकिंग पाउडर डालें। मक्खन मिश्रण में मिलाएं।



5. अंडे को एक में एक जोड़ें और प्रत्येक अंडे को जोड़ने के बाद फेंटें।



6. मिक्सिंग बाउल में कोको और आटा जोड़ें और मिक्स करने के लिए फेंटें।



7. बैटर सामग्री के लिए सिरप के साथ आधा आटा मिश्रण जोड़ें।



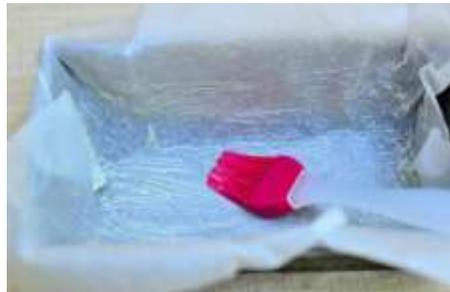
8. शेष आटा और रस या पानी को घोल में मिलाएं। अच्छी तरह मिक्स करें।



9. किसी भी शेष तरल के साथ बैटर को फल और नट्स में फोल्ड करें।



10. ओवन को 300 °F (149 °C) पर प्रीहीट करें।



11. दो 9 x 5-इंच के लोफ पैन के बॉटम्स और साइड्स को ग्रीस करें।



12 तैयार पैन में बैटर को चम्मच से भरकर लगभग 3/4 भाग फेंटें।



13. केक को 2 घंटे और 15 मिनट बेक करें।



14. ओवन से केक निकालें और रम या ब्रांडी के साथ ब्रश करें।



15. केक को ठंडा होने दें और फिर उन्हें रम या ब्रांडी के साथ ब्रश करें या इस रेसिपी के साथ कॉर्न सिरप ग्लेज़ को शामिल करें।

अंश 2 ग्लेज़



1. एक साँस पैन में मकई सिरप और पानी जोड़ें।



2. मिश्रण को तब तक गर्म करें जब तक यह सिर्फ एक रोलिंग बोइल तक न पहुँच जाए।



3. ग्लेज़ ठंडा होने दें।



4. फ्रूटकेक के गुच्छे को ग्लेज़ से ब्रश करें।



स्पंज केक

स्पंज केक	
	
मलय स्टीम्ड स्पंज केक	
प्रकार	केक
मुख्य सामग्री	आटा, चीनी, अंडे



पांडन केक।

स्पंज केक आटे (आमतौर पर गेहूं का आटा), चीनी और अंडे पर आधारित एक केक है, और कभी-कभी बेकिंग पाउडर के साथ खमीर डाला जाता है। इसमें समुद्री स्पंज के समान एक फर्म, फिर भी अच्छी तरह से वातित संरचना है।

यूनाइटेड किंगडम में एक स्पंज केक को बैटर विधि या फोम विधि द्वारा उत्पादित किया जा सकता है, जबकि अमेरिकी केक में बैटर विधि का उपयोग करके बनाया गया मक्खन या पाउंड केक के रूप में जाना जाता है। दो सामान्य ब्रिटिश बैटर विधि स्पंज केक स्तरित विक्टोरिया स्पंज केक और मैडीरा केक हैं।

फोम विधि का उपयोग करके बनाए गए स्पंज केक को कभी-कभी यूके में व्हिस्क स्पंज के रूप में संदर्भित किया जाता है। ये केक यूरोप में आम हैं, खासकर इतालवी पेटिसरीज में। केक का आविष्कार सबसे पहले इटली के पेस्ट्री शेफ जियोवान बतिस्ता कैबोना ने किया था, जिसे गियोवाट्टा कहा जाता था, इसके स्वामी जेनोवा मार्सिव डोमेनिको पल्लविकिनी के साथ स्पेन के दरबार में।

आंशिक रूप से या पूरी तरह से एक केक के विषय पर भिन्नता, बैटर में फंसी हुई हवा के द्वारा अधिकांश स्थानों पर मौजूद होती है जहां यूरोपीय पेटिसरी फैल गई है; एंग्लो-यहूदी "प्लावा", इटालियन गेनोईज़, पुर्तगाली पोए-डे-लॉ, और संभवतः पैतृक इतालवी पैन डि स्पैग्रा ("स्पैनिश ब्रेड") सहित।

मूल स्पंज केक आइडिया के डेरिवेटिव्स में अमेरिकन शिफॉन केक और लैटिन अमेरिकन ट्रेज़ लीच केक शामिल हैं।

तैयारी के तरीके

तीन अंडे वजन करें, और वसा, चीनी और आटे के बराबर वजन का उपयोग करें। एक सामान्य स्पंज केक पहले चीनी के साथ वसा को मिलाकर बनाया जाता है और फिर चीनी-वसा के मिश्रण के साथ अंडे को फेंटकर, जब तक यह हल्का और मलाईदार नहीं होता है, तब सावधानी से आटे में गूथना और फोल्ड करना। रेसिपी के आधार पर, आटे को थोड़ी मात्रा में बेकिंग पाउडर के साथ मिलाया जा सकता है, हालांकि कुछ रेसिपी में केवल अंडे के मिश्रण में शामिल हवा का उपयोग होता है, जो अंडे को प्रोटीन प्रदान करने और हवा के थर्मल विस्तार पर निर्भर करता है। कभी-कभी जर्दी को पहले चीनी के साथ फेंटा जाता है जबकि सफेदी को अलग से एक मेरिंग्यू-फोम की तरह फेंटा जाता है, बाद में धीरे से फोल्ड किया जाता है। फिर मिश्रण को केक टिन में डालकर बेक किया जाता है। दोनों तरीकों से फेंटने, विस्किंग और छानने के चरणों में हवा को शामिल करने में बहुत सावधानी बरती जाती है। यह बहुत हल्का उत्पाद बनाता है, लेकिन कुकिंग के समाप्त होने से पहले ओवन से केक को हटाकर हवा को खोना आसान होता है।

इससे पहले कि पका हुआ केक ठंडा हो जाए, यह अभी भी लचीला है। यह रोल केक बनाने की अनुमति देता है जैसे स्विस् रोल। यह मूल रेसिपी कई ट्रीट्स और पुडिंग के लिए भी उपयोग किया जाता है, जैसे मेडेलीन, लेडीफिंगर और ट्रिफ्ल्स, साथ ही साथ स्ट्रॉबेरी शॉर्टकैक के कुछ संस्करण। इसके अलावा, स्पंज केक तकनीक का उपयोग एंजेल फूड केक (जहां केवल अंडे का सफेद उपयोग किया जाता है) में किया जाता है और बेल्जियम वेफल्स (जहां अंडे की सफेदी को जर्दी से अलग किया जाता है और तैयारी के अंत में बैटर में बदल दिया जाता है) के लिए कुछ रेसिपी का उपयोग किया जाता है।

विक्टोरिया स्पंज



विक्टोरिया स्पंज केक का एक टुकड़ा, क्रीम और स्ट्रॉबेरी के साथ परोसा गया।

विक्टोरिया स्पंज, जिसे विक्टोरिया सैंडविच या विक्टोरियन केक के रूप में भी जाना जाता है, का नाम क्वीन विक्टोरिया के नाम पर रखा गया था, जो अपनी दोपहर की चाय के साथ स्पंज केक के एक टुकड़े का आनंद लेने के लिए जाना जाता था। इसे अक्सर "स्पंज केक" के रूप में संदर्भित किया जाता है, हालांकि इसमें अतिरिक्त वसा होती है। एक सामान्य विक्टोरिया स्पंज में रास्पबेरी जैम और व्हीप्ड डबल क्रीम या वेनिला क्रीम होती है। जैम और क्रीम दो स्पंज केक के बीच सैंडविच किए होते हैं; केक के ऊपर आइसिंग शुगर की डस्टिंग के अलावा आइसिंग या सजावट नहीं की जाती है। महिला संस्थान विक्टोरिया सैंडविच पर एक भिन्नता प्रकाशित करता है जिसमें रास्पबेरी जैम फिलिंग के रूप में होता है और इसे कैस्टर शुगर से सजाया जाता है, आइसिंग शुगर से नहीं।

एक विक्टोरिया स्पंज दो तरीकों में से एक का उपयोग करके बनाया जाता है। पारंपरिक विधि में वसा (आमतौर पर मक्खन) के साथ क्रीमिंग शुगर शामिल है, फेंटें अंडे के साथ अच्छी तरह से मिश्रण करना, फिर आटे को मोड़ना और मिश्रण में एजेंट बढ़ाना। इलेक्ट्रिक मिक्सर या फूड प्रोसेसर का उपयोग करने वाली आधुनिक विधि में मिक्स होने तक सभी सामग्रियों को एक साथ फेंटा जाता है। इसके अतिरिक्त, आधुनिक विधि आमतौर पर एक अतिरिक्त बढ़ाने वाले एजेंट का उपयोग करती है, और कुछ रेसिपी में एक अतिरिक्त नरम मक्खन या मार्जरिन के लिए जाती है। दोनों पारंपरिक और आधुनिक तरीके अपेक्षाकृत जल्दी और सरल हैं, लगातार परिणाम का उत्पादन करते हैं, इस प्रकार के मिश्रण को बच्चों और लोगों में सबसे अधिक पसंद किया जाता है। इस बुनियादी केक मिश्रण को कप केक, चॉकलेट केक और ईव के पुडिंग सहित ट्रीट और पुडिंग की व्यापकता में बनाया गया है।

हालांकि बनाने के लिए सरल, विक्टोरिया स्पंज रेसिपी कुकिंग समय और तापमान के लिए बेहद संवेदनशील हैं। जैसे, ओवन निर्माता अक्सर अपने ओवन का परीक्षण करने के लिए एक विक्टोरिया स्पंज रेसिपी का उपयोग करते हैं।

पासोवर के दौरान स्पंज केक

चूंकि स्पंज केक खमीर के साथ नहीं मिलाए जाते हैं, वे पासोवर की दावत के लिए लोकप्रिय मिठाई विकल्प हैं। आमतौर पर, पासोवर स्पंज को मट्ज़ो भोजन, कटा हुआ नारियल, मट्ज़ो के आटे, आलू के आटे या नट के आटे (बादाम, हेज़लनट आदि) के साथ बनाया जाता है क्योंकि कच्चे गेहूं के उत्पादों का उपयोग नहीं किया जा सकता है। कोई भी उठाव एजेंट का उपयोग एक सख्त प्रभाव की उपस्थिति के सख्त निषेध के कारण नहीं किया जा सकता है। इसलिए, वातन को प्राप्त करने के लिए मिश्रण में अंडे की सफेदी को फेंटा जाना, किसी भी पासोवर स्पंज रेसिपी की एक अनिवार्य विशेषता है। पासोवर में इतना लोकप्रिय स्पंज केक है कि अधिकांश परिवारों के पास कम से कम एक रेसिपी है जिसका प्रयोग वे पीढ़ियों से कर रहे हैं जो कि पासोवर स्पंज केक के रूप में संदर्भित किया जाता है, और मट्ज़ो भोजन-आधारित केक मिक्स व्यावसायिक रूप से उपलब्ध हैं। कई ब्रांड आसानी से कोपेर स्टोर्स में पाए जाते हैं, खासकर पासोवर से पहले। आम स्वाद में बादाम, सेब, डार्क चॉकलेट, नींबू, पेकान और खसखस शामिल हैं। सेब या संतरे का रस तरल घटक है। दूध से परहेज किया जाता है, क्योंकि इसे मीट आधारित भोजन के बाद परोसी जाने वाली मिठाई में शामिल नहीं किया जा सकता है। स्पंज, या बादाम के हलवे के रूप में एक भारी संस्करण, सेडर सर्विंग के दौरान पासोवर भोजन में मिठाई के एक तत्व के रूप में शामिल किया जा सकता है, जब इसे अक्सर फलों के सिरप के साथ परोसा जाता है।

एक चेकर केक कैसे बनाएं

चेकर केक एक विशेष अवसर के लिए एकदम सही हैं, या कोई व्यक्ति जो केक के एक स्वाद पर फैसला नहीं कर सकता है! जबकि चेकर केक जटिल दिखते हैं, वास्तव में उन्हें बेक करने के कई सरल तरीके हैं। यह सच है कि आप विशेष चेकर केक टिन खरीद सकते हैं, लेकिन आप विशेष उपकरणों के बिना भी उन्हें बना सकते हैं। या तो चेक बनाने के लिए बैटर की पंक्तियों को पाइप करें या अलग-अलग परतों को बेक करें और उन्हें बेक बनाने के लिए असंबल करें।

सामग्री

पैन तैयार करने के लिए कुकिंग स्प्रे

1/4 कप केक का आटा

2 चम्मच बेकिंग पाउडर

1/2 चम्मच नमक

3/4 कप + 1 बड़ा चम्मच दूध

1 1/2 चम्मच बेनिला अर्क

1 1/2 कप चीनी

3/4 कप मक्खन या मार्जरीन

3 बड़े अंडे

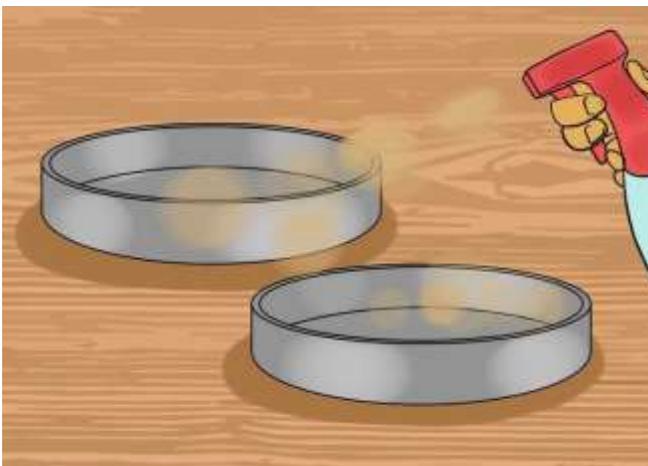
2 औंस चॉकलेट, पिघला हुआ

1 औंस चीनी रहित चॉकलेट, पिघली हुई

चॉकलेट फ्राँस्टिंग

तरीका 1

पाइपिंग रॉ द्वारा एक चेकर केक बनाना



1. ओवन को प्रीहीट करें और अपने पैन तैयार करें। ओवन को 350 डिग्री फेरनहाइट पर चालू करें। कुकिंग स्प्रे के साथ 3 8-इंच के गोल केक पैन स्प्रे करें। केक बैटर बनाते समय उन्हें अलग रख दें।



2. सूखी सामग्री मिलाएं। एक मध्यम कटोरे में, केक का आटा, बेकिंग पाउडर और नमक को एक साथ मिलाएं।



3. एक साथ तरल पदार्थ हिलाएं। एक छोटे कटोरे में, 3/4 कप दूध (बाद के लिए चम्मच को बचाएं) और वेनिला अर्क को एक साथ हिलाएं। इसे अलग सेट करें।



4 चीनी और मक्खन फेंटें। एक स्टैंड मिक्सर के बड़े मिश्रण कटोरे में चीनी और मक्खन डालें (या आप हैंड मिक्सर का उपयोग कर सकते हैं)। जब तक वे मिक्स नहीं हो जाते, तब तक उन्हें धीरे-धीरे फेंटें। फिर उच्च गति को चालू करें और मिश्रण को लगभग 5 मिनट तक हल्की और फलफी होने तक फेंटें।



5. अंडे जोड़ें। गति को कम करें और अपने मक्खन-चीनी मिश्रण में एक अंडा जोड़ें। इसे तब तक अच्छे से मिलाएं जब तक अंडा पूरी तरह से मिक्स न हो जाए। बाकी अंडोम के साथ ऐसा करना जारी रखें, उन्हें एक बार में एक जोड़ें।

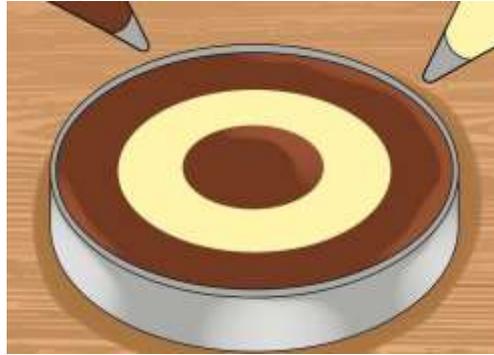


6. आटे और दूध के मिश्रण में हिलाएं। अपने आटे के कटोरे में सूखे आटे के मिश्रण का आधा हिस्सा डालें। इसे कम गति पर एक साथ हिलाएं। दूध के मिश्रण में डालें और धीरे-धीरे हिलाएं जब तक यह मिक्स न हो जाए। फिर आटे के मिश्रण के बाकी हिस्सों को जोड़ें और जब तक यह मिक्स न हो जाए तब तक हिलाएं।

कभी-कभी एक रबर स्पैटुला के साथ मिश्रण कटोरे के किनारों को खुरचें। इससे यह सुनिश्चित हो जाएगा कि आटा या बिना बेक किए हुए बैटर की कोई जेब नहीं है।

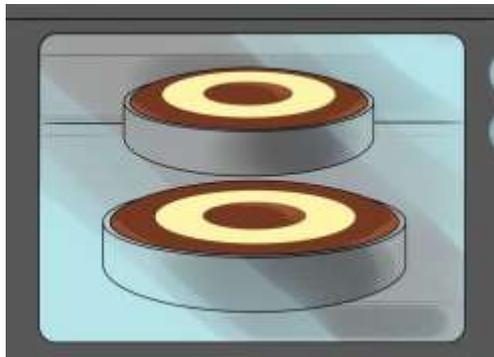


7. अलग बैटर बनाएं। केक के आधे हिस्से को एक मध्यम मिश्रण कटोरे में डालें। पिघली हुई चॉकलेट और बचा हुआ 1 बड़ा चम्मच दूध उस बैटर में डालें जो आपके मिक्सिंग बाउल में बचा हो और अच्छी तरह से हिलाएं।

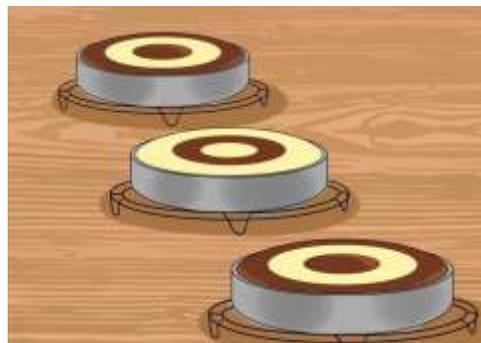


8. बेकिंग पैन में बैटर को पाइप करें। आधे इंच के ओपनिंग या स्लिपर कोनों के साथ 2 बड़े सजाने वाले बैग लें। अपना एक बैग वेनिला बैटर और दूसरा बैग अपने चॉकलेट बैटर से भरें। चॉकलेट बैटर का उपयोग करके एक केक पैन के नीचे चारों ओर 1 1/2 इंच का बैंड पाइप करें। फिर चॉकलेट के बगल में वेनिला बैटर का 1 1/2 इंच का बैंड लगा दें। जब तक आप पैन के केंद्र तक नहीं पहुंचते तब तक चॉकलेट और वेनिला सर्कल को एकांतर में चलाएं। इसे तैयार पैन के 2 के लिए करें।

तीसरे केक पैन के लिए, अपने वेनिला बैटर को सबसे बाहरी रिंग पर शुरू करना सुनिश्चित करें। जब आप तीनों परतों को असेंबल करते हैं तो यह एक चेकड पैटर्न सुनिश्चित करेगा।



9. केक बेक करें। केक के 2 पैन ओवन में एक मध्य रैक पर और तीसरे केक पैन निचले रैक पर रखें। निचला केक उसके ऊपर के दो केक के बीच में होना चाहिए। इसे सीधे केक में से किसी एक के नीचे न रखें, अन्यथा वे असमान रूप से बेक होंगे। 20 मिनट तक बेक करें।



10. केक का परीक्षण करें और उन्हें ठंडा होने दें। केक टेस्टर या टूथपिक को केक के केंद्रों में डालें। परीक्षक को ज्यादातर साफ होना चाहिए। केक को एक वायर रैक पर रखें और उन्हें 10 मिनट के लिए ठंडा होने दें। फिर, उन्हें पैन से हटा दें और उन्हें वायर रैक पर पूरी तरह से ठंडा होने दें।

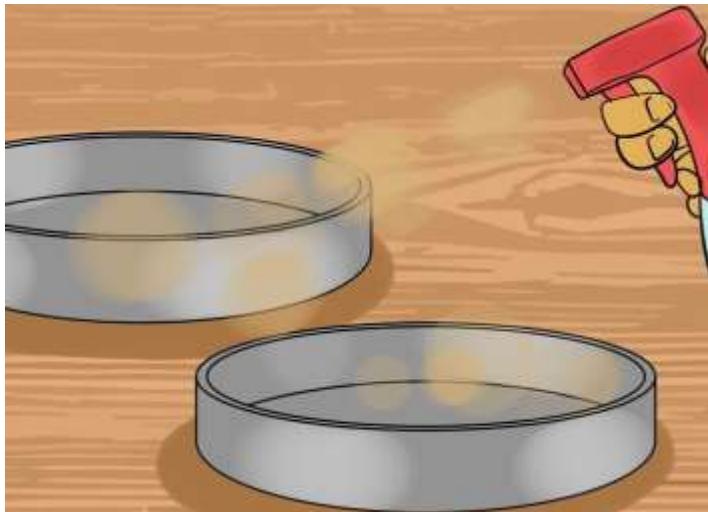


11. केक असेंबल करें। अपनी एक ऐसी लेयर लें जिसमें मैचिंग लेयर हो (इसमें सबसे बाहरी रिंग पर चॉकलेट होनी चाहिए) और इसे अपने केक स्टैंड पर रखें। शीर्ष पर अपने फ्रॉस्टिंग का 1/2 कप फैलाएं। शीर्ष पर बेमेल परत (सबसे बाहरी रिंग पर वेनिला के साथ) रखें और ऊपर से समान रूप से एक और 1/2 कप फ्रॉस्टिंग फैलाएं। अन्य परत के साथ टॉप करें जो आपके निचले केक (सबसे बाहरी रिंग पर चॉकलेट) से मेल खाता है।

केक के किनारों और शीर्ष को पूरी तरह से कवर करने के लिए अपने बाकी बचे फ्रॉस्टिंग का उपयोग करें। जब आप केक के टुकड़े करते हैं, तो आपको तीन वैकल्पिक चेकर परतों को देखना चाहिए।

तरीका 2

बेकिंग और असेंबलिंग द्वारा एक चेकर केक बनाना



1. ओवन को प्रीहीट करें और अपने पैन तैयार करें। ओवन को 320 डिग्री फारेनहाइट पर चालू करें। कुकिंग स्प्रे के साथ 3 8-इंच के गोल केक पैन स्प्रे करें। केक बैटर बनाते समय उन्हें अलग रख दें।



2. सूखी सामग्री मिलाएं। एक मध्यम कटोरे में, केक का आटा, बेकिंग पाउडर और नमक को एक साथ मिलाएं।



3. एक साथ तरल पदार्थ हिलाएं। एक छोटे कटोरे में, 3/4 कप दूध (बाद के लिए चम्मच को बचाएं) और वेनिला अर्क को एक साथ हिलाएं। इसे अलग सेट करें।



4. चीनी और मक्खन फेंटें। एक स्टैंड मिक्सर के बड़े मिश्रण कटोरे में चीनी और मक्खन डालें (या आप हैंड मिक्सर का उपयोग कर सकते हैं)। जब तक वे मिक्स नहीं हो जाते, तब तक उन्हें धीरे-धीरे फेंटें। फिर उच्च गति को चालू करें और मिश्रण को लगभग 5 मिनट तक हल्की और फलफी होने तक फेंटें।



5. अंडे जोड़ें। गति को कम करें और अपने मक्खन-चीनी मिश्रण में एक अंडा जोड़ें। इसे तब तक अच्छे से मिक्स करें जब तक अंडा पूरी तरह से मिक्स न हो जाए। बाकी अंडों के साथ ऐसा करना जारी रखें, उन्हें एक बार एक जोड़ें।

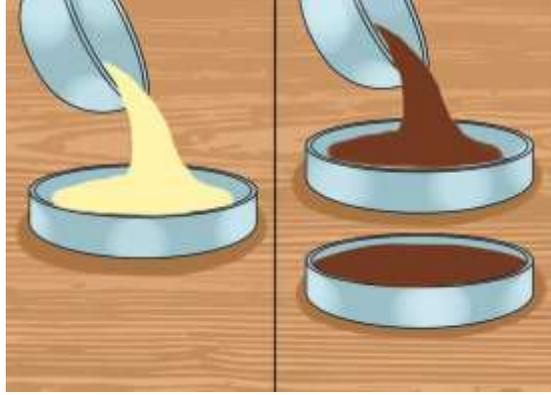


6. आटे और दूध के मिश्रण में हिलाएं। अपने आटे के कटोरे में सूखे आटे के मिश्रण का आधा हिस्सा डालें। इसे कम गति पर एक साथ हिलाएं। दूध का मिश्रण डालें और धीरे-धीरे हिलाएं जब तक यह मिक्स न हो जाए। फिर बाकी आटे के मिश्रण को जोड़ें और जब तक यह मिक्स न हो जाए तब तक हिलाएं।

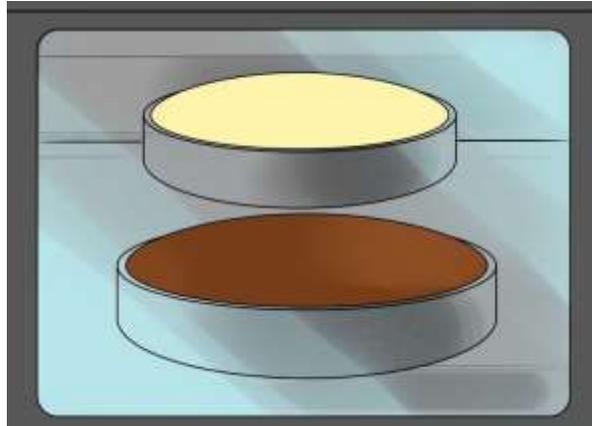
कभी-कभी एक रबर स्पैटुला के साथ मिश्रण कटोरे के किनारों को कुरेदें। इससे यह सुनिश्चित हो जाएगा कि आटा या बिना बेक किए हुए बैटर की कोई जेब नहीं है।



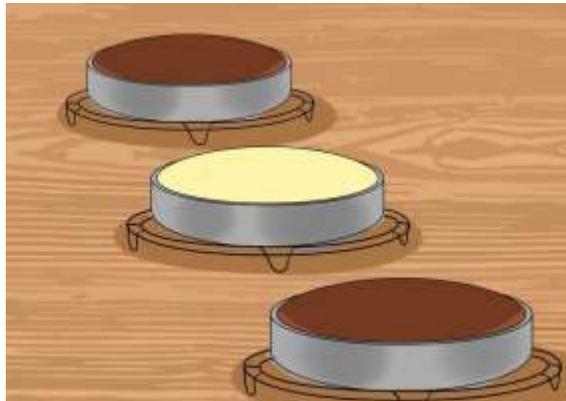
7. अलग बैटर बनाएं। एक मध्यम मिश्रण कटोरे में केक बैटर के दो तिहाई डालें। पिघली हुई चॉकलेट और बचा हुआ 1 बड़ा चम्मच दूध उस बैटर में डालें, जो आपके मिक्सिंग बाउल में बचा हो और अच्छी तरह से हिलाएं।



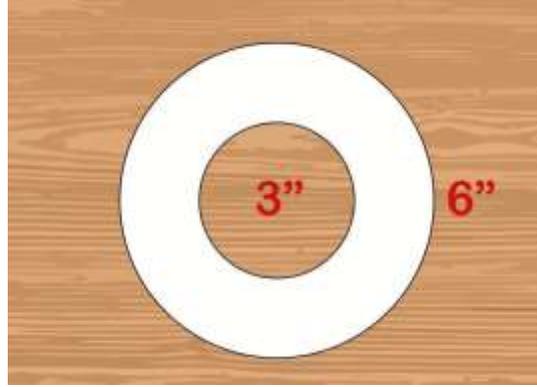
8. बैटर्स को पैन में फैलाएं। अपने तैयार केक पैन में से एक में चॉकलेट बैटर डालें और एक चाकू के साथ शीर्ष को चिकना करें। अपने दो शेष केक पैन के बीच अपने वेनिला केक बैटर को विभाजित करें। एक चाकू के साथ शीर्ष को चिकना करें।



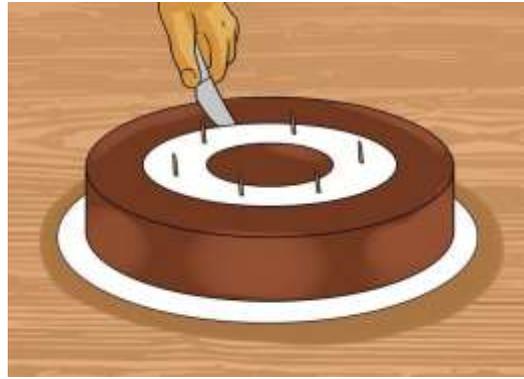
9. केक बेक करें। केक के 2 पैन ओवन में मध्य रैक पर और तीसरा केक पैन निचले रैक पर रखें। निचला केक ऊपर के दो केक के बीच में होना चाहिए। इसे सीधे किसी केक के नीचे न रखें, अन्यथा वे असमान रूप से बेक होंगे। 20 मिनट तक बेक करें।



10. केक का परीक्षण करें और उन्हें ठंडा होने दें। केक टेस्टर या टूथपिक को केक के केंद्रों में डालें। परीक्षक को ज्यादातर साफ होना चाहिए। केक को एक वायर रैक पर रखें और उन्हें 10 मिनट के लिए ठंडा होने दें। फिर, उन्हें पैन से हटा दें और उन्हें वायर रैक पर पूरी तरह से ठंडा होने दें।

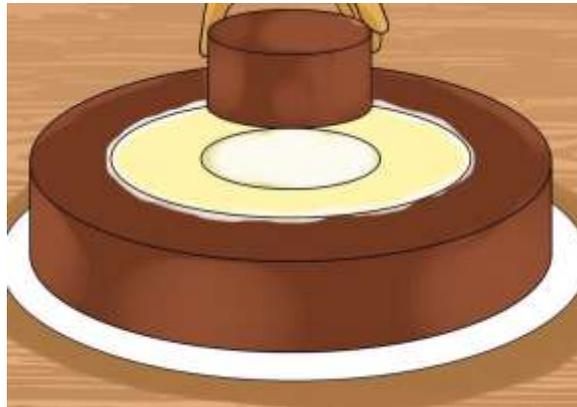


11. एक सर्कुलर टेम्पलेट बनाएं। एक सर्कल को काटें जो कि 6 इंच का है। फिर सर्कल के केंद्र में 3 इंच के छेद को काट लें।

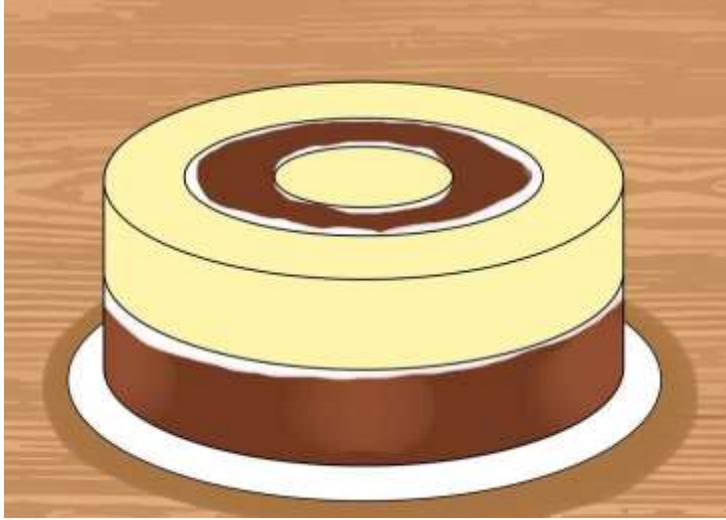


12. केक के रिंग काट लें। सीधे अपने केक परतों में से एक के केंद्र पर अपने सर्कुलर टेम्पलेट रखें। टेम्पलेट के माध्यम से और केक में टूथपिक्स को दबाकर इसे सुरक्षित करें। चाकू का उपयोग करें और ध्यान से टेम्पलेट के चारों ओर काट लें। आपको एक बाहरी रिंग, एक मध्य रिंग और एक केंद्र रिंग के साथ समाप्त होना चाहिए। केक की अन्य दो परतों के लिए इसे दोहराएं।

चाकू से केक के रिंग काटते समय सावधानी बरतें।



13. अपनी निचली परत को असेंबल करें। आपके पास केक के 9 रिंग होने चाहिए जिनमें से 3 चॉकलेट फ्लेवर वाले हों। अपने केक स्टैंड पर वेनिला केक की एक बड़ी बाहरी रिंग रखकर शुरुआत करें। रिंग के अंदर कुछ फ्रॉस्टिंग लगाएं और चॉकलेट केक के मध्य रिंग को फ्रॉस्टेड रिंग में सेट करें। चॉकलेट मिडल रिंग के अंदर फ्रॉस्टिंग के साथ स्मियर करें और वेनिला केक का सेंटर रिंग लगाएं। परत के शीर्ष पर 1/2 कप फ्रॉस्टिंग फैलाएं।



14. बीच की परत को असेंबल करें। अपने नीचे की परत के ऊपर चॉकलेट केक की एक बड़ी बाहरी रिंग रखें। रिंग के अंदर कुछ फ्रॉस्टिंग को स्मियर करें और वेनिला केक के मध्य रिंग को फ्रॉस्टेड रिंग में सेट करें। वेनिला मिडिल रिंग के अंदर के भाग को फ्रॉस्टिंग के साथ स्मियर करें और चॉकलेट केक का एक सेंटर रिंग रखें। परत के शीर्ष पर 1/2 कप फ्रॉस्टिंग फैलाएं।



15. शीर्ष परत को असेंबल करें। अपनी मध्य परत के शीर्ष पर वेनिला केक की शेष बड़ी बाहरी रिंग रखें। रिंग के अंदर कुछ फ्रॉस्टिंग को स्मियर करें और चॉकलेट केक के मध्य रिंग को फ्रॉस्टेड रिंग में सेट करें। चॉकलेट के बीच की रिंग को फ्रॉस्टिंग के साथ स्मियर करें और वेनिला केक का सेंटर रिंग रखें।

केक के किनारों और शीर्ष को पूरी तरह से कवर करने के लिए अपनी बाकी फ्रॉस्टिंग उपयोग करें। जब आप केक को काटते हैं, तो आपको तीन वैकल्पिक चेकर परतों को देखना चाहिए।

शिफॉन केक

शिफॉन केक	
	
प्रकार	केक
उत्पत्ति का स्थान	संयुक्त राज्य अमेरिका
निर्मित	हैरी बेकर
मुख्य सामग्री	आटा, वनस्पति तेल, अंडे, चीनी

एक शिफॉन केक वनस्पति तेल, अंडे, चीनी, आटा, बेकिंग पाउडर और स्वाद के साथ बनाया गया एक बहुत हल्का केक है। यह मक्खन और फोम प्रकार (स्पंज प्रकार) केक दोनों का एक संयोजन है।

पारंपरिक केक घटक मक्खन या पेस्ट (जैसे शॉर्टनिंग) के बजाय, वनस्पति तेल का उपयोग किया जाता है; लेकिन यह पर्याप्त हवा में फेंटने के लिए मुश्किल है। इसलिए, एंजल केक और अन्य फोम केक की तरह शिफॉन केक, अंडे की सफेदी को तब तक फेंटते हुए एक फ्लफी बनावट प्राप्त करते हैं जब तक कि वे कठोर न हो जाएं और उन्हें बेक करने से पहले केक बैटर में बदल दें। इसके वातन गुण मेरिंग्यू और रासायनिक लीवनर्स दोनों की गुणवत्ता पर निर्भर करते हैं। इसके तेल-आधारित घोल को प्रारंभिक रूप से मेरिंग्यू में मोड़ने से पहले मिश्रित किया जाता है।

एक शिफॉन केक एक तेल केक और एक स्पंज केक के बीच एक क्रॉस है। इसमें बेकिंग पाउडर और वनस्पति तेल शामिल हैं, लेकिन अंडे को अलग कर दिया जाता है और तेल केक की तरह रिच स्वाद बनाने वाले बैटर में फोल्ड होने से पहले फेंटा जाता है, लेकिन एक हल्के बनावट के साथ जो स्पंज केक की तरह होता है। उन्हें ट्यूब पैन में बेक किया जा सकता है या फिलिंग और फ्रॉस्टिंग के साथ स्तरित किया जा सकता है।

विशेषताएं

उच्च तेल और अंडे की सामग्री एक बहुत नम केक बनाती है, और ठंडे तापमान पर भी तेल तरल होता है, शिफॉन केक पारंपरिक मक्खन केक के रूप में कठोर या शुष्क नहीं होते हैं। यह उन्हें कई केक की तुलना में बेहतर-अनुकूल बनाता है जो सामग्री के साथ फिलिंग या फ्रॉस्टिंग के लिए होते हैं, जिन्हें प्रशीतित या जमे हुए बनाने की आवश्यकता होती है, जैसे कि पेस्ट्री क्रीम या आइसक्रीम। हालांकि, मक्खन की कमी का मतलब है कि शिफॉन केक में मक्खन केक के रिच स्वाद की कमी है।



होक्काइडो केक, क्रीम से भरा शिफॉन कपकेक, फ्रेंच बेकर (फिलीपींस)।



नींबू शिफॉन केक।

चाँकलेट केक

चाँकलेट केक	
	
चाँकलेट फ्रॉस्टिंग और चाँकलेट शेविंग्स के साथ चाँकलेट लेयर केक	
प्रकार	केक
मुख्य सामग्री	चाँकलेट या कोको पाउडर

चाँकलेट केक पिघले हुए चाँकलेट, कोको पाउडर, या दोनों के साथ स्वाद वाला केक है।

केक प्रकार



एक ब्लैक फॉरेस्ट गेट्टो।

चाँकलेट केक पर लोकप्रिय वेरिएंट में शामिल हैं:

- "पारंपरिक" चाँकलेट केक
- चाँकलेट लेयर केक
- ब्लैक फॉरेस्ट केक
- चाँकलेट सूफले केक

- डेविल का फूड केक
- डिंग डंग
- आटा रहित चॉकलेट केक
- फज केक
- गराश केक
- जर्मन चॉकलेट केक
- जोफ्रे केक
- पिघला हुआ चॉकलेट केक
- रेड वेलवेट केक

एक चाकलेट केक कैसे बनाएं

क्या आप एक स्वादिष्ट चॉकलेट केक बनाने के लिए उत्सुक हैं? इतनी विविधताएं हैं कि सिंगल रेसिपी चुनना मुश्किल हो सकता है।

सामग्री

बेसिक चॉकलेट केक

- 1 कप चीनी रहित कोको पाउडर
- 2 ½ कप बहु-उद्देश्यीय आटा
- 2 कप चीनी
- 1 ½ चम्मच बेकिंग पाउडर
- 1 चम्मच बेकिंग सोडा
- 1 चम्मच नमक
- 3 बड़े अंडे, कमरे के तापमान पर
- ¼ कप वनस्पति तेल
- ½ कप सोर क्रीम
- 2 चम्मच वैनिला अर्क

नम और फ्लफी चॉकलेट केक

- 2 कप बहु-उद्देश्यीय आटा, सिफटेड

1 चम्मच नमक

1 चम्मच बेकिंग पाउडर

2 चम्मच बेकिंग सोडा

¼ कप चीनी रहित कोको पाउडर

2 कप चीनी

1 कप गर्म कॉफी

1 कप कैनोला तेल

1 कप छाछ

2 अंडे

1 चम्मच वेनिला अर्क

एगलेस चॉकलेट केक

3½ कप बहु-उद्देश्यीय आटा, सिफ्टेड

3 कप सफेद चीनी

1 कप चीनी रहित कोको पाउडर

1 कप वनस्पति तेल

3 कप पानी

3 चम्मच बेकिंग सोडा

½ चम्मच नमक

3 बड़े चम्मच वेनिला अर्क

दूध रहित चॉकलेट केक

¾ कप सोया दूध या बादाम का दूध

1 चम्मच साइडर सिरका

1 ¾ कप बहु-उद्देश्यीय आटा, सिफ्टेड

2 कप सफेद चीनी

¼ कप चीनी रहित कोको पाउडर

2 चम्मच बेकिंग सोडा

1 चम्मच बेकिंग पाउडर

1 चम्मच नमक

2 अंडे

1 कप मजबूत काढ़ा कॉफी

½ कप डेयरी-मुक्त सोर क्रीम

½ कप वनस्पति तेल

1 चम्मच वेनिला अर्क

ग्लूटेन मुक्त चॉकलेट केक

1 ½ कप ग्लूटेन मुक्त आटा

½ कप कोको पाउडर

1 कप चीनी

½ चम्मच नमक

2 चम्मच बेकिंग सोडा

¾ चम्मच ज़ांथन गम

5 बड़े चम्मच खाना पकाने का तेल

1 बड़ा चम्मच सिरका

1 चम्मच शुद्ध वेनिला अर्क

1 अंडा

1 कप पानी

वीगन चॉकलेट केक

1 ½ कप बहु-उद्देश्यीय आटा या चावल का आटा

1 कप सफेद चीनी

¼ कप कोको पाउडर

1 चम्मच बेकिंग सोडा

½ चम्मच नमक

⅓ कप वनस्पति तेल

1 चम्मच वेनिला अर्क

1 चम्मच आसुत सफेद सिरका

1 कप पानी

तरीका 1 बेसिक चॉकलेट केक



1. सूखी सामग्री को एक साथ छानें। सूखी सामग्री आटा, कोको पाउडर, चीनी, बेकिंग पाउडर, बेकिंग सोडा और नमक हैं। सभी सूखी सामग्री को एक सिफ्टर में रखें और क्लैप को खत्म करने के लिए इसे एक कटोरी में आगे-पीछे हिलाएं।



2. तरल सामग्री डालें और अच्छी तरह मिलाएं। ये अंडे, वनस्पति तेल, सोर क्रीम, और वेनिला अर्क हैं। कुछ लोग इन सामग्रियों को अलग-अलग रूप से जोड़ना पसंद करते हैं, लेकिन अन्य उन्हें एक दूसरे कटोरे में और सूखी सामग्री में जोड़ने से पहले उन्हें हिलाते हैं।



3. मिश्रण को 8 इंच ग्रीस और आटे के गोल पैन में डालें। ग्रीस और आटा मिश्रण को पैन से चिपकने से रोकेंगे।



4.30 मिनट के लिए 350 °F (177 °C) पर बेक करें।



5. केक को पांच मिनट तक ठंडा होने दें।



6. इच्छानुसार फ्रॉस्ट करें।

तरीका 2

नम और फ्लफी चॉकलेट केक

1. केक बनाने के लिए तैयारी करें। ओवन को 325 डिग्री फ़ारेनहाइट या 162 डिग्री सेल्सियस पर प्रीहीट करें। दो 9 इंच के गोल बेकिंग पैन को चिकना कर लें।
2. सूखी सामग्री मिलाएं। एक बड़े कटोरे में, आटा, नमक, बेकिंग पाउडर, बेकिंग सोडा मिलाएं, कोको पाउडर, और चीनी। तब तक मिलाएं जब तक कि सूखी सामग्री ठीक से फोल्ड न हो जाए।

3. कॉफी, तेल और छाछ जोड़ें। सूखी सामग्री में गर्म कॉफी, कैनोला तेल और छाछ डालें। व्हिस्क या हैंड ब्लेंडर का उपयोग करके मिक्स करें, जब तक कि सामग्री हल्के भूरे रंग के केक बैटर से असेंबल न हो जाए।
4. अंडे और वेनिला जोड़ें। अंडे तोड़ें और केक बैटर में वेनिला अर्क डालें। एक आखिरी बार मिक्स करें जब तक कि अधिक आटे की लकीरें न हों और चॉकलेट केक का बैटर थोड़ा गाढ़ा हो।
5. केक पैन में बैटर डालें। एक रबर स्पैटुला का उपयोग करके, केक बैटर को दोनों केक पैन खुरचें। कटोरे के किनारों को स्क्रेप करके किसी भी बचे हुए बैटर को हटा दें।
6. केक सेकें। बेक करने के लिए ओवन में दोनों केक पैन रखें। केक को लगभग एक घंटे तक बेक करें, जब तक कि केक फूल न जाए और फूली न हो।
7. केक को ठंडा होने दें। ओवन से दोनों पैन निकालें और लगभग दस मिनट के लिए केक को वायर रैक पर ठंडा करें। जब तक वे स्पर्श करने के लिए पर्याप्त ठंडा न हों, तब तक उन्हें छोड़ दें।
8. फ्रांस्ट करें और सजाएं। दो-परत चॉकलेट केक बनाने के लिए दोनों केक को ढेर करने पर विचार करें। चॉकलेट बटरक्रीम फ्रांस्टिंग के साथ फ्रांस्ट और / या किसी भी वांछित टॉपिंग जैसे कि जामुन, पाउडर चीनी, नारियल के गुच्छे और स्प्रिंकल्स के साथ सजाएं।
9. परोसें और आनंद लें! चॉकलेट केक को स्लाइस करें और एक सर्विंग प्लेट पर परोसें। आनंद लें!

तरीका 3

एगलेस चॉकलेट केक

1. केक बनाने के लिए तैयारी करें। ओवन को 350 डिग्री फ़ारेनहाइट या 176 डिग्री सेल्सियस पर प्रीहीट करें। एक 9x13 इंच के केक पैन को ग्रीस करें और आटा लगाएं।
2. चीनी को छोड़कर सूखी सामग्री को छानें। एक बड़े कटोरे में, आटे, चीनी रहित कोको पाउडर और एक व्हिस्क के साथ बेकिंग सोडा को छानें। अच्छे से मिक्स होने तक मिलाएं।
3. चीनी डालें। चीनी को सूखी सामग्री में सावधानी से डालें। फिर से व्हिस्क के साथ मिलाएं जब तक कि चीनी सूखी सामग्री के साथ मिक्स न हो जाए।
4. गीली सामग्री को फोल्ड करें। वनस्पति तेल, पानी और वेनिला अर्क को सूखी सामग्री में डालें। केक के बैटर बनने तक व्हिस्क या हैंड ब्लेंडर से हिलाएं और वहां आटे की लकीरें न हों।
5. बैटर को पैन में डालें। एक रबर स्पैटुला का उपयोग करके, केक बैटर को केक के दोनों पैन में परिमार्जन करें। कटोरे के किनारों को स्क्रेप करके किसी भी बचे हुए बैटर को हटा दें।
6. केक बेक करें। केक पैन को बेक करने के लिए ओवन में रखें। केक को लगभग एक घंटे तक बेक करें, जब तक कि केक फूल न जाए और फूली न हो।
7. केक को ठंडा होने दें। पैन को ओवन से निकालें और केक को वायर रैक पर लगभग दस मिनट तक ठंडा करें। केक को तब तक छोड़ दें जब तक वह छूने के लिए ठंडा न हो जाए।
8. फ्रांस्ट करें और सजाएं। चॉकलेट बटरक्रीम फ्रांस्टिंग के साथ फ्रांस्ट और / या किसी भी वांछित टॉपिंग जैसे कि जामुन, पाउडर चीनी, नारियल के गुच्छे और स्प्रिंकल के साथ सजाएं।
9. परोसें और आनंद लें! चॉकलेट केक को स्लाइस करें और एक सर्विंग प्लेट पर परोसें। आनंद लें!

तरीका 4 दूध रहित चॉकलेट केक

1. केक बनाने के लिए तैयारी करें। ओवन को 350 डिग्री फ़ारेनहाइट या 176 डिग्री सेल्सियस पर प्रीहीट करें। दो 9 इंच के केक पैन में ग्रीस और आटा डालें।
2. सूखी सामग्री मिलाएं। एक बड़े कटोरे में, आटा, चीनी, कोको पाउडर, बेकिंग सोडा, बेकिंग पाउडर और नमक मिलाएं। एक व्हिस्क के साथ सामग्री को मिलाएं और फिर कटोरे के बीच में एक अच्छी तरह से बनाएं।
3. गीली सामग्री जोड़ें। सोया या बादाम दूध, सिरका, अंडे, पीसा कॉफी, और डेयरीफ्री सोर क्रीम को बेल में डालें। केक बैटर बनने तक लगभग दो मिनट के लिए ब्लेंडर का उपयोग करें और अधिक आटे की लकीरें न रहें।
4. केक पैन में बैटर डालें। एक रबर स्पैटुला का उपयोग करके, केक बैटर को केक के दोनों पैन में परिमार्जन करें। कटोरे के किनारों को स्क्रेप करके किसी भी बचे हुए बैटर को हटा दें।
5. केक बेक करें। बेक करने के लिए ओवन में दोनों केक पैन रखें। केक को लगभग 30-40 मिनट तक बेक करें, जब तक कि केक फूल न जाए और फ्लफी न हो।
6. केक को ठंडा होने दें। ओवन से दोनों पैन निकालें और केक को वायर रैक पर लगभग बीस मिनट के लिए ठंडा करें। दोनों केक को तब तक छोड़ दें जब तक कि वे छूने के लिए पर्याप्त ठंडे न हों।
7. फ्रॉस्ट करें और सजाएं। दो-परत चॉकलेट केक बनाने के लिए दोनों केक को ढेर करने पर विचार करें। चॉकलेट बटरक्रीम फ्रॉस्टिंग के साथ फ्रॉस्ट और / या किसी भी वांछित टॉपिंग जैसे कि जामुन, पाउडर चीनी, नारियल के गुच्छे और स्ट्रिचकल्स के साथ सजाएं।
8. परोसें और आनंद लें! चॉकलेट केक को स्लाइस करें और एक सर्विंग प्लेट पर परोसें। आनंद लें!

तरीका 5 ग्लूटेन मुक्त चॉकलेट केक

1. केक बनाने के लिए तैयारी करें। ओवन को 350 डिग्री फ़ारेनहाइट या 176 डिग्री सेल्सियस पर प्रीहीट करें। 9 इंच के चौकोर पैन में ग्रीस लगाकर चिकना करें।
2. सूखी सामग्री मिलाएं। एक बड़े कटोरे में, ग्लूटेन मुक्त आटा, कोको पाउडर, चीनी, नमक, और ज़ैंथन गम मिलाएं। अच्छी तरह से मिक्स होने तक एक
3. विस्क के साथ हिलाएं।
4. गीली सामग्री जोड़ें। खाना पकाने के तेल, सिरका, वेनिला अर्क, पानी और अंडा डालें। व्हिस्क के साथ अच्छी तरह से मिलाएं या हाथ-मिक्सर का उपयोग करें और केक बैटर बनने तक मिश्रण करें और अधिक आटा लकीरें न रहें।
5. बैटर को पैन में डालें। एक रबर स्पैटुला का उपयोग करके, केक बैटर को दोनों केक पैन में खुरचें। कटोरे के किनारों को स्क्रेप करके किसी भी बचे हुए बैटर को निकालें।
6. केक बेक करें। केक पैन को बेक करने के लिए ओवन में रखें। केक को लगभग 30-35 मिनट तक बेक करें, जब तक कि केक फूल न जाए और फ्लफी न हो।
7. केक को ठंडा होने दें। पैन को ओवन से निकालें और केक को वायर रैक पर लगभग दस मिनट तक ठंडा करें। केक को तब तक छोड़ दें जब तक वह छूने के लिए ठंडा न हो जाए।

7. फ्रॉस्ट करें और सजाएं। चॉकलेट बटरक्रीम फ्रॉस्टिंग के साथ फ्रॉस्ट करें और / या किसी भी वांछित टॉपिंग जैसे कि जामुन, पाउडर चीनी, नारियल के गुच्छे और स्ट्रिंकल्स के साथ सजाएं।

8. परोसें और आनंद लें! चॉकलेट केक को स्लाइस करें और एक सर्विंग प्लेट पर परोसें। आनंद लें!

तरीका 6 वीगन चॉकलेट केक

- केक बनाने के लिए तैयारी करें। ओवन को 350 डिग्री फ़ारेनहाइट या 176 डिग्री सेल्सियस पर प्रीहीट करें। एक 9x5 इंच के लोफ पैन को चिकना करें और आटा डालें।
- सूखी सामग्री मिलाएं। एक बड़े कटोरे में, आटा, चीनी, कोको पाउडर, बेकिंग सोडा और नमक मिलाएं। एक व्हिस्क का उपयोग करके मिक्स करें जब तक कि सूखी सामग्री अच्छी तरह से मिक्स न हो।
- गीली सामग्री जोड़ें। वनस्पति तेल, बेनिना अर्क, सफेद सिरका और पानी डालें। केक ब्लेंडर बनने तक व्हिस्क या ब्लेंड का उपयोग करके हिलाएं, जब तक कि बैटर न बन जाए और आटे की लकीरें न हों।
- केक पैन में बैटर डालें। एक रबर स्पैटुला का उपयोग करके, केक बैटर को केक के दोनों पैन में परिमार्जन करें। कटोरे के किनारों को स्क्रेप करके किसी भी बचे हुए बैटर को हटा दें।
- केक बेक करें। बेक करने के लिए ओवन में दोनों केक पैन रखें। केक को लगभग 45 मिनट के लिए बेक करें, जब तक कि केक उगता है और शराबी है।
- केक को ठंडा होने दें। ओवन से दोनों पैन निकालें और एक वायर रैक पर केक को लगभग बीस मिनट तक ठंडा करें। दोनों केक को तब तक छोड़ दें जब तक कि वे स्पर्श करने के लिए पर्याप्त ठंडा न हों।
- फ्रॉस्ट करें और सजाएं। दो-परत चॉकलेट केक बनाने के लिए दोनों केक को ढेर करने पर विचार करें। चॉकलेट बटरक्रीम फ्रॉस्टिंग के साथ फ्रॉस्ट करें और / या किसी भी वांछित टॉपिंग जैसे कि जामुन, पाउडर चीनी, नारियल के गुच्छे, और छिड़क के साथ सजाएं।
- परोसें और आनंद लें! चॉकलेट केक को स्लाइस करें और एक सर्विंग प्लेट पर परोसें। आनंद लें!

एक चॉकलेट बिस्किट केक कैसे बनाएं

प्रिंस के लिए यह स्वादिष्ट केक बनाएं। प्रिंस विलियम ने वास्तव में अपनी शादी के रिसेप्शन पर इस केक का अनुरोध किया था, और अब आप इसे आसानी से अपनी रसोई में कुछ सरल सामग्री और आसान चरणों के साथ बना सकते हैं। चॉकलेट प्रेमियों के लिए यह पतनशील डेजर्ट अच्छे हैं और आपकी अगली पार्टी में हिट होगा। इस आसान नो-बेक रेसिपी की मदद से अपने बच्चों को आमंत्रित करें।

सामग्री

चॉकलेट बिस्किट केक

1 कप डार्क चॉकलेट

1/2 कप दानेदार चीनी।

1/2 कप अनसाल्टेड मक्खन। (तरम)

1 अंडा।

1 कप रिच चाय बिस्कुट।

चिकनाई के लिए 1/2 चम्मच मक्खन।

1/4 कप मिल्क चॉकलेट

तरीका 1

चॉकलेट बिस्किट केक बनाना



1. अपनी केक डिश तैयार करें। 1/2 चम्मच मक्खन के साथ एक छोटे केक की रिंग या स्प्रिंगफॉर्म पैन को हल्के से चिकना करें और इसे एक तरफ सेट करें।

- यदि आप एक केक की रिंग का उपयोग कर रहे हैं, तो इसे चर्मपत्र कागज के साथ पंक्तिबद्ध बेकिंग शीट पर रखें।



2. बिस्कुट के टुकड़े करें। एक बड़े कटोरे में, बिस्कुट को छोटे बादाम के आकार के टुकड़ों में तोड़ लें। लगभग 1 कप बिस्किट क्रम्ब का उपयोग करें और कटोरे को अलग रखें।

- अधिक या कम क्रम्ब्स में अधिक या कम चंक्स का उपयोग करने से आपके केक की बनावट और स्थिरता बदल जाएगी। यदि आप चाहें, तो आप इसके साथ प्रयोग कर सकते हैं



3. मक्खन और चीनी को मिक्स करें। एक मध्यम कटोरे में, 1/2 कप मक्खन और 1/2 कप चीनी मिलाएं। एक बड़े चम्मच या रबर स्पैटुला के साथ मिश्रण को हिलाएं जब तक कि आपका मिश्रण हल्का नींबू रंग न हो।

- आपको अपने मक्खन को कमरे के तापमान पर आने या इसे चीनी के साथ मिश्रण करने की अनुमति देने के लिए इसे थोड़ा गर्म करने की आवश्यकता हो सकती है।



4. चॉकलेट को पिघलाएं। आप कम गर्मी पर स्टोव पर एक पैन में चॉकलेट पिघला सकते हैं या इसे पिघलाने के लिए 15 सेकंड की वृद्धि में माइक्रोवेव में पाँप कर सकते हैं। केवल अपनी डार्क चॉकलेट को आधा पिघलाएं। बाद में अपने केक को फ्रॉस्ट करने के लिए आपको दूसरे आधे हिस्से की आवश्यकता होगी।

- अपनी चॉकलेट को जलने न दें।
- एक बार पिघलने के बाद अपनी चॉकलेट को गर्मी से निकालें।



5. सब कुछ एक साथ मिलाएं। एक बड़े चम्मच या रबर स्पैटुला के साथ हाथ से हिलाएं। धीरे-धीरे पिघल चॉकलेट में मक्खन-चीनी मिश्रण डालें। अंडा जोड़ें और हिलाना जारी रखें। बिस्किट के टुकड़े डालें और मिश्रण में फोल्ड करें।

- बिस्किट के टुकड़ों को चॉकलेट के साथ पूरी तरह से कोट करने के लिए मोड़ना जारी रखें।



6. अपना केक बनाएं। अपने केक की रिंग में मिश्रण डालें या चम्मच से हिलाएं। किसी भी गैप को तल पर बनाने से रोकने के लिए मिश्रण को यथासंभव समान रूप से बिछाएं। एक सघन केक के लिए, प्लास्टिक सैंडविच बैग में अपने हाथों का उपयोग करें या पैन में अपने मिश्रण को दबाने के लिए डिस्पोजेबल प्लास्टिक कुकिंग दस्ताने का उपयोग करें।

- आपको बहुत कठोरता से प्रेस करने की जरूरत नहीं है, बस हल्के से इसे पैक करें।
- अपने केक को नीचे दबाने से आपको एक चिकनी, यहां तक कि सतह हासिल करने में मदद मिलेगी।



7. अपने केक को ठंडा करें। जाल या स्प्रिंग-रूप पैन को रेफ्रिजरेटर में ले जाएं और इसे कम से कम 3 घंटे तक ठंडा होने दें। अपने केक को ठंडा करना एक मोटी मोटी बनावट को प्राप्त करने के लिए आवश्यक है जो टुकड़ा करते समय एक साथ रखती है।



8. केक की रिंग से अपना केक निकालें। अपने केक को रेफ्रिजरेटर से बाहर निकालें और इसे रिंग या स्प्रिंगफॉर्म पैन से हटा दें। एक बार जब आपका केक ठंडा हो जाता है, तो यह एक शीतलन रैक में स्थानांतरित करने के लिए पर्याप्त होगा।

- आप अपने केक को कूलिंग रैक पर उल्टा फ्लिप कर सकते हैं। यह आसान हो सकता है।



9. अपना केक फ्रॉस्ट करें। अपने डार्क चॉकलेट (1/2 कप) के दूसरे भाग को पिघलाएं और केक के ऊपर डालें, ऊपर से मक्खन और रबर स्पैटुला डालकर ऊपर से चिकना करें। टुकड़े को कमरे के तापमान पर सेट करने की अनुमति दें।
- एक सजावटी स्पर्श के लिए 1/4 कप मिल्क चॉकलेट को पिघलाएं और इसे अपने केक के ऊपर से टपकाएं।



10. अपने तैयार केक को केक डिश या थाली में स्थानांतरित करें और परोसें।

- केक के नीचे और कूलिंग रैक के बीच बटर नाइफ को चलाएं ताकि अगर वह रैक से चिपकना शुरू कर दे तो केक को धीरे से दबा दें।

तरीका 2 रोमांचक विविधताएं बनाना



1. कुछ संघनित दूध मिलाएं। जबकि आपको चॉकलेट बिस्किट केक बनाने के लिए गाढ़े दूध की ज़रूरत नहीं है, इसके लिए कई रेसिपी का उपयोग किया जाता है। गाढ़ा दूध जोड़ने से आपके केक को एक मलाईदार, धुंधली बनावट मिलेगी और इसे अधिक आसानी से कटा हुआ होने की अनुमति होगी।



2. गोल्डन सिरप का उपयोग करें। गोल्डन सिरप शहद के समान है और आपके चॉकलेट बिस्किट केक में एक गोए मिठास जोड़ देगा।

- सुपरमार्केट के अंतरराष्ट्रीय खंड में गोल्डन सिरप की तलाश करें, या यहां तक कि वॉलमार्ट जैसे बड़े स्टोर भी।



3. गुडीस से भरे अपने केक को पैक करें। आपके चॉकलेट बिस्किट केक के साथ रचनात्मक पाने के कई तरीके हैं। विकल्प लगभग अंतहीन हैं। नट्स, किशमिश, छोटे मार्शमॉलो, एम एंड एमएस, गमी भालू, एस्प्रेसो पाउडर, या जो भी अच्छा लगता है जोड़ें।



4. चॉकलेट के विभिन्न प्रकार का प्रयास करें। व्हाइट चॉकलेट के साथ एक फ्रॉस्टिंग, रिमझिम, या यहां तक कि एक मुख्य घटक के रूप में प्रयोग करें। आप अपने केक के स्वाद को बदलने के लिए सेमी-स्वीट या मिल्क चॉकलेट का उपयोग करके भी देख सकते हैं।

- आप इस पारंपरिक रेसिपी पर एक दिलचस्प स्पिन के लिए हेज़लनट, मिर्च काली मिर्च, या नमक के साथ चॉकलेट का भी उपयोग कर सकते हैं।



5. अल्टिमेट केक को सजाएं। अपने केक को फ्रॉस्टिंग और चॉकलेट के एक रचनात्मक बून्दा बांदी के साथ कवर करें। वहां रुके नहीं। पाउडर चीनी के एक छिड़काव के साथ शीर्ष धूल या व्हीप्ड क्रीम का एक पानी का छींटा जोड़ें। शीर्ष पर कुछ बिस्किट टुकड़ों को क्रम्बल करें और कुछ चॉकलेट शेविंग्स या चिप्स जोड़ें।



6. बिस्कुट के साथ रचनात्मक हो जाएं। बिस्कुट का अनुपात बदलें। आपके द्वारा उपयोग किए जाने वाले बिस्कुट के टुकड़े जितने अधिक होंगे, आपका केक उतना ही कठोर होगा। अपनी खुद की वरीयताओं के आधार पर कई बिस्कुट समायोजित करें या सही केक बनाने के लिए विभिन्न अनुपातों का प्रयास करें।

- आप विभिन्न प्रकार के बिस्कुट का उपयोग भी कर सकते हैं। एक अनूठे मोड़ के लिए अदरक के स्वाद वाले बिस्कुट का उपयोग करें।



7. चॉकलेट बिस्किट फूज बार बनायें। अपने केक को क्यूब्स में काट लें और ब्राउनी जैसे प्लेट पर व्यवस्थित करें। मोम पेपर में क्यूब्स लपेटें और उन्हें दोस्तों, परिवार को दें, या एक कक्षा, पार्टी या काम करने के लिए एक ट्रे लें।

काँफी केक



क्रेनबेरी काँफी केक।

काँफी केक एक स्पॉन्ज केक है जिसका स्वाद काँफी से होता है। वे आम तौर पर गोल होते हैं और काँफी के स्वाद वाले मक्खन के टुकड़े से अलग दो परतों से मिलकर होते हैं, जो केक के शीर्ष को भी कवर करता है। अखरोट काँफी केक के लिए एक आम अतिरिक्त है। संयुक्त राज्य अमेरिका में, काँफी केक आम तौर पर काँफी या चाय (जैसे चाय केक) के साथ खाया जाने वाला एक मीठा केक है।

काँफी के लिए एक संगत के रूप में काँफी केक, अक्सर एकल परत होते हैं, जो या तो फल या दालचीनी के साथ सुगंधित होते हैं, और बेकिंग सोडा (या बेकिंग पाउडर) के साथ लीक होते हैं, जिसके परिणामस्वरूप अधिक कैक-लाइक बनावट या खमीर होता है, जिसके परिणामस्वरूप अधिक ब्रेड जैसी बनावट होती है। सोर क्रीम पारंपरिक अमेरिकी काँफी केक में दोनों को तीखा स्वाद प्रदान करती है और एक बेकिंग सोडा का उपयोग एक सक्रिय एजेंट के रूप में करती है।

किस्में एप्पलसॉस केक

एप्पलसॉस केक कभी-कभी कॉफी केक के रूप में तैयार और परोसा जाता है।

अरनी गलुस्का

हंगरी में, एक प्रकार का कॉफी केक है जिसे अरण्यगलुस्का कहा जाता है जिसमें अखरोट और दालचीनी होते हैं।

- कॉफी केक की किस्में



नट्स के साथ एक पूर्ण कॉफी केक।



एप्पल कॉफी केक।



एप्पलसॉस अखरोट कॉफी केक का नज़दीकी दृश्य।

बुन्डेट केक

बुन्डेट केक	
	
आंशिक रूप से कटा हुआ बुन्डेट केक	
प्रकार	केक
कोर्स	डेजर्ट
उत्पत्ति का स्थान	संयुक्त राज्य अमेरिका
क्षेत्र या राज्य	मिनीपोलिस
निर्मित	एच. डेविड डालव्निस्ट
मुख्य सामग्री	आटा, चीनी, अंडे

बुन्डेट केक एक ऐसा केक है जिसे बुन्डेट पैन में पकाया जाता है, इसे एक विशिष्ट रिंग आकार में आकार दिया जाता है। आकार एक पारंपरिक यूरोपीय केक से प्रेरित है जिसे गुगेलहुफ़ के रूप में जाना जाता है, लेकिन बुन्डेट केक आमतौर पर किसी भी एक रेसिपी से जुड़ा नहीं है। उत्तरी अमेरिका में मोल्ड की शैली को 1950 और 1960 के दशक में लोकप्रिय किया गया था, कुकवेयर निर्माता नॉर्डिक वेयर ने "बुन्डेट" नाम से ट्रेडमार्क किया और कास्ट एल्यूमीनियम से बुन्डेट पैन का उत्पादन शुरू किया। पिल्सबरी के प्रचार से केक को व्यापक लोकप्रियता मिली।

बुन्डेट केक एक यूरोपीय त्रियोचे-जैसे केक से भाग में निकलता है जिसे गुगेलहुफ़ कहा जाता है जो विशेष रूप से जर्मनी, ऑस्ट्रिया और पोलैंड के हिस्सों में यहूदी समुदायों के बीच लोकप्रिय था। जर्मनी के उत्तर में गुगेलहुफ़ को पारंपरिक रूप से बंडकुचेन के नाम से जाना जाता है, यह एक ऐसा नाम है जिसे दो शब्दों बंड और कुचेन (केक) से मिला कर बनाया गया है।

शब्द बंड के महत्व के अनुसार भिन्नताएं हैं। एक संभावना यह है कि इसका अर्थ है "गुच्छा" या "बुन्डेट", और यह दर्शाता है कि पैन के ट्यूब के केंद्र के चारों ओर आटा किस तरह से बंडल किया गया है। इस संबंध में यह ध्यान रखना दिलचस्प है कि डच में, केक को "टलबैंड" कहा जाता है, जो कि डच में पगडी के लिए है। इस शब्द के दूसरे भाग का उच्चारण 'बुन्डेट' के समान है। एक अन्य स्रोत से पता चलता है कि यह एक बंधे हुए शेफ या गेहूं के बंड के समान, पैन के फ्लूटेड साइडों द्वारा केक को दिए गए बंडेड उपस्थिति का वर्णन करता है। कुछ लेखकों ने सुझाव दिया है कि बंड इसके बजाय लोगों के एक समूह को संदर्भित करता है, और यह कि बंडकुचेन को पार्टियों और समारोहों के लिए उपयुक्तता के कारण बुलाया जाता है।

केक का वर्णन करने के लिए यूरोप के बाहर बंड शब्द का उपयोग 20 वीं शताब्दी की शुरुआत के आसपास से यहूदी-अमेरिकी कुकबुक में पाया जा सकता है। वैकल्पिक वर्तनी "बुन्डेट" भी 1901 की शुरुआत में एक रेसिपी में दिखाई देती है।

डिज़ाइन



सिलिकॉन और धातु में बुन्डेट शैली पैन।

बुन्डेट केक किसी भी एक रेसिपी के अनुरूप नहीं है; इसके बजाय, उनकी विशेषता उनका आकार है। एक बुन्डेट पैन में आम तौर पर फ्लूटेड या ग्राउंडेड साइड्स होते हैं, लेकिन इसका सबसे परिभाषित डिज़ाइन तत्व केंद्रीय ट्यूब या "चिमनी" है जो केक के केंद्र के माध्यम से एक बेलनाकार छेद छोड़ देता है। डिज़ाइन का मतलब है कि मिश्रण का अधिक हिस्सा एक साधारण गोल पैन की तुलना में पैन की सतह को छूता है, खाना पकाने के दौरान तेजी से और अधिक गर्मी वितरण प्रदान करने में मदद करता है। आकार पहले के यूरोपीय गुगेलुफ़ या बुंडकुचन के समान है। एक गुगेलुफ़ समकालीन बुन्डेट-शैली के केक से अलग है, जिसमें यह फल और नट्स के साथ एक विशेष खमीर-आधारित रेसिपी का पालन करता है, और अक्सर आकार और अधिक सजावटी में गहरा होता है। इसके अलावा आकार में पूर्वी यूरोपीय बाबका पोलैंड है। जबकि बाबका यहूदी संस्कृति से जुड़ा हुआ है, बुन्डेट केक ईसाई परंपरा में मजबूती से स्थापित है और पारंपरिक रूप से क्रिसमस और ईस्टर के लिए बेक किया जाता है। आज, "बुन्डेट केक" के लिए कोई रेसिपी नहीं है। कुछ भी एक बुन्डेट शैली के पैन में पकाया जा सकता है। रेसिपी में पाइन नट और चिली केक से लेकर आइसक्रीम और फलों के कांकोक्शन तक शामिल हैं। और, बुन्डेट-शैली की पैन डिज़ाइन, मूल फ्लैटेड रिंग से आगे बढ़कर आज के स्काईलाइन्स, ऑक्टोपस और कैथेड्रल के डिज़ाइनों तक पहुंच गई है, सभी नॉर्डिक वेयर और अन्य द्वारा बनाए गए पैन के केंद्र में अपेक्षित छेद के साथ हैं। चूंकि टॉरॉइडल केक को ठंडा करना मुश्किल होता है, इसलिए बुन्डेट केक को आमतौर पर पाउडर वाली चीनी, बूदा-बांदी के साथ धोया जाता है, या बिना पकाए परोसा जाता है। बुन्डेट पैन के लिए विशेष रूप से डिज़ाइन किए गए रेसिपी में अक्सर एक बेक किया हुआ फिलिंग होता है; बुन्डेट पाउंड केक भी आम हैं।

चूंकि "बुन्डेट" नाम एक ट्रेडमार्क है, इसलिए इसी तरह के पैन को अक्सर "फ्लूटेड ट्यूब पैन" के रूप में बेचा जाता है या अन्य समान वर्णनात्मक शीर्षक दिए जाते हैं। ट्रेडमार्क धारक नॉर्डिक वेयर केवल एल्युमिनियम में बुन्डेट पैन का उत्पादन करता है, लेकिन अन्य सामग्रियों में भी इसी तरह के फ्लैटेड पैन उपलब्ध हैं।

लोकप्रियता में वृद्धि



इंद्रधनुष बुन्डेट केक, आंशिक रूप से कटा हुआ।

बुन्डेंट केक को लोकप्रिय बनाने का श्रेय अमेरिकी व्यवसायी एच. डेविड डालक्रिस्ट और उनके भाई मार्क एस. डालक्रिस्ट को जाता है, जिन्होंने मिनेसोटा के सेंट लुइस पार्क में स्थित कुकवेयर कंपनी नॉर्डिक वेयर की सह-स्थापना की। 1940 के दशक के अंत में, रोज जोशुआ और फैनी शैफील्ड, मिनेयापोलिस यहूदी-अमेरिकी हैदास सोसाइटी के दोस्तों और सदस्यों ने दलक्रिस्ट से संपर्क किया कि क्या वह पारंपरिक कास्ट आयरन गुग्गुलुफ़ डिश के आधुनिक संस्करण का उत्पादन कर सकते हैं। डालक्रिस्ट और कंपनी के इंजीनियर डॉन न्यग्रीन ने एक कास्ट एल्युमिनियम वर्जन तैयार किया था, जिसे नॉर्डिक वेयर ने 1950 में एक छोटा प्रोडक्शन रन बनाया था। पैन को सफलतापूर्वक ट्रेडमार्क करने के लिए, "बंड" शब्द में एक "टी" जोड़ा गया था। मूल बुन्डेंट पैन की एक संख्या अब स्मिथसोनियन संग्रह में रहती है।

प्रारंभ में, बुन्डेंट पैन इतने खराब बिके कि नॉर्डिक वेयर ने इसे बंद कर दिया। 1963 में न्यू गुड हाउसकीपिंग कुकबुक में उल्लेख किए जाने पर उत्पाद को बढ़ावा मिला, लेकिन 1966 तक वास्तविक लोकप्रियता हासिल नहीं की, जब एला हेलफ्रीक द्वारा पके हुए "टनल ऑफ फ्यूड" नामक एक बुन्डेंट केक ने वार्षिक स्थान पर दूसरा स्थान हासिल किया। पिल्सबरी बेक-ऑफ और अपना बेकर \$ 5,000 जीता। परिणामी प्रचार के कारण 200,000 से अधिक बुन्डेंट पैन के लिए पिल्सबरी में अनुरोध किए गए और जल्द ही बुन्डेंट पैन के लिए संयुक्त राज्य अमेरिका में सबसे अधिक बिकने वाले पैन के रूप में टिन जेल-ओ मोल्ड को पार कर गया। 1970 के दशक में पिल्सबरी ने नॉर्डिक वेयर से बुन्डेंट नाम को लाइसेंस दिया और कुछ समय के लिए बुन्डेंट केक मिक्स बेचा।

आज तक उत्तरी अमेरिका में 60 मिलियन से अधिक बुन्डेंट पैन नॉर्डिक वेयर द्वारा बेचे गए हैं।

केक बॉल्स



केक बॉल्स पुनर्गठित केक टुकड़ों के छोटे गोले हैं, जिन्हें चॉकलेट या फ्राँस्टिंग के साथ लेपित किया जाता है। वे आइसिंग के साथ केक के टुकड़ों को मिश्रित करके, उन्हें एक बॉल्स बनाने के लिए आकार देते हैं और फिर उन्हें एक कोटिंग में डुबोते हैं, जैसे कि पिघल चॉकलेट। केक बॉल्स को मूल रूप से कचरे को रोकने के लिए बचे हुए या बासी केक के टुकड़ों से बनाया गया था।

केक बॉल्स में पारंपरिक मीठे, बेकड और लेबन किए गए केक की स्थिरता नहीं होती है, लेकिन इसमें आटा के समान एक स्थिरता होती है, जिसे केक के टुकड़ों और आइसिंग के सम्मिश्रण के लिए जिम्मेदार ठहराया जा सकता है। केक बॉल्स को विभिन्न बेकरियों के साथ-साथ मॉल कियोस्क में बेचा जाता है; वे उपहार के रूप में खरीदने के लिए भी उपलब्ध हैं। काटने के आकार के सैंक्स को एक छुट्टी (केक पाँप के रूप में जाना जाता है) पर प्रदर्शित किया जा सकता है, और रिबन से सजाया जा सकता है। वे विशेष रूप से छुट्टी के महीनों के दौरान लोकप्रिय हैं।

केक बॉल्स को विभिन्न प्रकार से सजाया जा सकता है, जैसे कि छिड़क, नट, चॉकलेट शेविंग्स, कैंडी या अन्य कन्फेक्शनरी टॉपिंग जैसी वस्तुओं का उपयोग करना। बादाम की छाल या कन्फेक्शनरी कोटिंग अक्सर चॉकलेट के विकल्प के रूप में उपयोग की जाती है, और डिपिंग से पहले माइक्रोवेव ओवन में आसानी से पिघलाया जा सकता है। वीगन और ग्लूटेन मुक्त केक बॉल्स में भी मौजूद हैं।

केक बॉल्स कैसे बनाएं

जब आप अपने हाथों से केक खाने की सोचते हैं, तो आप उनकी पहली जन्मदिन की पार्टी में एक बच्चे की कल्पना कर सकते हैं, हाथों में मैश किए हुए केक और उनके चेहरे पर सजी हुई आइसिंग। सौभाग्य से, आपके हाथों से स्वादिष्ट केक खाने का एक बहुत ही कठिन तरीका है। केक बॉल्स सही पार्टी ट्रीट होते हैं, केक के टेब्रेपन को काटने के लिए उंगली के आकार के भोजन में पैक किया जाता है। केक की गेंद में एक छुट्टी पाँप, और आप एक स्वादिष्ट केक पाँप होगा! अपने अगले साइड के लिए या रात के खाने के लिए इन स्वादिष्ट ट्रीटों को बेक करना और सजाना सीखें, यहां कोई निर्णय नहीं है।

सामग्री

केक के मिश्रण का 1 डिब्बा (कोई भी स्वाद)

फ्रॉस्टिंग का 1 टब

पिघलने वाली चॉकलेट का 1 बैग

वैकल्पिक टॉपिंग (कुचल ओरिओ, स्प्रिंकल्स आदि)

अंश 1

केक बेक करना



1. अपने पसंदीदा केक मिश्रण को चुनें। केक बॉल्स के बारे में अच्छी बात यह है कि आप उन्हें अपने किसी भी मानक पसंदीदा से बाहर कर सकते हैं: चॉकलेट, वेनिला, रेड वेलवेट, जो भी हो! केक मिक्स, फ्रॉस्टिंग, और सजावट के बीच आप अपने केक बॉल्स के लिए उपयोग कर सकते हैं, आपके विकल्प बहुत अंतहीन हैं।

- केक मिक्स (आमतौर पर तेल और अंडे) पर सूचीबद्ध सभी सामग्रियों को चुनना सुनिश्चित करें।



2. बॉक्स पर दिए गए निर्देशों का पालन करें। आपको कुछ विशेष करने की ज़रूरत नहीं है - बस केक को निर्देशित के रूप में तैयार करें। आप किसी भी पैन का उपयोग कर सकते हैं, बस यह सुनिश्चित कर लें कि आप उस पैन आकार के निर्देशों का पालन कर रहे हैं। समय की निर्देशित मात्रा के लिए अपने केक को ओवन में पाँप करें। यदि वे बेकिंग टाइम रेंज की सूची बनाते हैं, तो कम अंत के लिए विकल्प चुनें- सॉफ्ट केक केक बॉल्स के लिए सबसे अच्छा काम करता है।



3. अपने केक को ओवन से निकालें। यह जांचने के लिए देखें कि इसके बीच में दूधपिक चिपका कर इसे अच्छी तरह से पकाया गया है। यदि दूधपिक अपेक्षाकृत साफ होता है, तो केक किया जाता है। यदि दूधपिक इस पर बैटर के साथ निकलता है, तो आपको अपने केक को कुछ और मिनटों तक ओवन में रखने की आवश्यकता होगी। बस यह सुनिश्चित करें कि आप इसे नियमित रूप से जांचते हैं, ताकि यह जले नहीं।

अंश 2 बॉल्स बनाना



1. केक को एक बड़े कटोरे में टुकड़े कर लें। यह करना सबसे अच्छा है जबकि केक अभी भी गर्म है। केक के टुकड़ों को एक बार में काटें और उन्हें मिक्सिंग बाउल में डालें। आप अपने हाथों का उपयोग कर सकते हैं, या आप इसे और अधिक तेजी से तोड़ने के लिए मिक्सर का उपयोग कर सकते हैं। तब तक जारी रखें जब तक कि पूरा केक कटोरे में क्रम्बल न हो जाए।



2. फ्रॉस्टिंग को हिलाएं। क्रम्बल हुए केक के कटोरे में फ्रॉस्टिंग को स्कूप करें, और लगातार हिलाएं। आपके केक मिक्स बॉक्स के आकार के आधार पर, आपको जिस फ्रॉस्टिंग की आवश्यकता होगी, उसकी मात्रा अलग-अलग होगी। अधिकांश केक मिक्स 15.25 औंस हैं, लेकिन ऐसे मिक्स भी हैं जो 18.2 औंस और बड़े में आते हैं। के लिए केक मिक्स के 15.25 बॉक्स, आपको लगभग 3/4 कप फ्रॉस्टिंग की आवश्यकता होगी। एक बड़े बॉक्स के लिए थोड़ा और जोड़ें। मिश्रण जब तक प्ले-दोह की तरह एक निंदनीय बनावट न हो, तब तक ठंडा करते रहें और आप इसे बिना क्रम्बिलग के बना सकते हैं।



3. केक और फ्रॉस्टिंग कॉम्बिनेशन पर विचार करें। अगर आप चॉकलेट केक बॉक्स बनाना चाहते हैं, तो चॉकलेट फ्रॉस्टिंग के साथ चॉकलेट केक मिक्स का उपयोग करें। वेनिला के लिए, वेनिला केक और वेनिला फ्रॉस्टिंग का उपयोग करें। अन्यथा, हाइब्रिड फ्लेवर बनाने के लिए केक मिक्स फ्लेवर और फ्रॉस्टिंग फ्लेवर को मिक्स एंड मैच करने के लिए स्वतंत्र महसूस करें। कुछ संयोजन विचारों में शामिल हैं:

- बटरक्रीम फ्रॉस्टिंग के साथ रेड वेलवेट केक
- स्ट्रॉबेरी आइसिंग के साथ एंजल फूड केक
- रेड वेलवेट आइसिंग वाला चॉकलेट केक



4. अपने हाथों से मिश्रण को गेंदों में रोल करें। एक केक गेंद के लिए इष्टतम आकार एक पिंग-पोंग गेंद के आकार के जितना है। आटा का एक हिस्सा पकड़ें और इसे अपनी हथेलियों के बीच रोल करें। एक बार जब यह चिकना और गोल हो जब आप इसे बना सकते हैं, तो इसे वैक्स पेपर के साथ पंक्तिबद्ध ट्रे पर रखें।



5. ट्रे को फ्रिज में रखें। आपको इसे बहुत लंबे समय तक रखने की आवश्यकता नहीं है। पंद्रह से बीस मिनट तक गेंदों को दृढ़ करने की अनुमति होगी, और वे कोट और सजाने में आसान होंगे। यदि आप समय के लिए क्रंच कर चुके हैं, तो उन्हें लगभग पांच मिनट के लिए फ्रीज़र में रख दें।

- केक गेंदों को बाहर बिना किसी नमी के पूरा कर लिया गया है और आप उन्हें अपने आकार को खोए बिना धीरे से निचोड़ सकते हैं।

अंश 3

कोटिंग और डेकोरेटिंग



1. एक छोटे पैन में अपनी कोटिंग पिघलाएं। आप व्हाइट चॉकलेट, मिल्क चॉकलेट, या डार्क चॉकलेट का उपयोग कर सकते हैं - जो भी आप के लिए मूड में हैं विशेष रूप से बेकिंग और बेकिंग के लिए चॉकलेट खरीदने के लिए सुनिश्चित करें। अपने स्टोव को कम गर्मी में सेट करें, लगातार हिलाएं, ताकि आप अपने चॉकलेट को न जलाएं। एक बार जब यह पूरी तरह से पिघल जाए, तो आंच बंद कर दें।



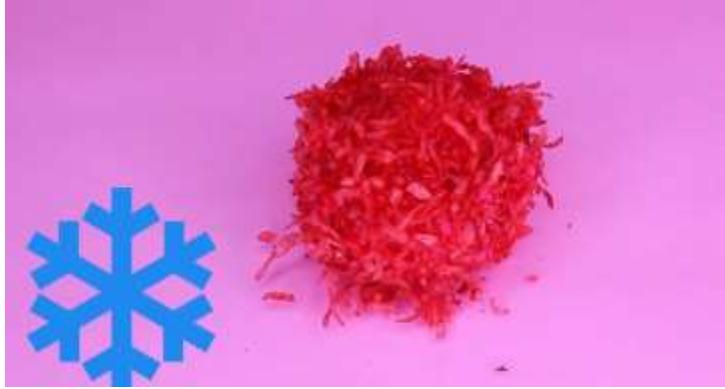
2. पिघली चॉकलेट में अपने केक गेंदों डिप करें। यह कदम मुश्किल हो सकता है, लेकिन ऐसा करने के कुछ अलग तरीके हैं। एक टूथपिक को केक की गेंद में चिपकाकर देखें और इसे गेंद को चॉकलेट में डिप करने के लिए उपयोग करें, इसे पैन में घुमाएं ताकि पूरी गेंद समान रूप से लेपित हो। एक बार जब आप केक की गेंद से अतिरिक्त चॉकलेट टपकने दें, तो इसे वापस बैक्स पेपर पर रखें।

- आप केक की गेंद को चम्मच से या अपने हाथ से भी बेटर में रख सकते हैं, लेकिन आपको केक की गेंद के आसपास चॉकलेट को पूरी तरह से चिकना करने में कठिनाई हो सकती है।



3. अपने केक की गेंद को सजाएं। जबकि चॉकलेट अभी भी गर्म है, आप चाहें तो कुछ अतिरिक्त गुडीस भी मिला सकते हैं। गेंदों पर रंगीन छीटे बिखेरें, या उन्हें खाने योग्य चमक के साथ कोट करें। अपने केक के गोले को अतिरिक्त पतनशीलता के लिए, आप उन्हें क्रस्ट ओरिओ, रीज़, या एमएंडएस के साथ छिड़क भी सकते हैं। आप अपने केक गेंदों को कैरामेल या किसी अन्य तरल टॉपिंग के साथ भी सजा सकते हैं।

- यदि आप कई अलग-अलग प्रकार के केक बॉल्स बना रहे हैं, तो यह इंगित करने के लिए आपकी सजावट का उपयोग करने में मदद मिल सकती है कि केक का स्वाद अंदर क्या है। उदाहरण के लिए, रेड वेलवेट केक गेंदों को क्रस्ट ओरिओ के साथ सजाया जा सकता है जबकि वेनिला केक गेंदों को स्प्रीकल से सजाया जा सकता है।



4. अपने केक के गोले को फ्रिज में रखें। आप उन्हें रात भर में छोड़ सकते हैं, या जब तक चॉकलेट पूरी तरह से जम न जाए, तब तक उन्हें वहां रखें। एक बार जब चॉकलेट स्पर्श के लिए ठोस होता है, तो वे सभी काम करते हैं। आनंद लें!

कपकेक

कपकेक	
	
सिंप्रकल्स के साथ फ्रॉस्टिड चॉकलेट कपकेक	
वैकल्पिक नाम	परी केक, पैटी केक, कप केक
प्रकार	केक
उत्पत्ति का स्थान	संयुक्त राज्य अमेरिका
मुख्य सामग्री	मक्खन, चीनी, अंडे, आटा; वैकल्पिक रूप से फ्रॉस्टिंग और अन्य केक की सजावट

एक कपकेक (ब्रिटिश अंग्रेजी: फेयरी केक; हाइबरनो इंग्लिश: बन; ऑस्ट्रेलियन इंग्लिश: फेयरी केक या पैटी केक) एक छोटा केक है जिसे एक व्यक्ति को परोसा जाता है, जिसे एक छोटे पतले कागज या एल्यूमीनियम के कप में पकाया जा सकता है। बड़े केक के साथ, आइसिंग और अन्य केक सजावट, जैसे कैंडी, को लागू किया जा सकता है।



रास्पबेरी बटरक्रीम के साथ चॉकलेट कप केक एक रास्पबेरी आइसिंग टॉपिंग के साथ।

कपकेक रेसिपी

एक मानक कप केक मानक-आकार के केक के समान मूल अवयवों का उपयोग करता है: मक्खन, चीनी, अंडे और आटा। लगभग किसी भी रेसिपी जो एक परत केक के लिए उपयुक्त है, कप केक को बेक करने के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है। कपकेक के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला केक बैटर स्वाद में हो सकता है या उसमें अन्य सामग्री जैसे कि किशमिश, जामुन, नट्स या चॉकलेट चिप्स मिलाए जा सकते हैं।

क्योंकि उनका छोटा आकार ऊष्मा चालन के लिए अधिक कुशल होता है, कपकेक एक सामान्य स्तरित केक की तुलना में बहुत तेजी से बेक होता है। बेकिंग के दौरान, कार्बन डाइऑक्साइड के उत्पादन के कारण शुरू में बैटर की मात्रा बढ़ जाती है, फिर रिसाव गैसों की रिहाई के कारण ठंडा होने पर घट जाती है।



बड़े पैमाने पर उत्पादित होस्टेस कपकेक, कपकेक की एक विशिष्ट "शैक केक" शैली।

कप केक को फ्रॉस्टिंग या अन्य केक सजावट के साथ टॉप किया जा सकता है। वे फ्रॉस्टिंग, फल या पेस्ट्री क्रीम से भरे हो सकते हैं। फिल्ट कप केक बनाने वाले बेकर्स के लिए, यह आमतौर पर कप के टॉप में एक छोटे से छेद को स्कूप करने के लिए चम्मच या चाकू का उपयोग करके पूरा किया जाता है। एक अन्य तरीका यह है कि कप केक के बीच में पेस्ट्री बैग डालें। वाणिज्यिक बेकरियों में, सिरिज का उपयोग करके भरने को इंजेक्ट किया जा सकता है। विशेष अवसरों के लिए विस्तृत रूप से सजाए गए कपकेक बनाए जा सकते हैं।

वेरिएंट



एक तितली केक।

- एक मग में एक केक एक संस्करण है जो कई इंटरनेट कुकिंग मंचों और मेलिंग सूचियों पर लोकप्रियता प्राप्त करता है। तकनीक अपने कुकिंग वेसेल के रूप में एक मग का उपयोग करती है और माइक्रोवेव ओवन में किया जा सकता है। रेसिपी अक्सर तैयार होने में पांच मिनट से कम समय लेता है। केक वनस्पति तेल (आमतौर पर जैतून का तेल या सूरजमुखी तेल) को आटे और अन्य अवयवों के मिश्रण में मिलाकर बनाता है - जैसा कि मिश्रण में तेल गर्म होता है, यह मिश्रण में हवा की जेब बनाता है जो केक को जल्दी से बढ़ने की अनुमति देता है। यह संस्करण हाल के वर्षों में सोशल मीडिया वेबसाइटों पर कई वीडियो की उपस्थिति से लोकप्रिय हो गया है, प्रत्येक में तैयार उत्पाद बनाने के लिए सबसे तेज़ विधि का विस्तार करने का दावा किया गया है।
- जार में एक केक कपकेक बनाने का एक और तरीका है। बेकर मफिन टिन्स या कपकेक लाइनर्स के बजाय ग्लास जार का उपयोग करता है।
- एक तितली केक कप केक का एक प्रकार है, जिसे परी जैसे "पंख" के लिए परी केक भी कहा जाता है। इन्हें केक के किसी भी स्वाद से बनाया जा सकता है। परी केक के शीर्ष को काट दिया जाता है या चम्मच से उकेरा जाता है, और आधे में काटा जाता है। फिर, बटर क्रीम, व्हीप्ड क्रीम या अन्य मिठाई भरने (जैसे जैम) को छेद में फैलाया जाता है। अंत में, दो कटे हुए हिस्सों को तितली के पंखों के सदृश बनाने के लिए बटर क्रीम में फंसा दिया जाता है। केक के पंखों को अक्सर विभिन्न पैटर्न बनाने के लिए आइसिंग का उपयोग करके सजाया जाता है।
- विस्तृत रूप से फ्रॉस्टेड कपकेक विशेष अवसरों जैसे कि बेबी शावर, स्यातक या छुट्टियों के लिए बनाया जा सकता है।
- एक केक बॉल केक का एक अलग हिस्सा है, चॉकलेट ट्रफल के समान, जो चॉकलेट में लेपित है। ये आम तौर पर एक गोले के रूप में पके होने के बजाय, फ्रॉस्टिंग के साथ मिश्रित केक से बने होते हैं।
- एक रुचिकर कपकेक कपकेक का हालिया संस्करण है। पेटू कपकेक बड़े और भरे हुए कपकेक होते हैं, जो कई प्रकार के स्वाद थीम पर आधारित होते हैं, जैसे कि तिरामिसू या कापुचीनो। हाल के वर्षों में उन दुकानों का उत्थान हुआ है जो महानगरीय क्षेत्रों में केवल रुचिकर कपकेक बेचते हैं।

- व्यक्तिगत केक की एक प्लेट के विकल्प के रूप में, कुछ बेकर मानक कप केक को एक पैटर्न में रखते हैं और उन्हें एक बड़ी डिज़ाइन बनाने के लिए फ्रॉस्ट करते हैं, जैसे कि फूलों की टोकरी या कछुआ।

पैन और लाइनर्स

मूल रूप से, कप केक मिट्टी के बर्तनों के कप में बेक हुए। कुछ बेकर्स अभी भी बेकिंग कपकेक के लिए व्यक्तिगत रेकिन्स, छोटे कॉफी मग, बड़े चाय के कप या अन्य छोटे ओवनप्रूफ पाँटरी-प्रकार के डिश का उपयोग करते हैं।



एक कपकेक पैन, टिन वाले स्टील से बना।

कपकेक आमतौर पर मफिन टिन में बेक किए जाते हैं। ये पैन सबसे अधिक बार धातु से बने होते हैं, एक नॉन-स्टिक सतह के साथ या बिना, और आम तौर पर छह या बारह गड्ढे या "कप" होते हैं। वे पत्थर के पात्र, सिलिकॉन रबर, या अन्य सामग्रियों से भी बनाए जा सकते हैं। एक मानक आकार का कप व्यास में 3 इंच (76 मिमी) है और लगभग 4 औंस (110 ग्राम) रखता है, हालांकि लघु और जंबो आकार के कप केक दोनों के लिए पैन मौजूद हैं। विशेषता पैन कई अलग-अलग आकारों और आकृतियों की पेशकश कर सकते हैं।

बेकिंग में व्यक्तिगत पैटी केस या कपकेक लाइनर्स का उपयोग किया जा सकता है। ये आम तौर पर पतले कागज की गोल शीट्स होती हैं जिन्हें एक गोल, प्याला आकार में दबाया जाता है। लाइनर बेकिंग के बाद टिन से कपकेक को आसानी से हटाने की सुविधा दे सकते हैं, कपकेक को अधिक नम रख सकते हैं, और पैन को साफ करने के लिए आवश्यक प्रयास को कम कर सकते हैं। जब हाथ से हाथ से कपकेक गुज़रे जा रहे हों तो लाइनर्स का उपयोग एक अधिक सैनिटरी विकल्प भी माना जाता है। कपकेक पैन की तरह, कई प्रकार के पेपर लाइनर उपलब्ध हैं, लघु से जंबो तक।



कप केक किसी भी फ्रॉस्टिंग या अन्य सजावट के बिना सादे केक हो सकते हैं। इन्हें पेपर कपकेक लाइनर्स की डबल लेयर में फ्लैट बेकिंग शीट पर बेक किया गया था।

कागज के अलावा, कपकेक लाइनर बहुत पतले एल्यूमीनियम फॉइल से बनाया जा सकता है या, एक गैर-डिस्पोजेबल संस्करण, सिलिकॉन रबर में। क्योंकि वे अपने दम पर खड़े हो सकते हैं, फॉइल और सिलिकॉन लाइनर का उपयोग एक फ्लैट बेकिंग शीट पर भी किया जा सकता है, जो उन्हें उन लोगों के बीच लोकप्रिय बनाता है जिनके पास एक विशेष मफिन टिन नहीं है।

सबसे बड़े पेपर लाइनर्स में से कुछ फ्लुटेड नहीं होते हैं और मोटे कागज से बने होते हैं, जो अक्सर अतिरिक्त ताकत के लिए शीर्ष किनारे पर रोल होता है, ताकि वे बिना कप के भी बेकिंग के लिए स्वतंत्र रूप से खड़े हो सकें। कुछ बेकर्स दो या तीन पतले पेपर लाइनर का उपयोग करते हैं, एक साथ नेस्ट में, एक सिंगल फॉइल कप की ताकत का अनुकरण करने के लिए।

लाइनर्स, जिन्हें पेपर केस भी कहा जाता है, विभिन्न आकारों में आते हैं। अलग-अलग देशों में थोड़ा अलग आकार "मानक" माना जाता है। आधार पर व्यास में लघु मामले आमतौर पर 27 से 30 मिलीमीटर (1.1 से 1.2 इंच) और 20 मिलीमीटर (0.79 इंच) होते हैं। मानक आकार के मामले आधार पर व्यास में 45 से 53 मिलीमीटर (1.8 से 2.1 इंच) तक होते हैं और 30 से 35 मिलीमीटर (1.2 से 1.4 इंच) लंबे होते हैं। ऑस्ट्रेलियाई और स्वीडिश बेकर्स अमेरिकी और ब्रिटिश बेकर्स की तुलना में शीर्ष पर एक बड़े व्यास के साथ लम्बे पेपर मामलों के आदी हैं।

कपकेक की दुकानें



लुइसियाना के न्यू ऑरलियन्स में एक कपकेक की दुकान।

21 वीं सदी की शुरुआत में, कपकेक की दुकानों के लिए एक प्रवृत्ति, जो विशेष बेकरियां हैं, जो कपकेक के अलावा बहुत कम या कुछ भी नहीं बेचती हैं, संयुक्त राज्य अमेरिका में विकसित हुई हैं, जो कि केक द्वारा विकसित उदासीनता की भावना से खेल रही है। न्यूयॉर्क शहर में, एचबीओ के सेक्स और सिटी जैसे लोकप्रिय टेलीविजन शो में मैग्नोलिया बेकरी जैसी कपकेक की दुकानों ने अपने प्रदर्शन में प्रचार किया।

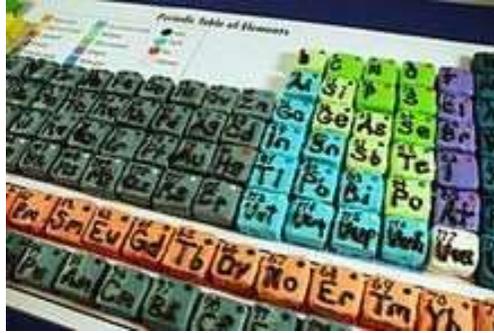
यूएस में सबसे बड़ी कपकेक शॉप चैन चलाने वाला सार्वजनिक रूप से कारोबार करने वाली कंपनी क्रुम्ब्स बेक शॉप 2011 में अपने स्टॉक मूल्य पर पहुंच गई। बिक्री में गिरावट, स्थानीय स्वामित्व वाले मोम-एंड-पाॅप स्पेशियलिटी स्टोर्स के साथ-साथ किराने की दुकानों से प्रतिस्पर्धा बढ़ने के कारण, 2013 में कंपनी की संभावनाओं और शेयर की कीमत में तेज गिरावट आई।

जॉर्जटाउन कपकेक वॉशिंगटन में खुलने वाला पहला कपकेक था, 2010 के टीएलसी के डीसी कपकेक के प्रीमियर के बाद, कपकेक की दुकान ने व्यापक प्रचार किया, दुकान और उसके मालिकों, बहनों सोफी ला मोटेन और कैथरीन कैलिसिन के बारे में छह-भाग रियलिटी शो।

बेवर्ली हिल्स, कैलिफ़ोर्निया में स्थित, स्प्रिंकल्स कपकेक्स का स्वामित्व कैडेस नेल्सन के पास है, जो फ्रूड नेटवर्क कपकेक बार्स और उनके पति, चार्ल्स नेल्सन पर एक स्टार जज भी हैं। स्प्रिंकल्स एक कपकेक एटीएम की शुरुआत करने वाली पहली कपकेक की दुकान है, जो एक समय में 350 कपकेक तक पकड़ सकता है।

कपकेक थीम

कपकेक कभी-कभी विशिष्ट इवेंट या थीमों को मनाने और वर्णन करने के लिए उपयोग किया जाता है।



कपकेक की आवर्त सारणी।

- कप केक की एक आवर्त सारणी, आवर्त सारणी के तत्वों को दर्शाने के लिए सजाए गए कप केक का संग्रह है। कपकेक कभी-कभी सुगंधित और रंगीन होते हैं और आमतौर पर उपयुक्त परमाणु संख्या और रासायनिक प्रतीक के साथ आइसड होते हैं। आवधिक तालिका के तत्वों का प्रतिनिधित्व करने के लिए संगठित और रंगीन कप केक का एक सेट बेक करना और बर्फ करने वाला पहला व्यक्ति 1907 में इडा फ्रायंड था। इडा फ्रेंड ब्रिटेन में विश्वविद्यालय के रसायन विज्ञान व्याख्याता के रूप में एक पद संभालने वाली पहली महिला थीं। उन्होंने केंब्रिज विश्वविद्यालय में अपनी महिला छात्रों को संलग्न करने और उन्हें लुभाने के लिए एक शैक्षणिक उपकरण के रूप में कप केक का उपयोग किया। उसके मूल विचार के आधार पर, स्कूली बेक की विक्री और घटनाओं को विज्ञान के साथ सार्वजनिक जुड़ाव को बढ़ावा देने के उद्देश्य से समय-समय पर टेबल कपकेक एक लोकप्रिय और मजेदार तरीका बन गया है।

कप केक कैसे बनाएं

कपकेक एक स्वादिष्ट और समृद्ध मिठाई है, और वे लगभग किसी भी अवसर के लिए एकदम सही हैं। चाहे आप एक मजेदार पार्टी की मेजबानी करना चाहते हैं, जन्मदिन या किसी अन्य विशेष अवसर का जश्न मनाते हैं, या यदि आप बस इसके मजे के लिए एक स्वादिष्ट ट्रीट का आनंद लेना चाहते हैं, तो कप केक आपके लिए भोजन है।

- तैयारी का समय (पुराने ढंग का): 20-25 मिनट
- कुक टाइम: 17-20 मिनट
- कुल समय: 35-45 मिनट

सामग्री

तरीका एक: पुराने ढंग का कप केक

1 3/4 आटा (स्वयं उठा नहीं)

1 1/4 कप बिना ब्लीच बहु-उद्देश्यीय का आटा

2 कप चीनी

1 चम्मच बेकिंग पाउडर

3/4 चम्मच नमक

4 स्टिक अनसाल्टेड ब्यूबड बटर

4 बड़े अंडे

1 कप कच्चा दूध

1 चम्मच शुद्ध वेनिला अर्क

6 कप कन्फेक्शनरों की चीनी

1/2 कप दूध।

2 चम्मच वेनीला अर्क

विधि दो: काला और सफेद कप केक

1 1/3 कप चॉकलेट दूध

1/2 कप कैनोला तेल

3 बड़े अंडे

1 19.5-ऑउंस पैकेज डार्क चॉकलेट केक मिक्स

3 बड़े चम्मच बिना नमक का मक्खन

1.5 7- ऑउंस जार मार्शमैलो क्रीम

1 10-ऑउंस डार्क चॉकलेट चिप्स

2/3 कप भारी क्रीम

1 बड़ा चम्मच हल्की कोर्न सिरप

आधा 12-ऑउंस कैन फेंटा वेनिला फ्रॉस्टिंग

विधि तीन: तिरमिसु कपकेक

1 1/4 कप सिफटेड केक आटा (स्वयं उठा नहीं)

3/4 चम्मच बेकिंग पाउडर

1/2 चम्मच मोटा नमक

1/4 कप दूध

1 आधा वेनिला बीन

4 बड़े चम्मच बिना नमक का मक्खन

3 अंडे

3 अंडे की जर्दी

1 कप दानेदार चीनी

1/3 कप ताजा पीसा मजबूत कॉफी

1 ऑउंस मसाला वाइन

1/4 कप दानेदार चीनी

1 कप भारी क्रीम

8 ऑउंस मस्करपोन चीज़

1/2 कप सिफ्टेड कन्फेक्शनरो की चीनी
चीनी रहित कोको पाउडर

विधि चार: पांच-सामग्री कपकेक

125 ग्राम मक्खन

122 ग्राम चीनी

130 ग्राम आटा

4 ग्राम बेकिंग पाउडर

2 अंडे

वांछित होने पर आइसिंग या फ्रॉस्टिंग

तरीका 1

पुराने ढंग का कपकेक बेक करना



1. अपने ओवन को 325°F (162 °C) पर प्रीहीट करें।



2. पेपर लाइनर्स के साथ कपकेक पैन को लाइन करें। पैन को अलग रख दें।



3. एक कटोरे में आटा, चीनी, बेकिंग पाउडर और नमक मिलाएं। एक कटोरी में एक साथ 1 3/4 कप केक का आटा (स्व-उठा नहीं), 1 1/4 कप बिना ब्लिच बहु-उद्देश्यीय आटा, 2 कप चीनी और 1 चम्मच बेकिंग पाउडर मिक्स करें। सामग्री को तब तक मिलाएं, जब तक वे मिक्स न हो जाए, लगभग 3 मिनट तक।



4. मिश्रण में अनसाल्टेड क्यूबेड मक्खन की 4 स्टिक जोड़ें। इसे तब तक मिक्स करें जब तक कि मक्खन सिर्फ आटे से कोट न हो जाए।



5. मिश्रण में 4 बड़े अंडे जोड़ें, एक समय में एक। अंडे को एक-एक करके जोड़ें जब तक कि प्रत्येक अंडे मिश्रण में मिक्स न हो जाए।



6. कच्चे दूध के 1 कप और बैटर के लिए शुद्ध वेनिला अर्क के 1 चम्मच जोड़ें। जब तक वे पूरी तरह से मिश्रित नहीं हो जाते हैं तब तक सामग्री को एक साथ मिलाएं, कटोरे को खुरचने का समय लेते हुए ताकि कोई भी सामग्री फंस न जाए।



7. बैटर के साथ प्रत्येक बेकिंग कप 2/3 भरें। यह कप केक को विस्तार करने के लिए पर्याप्त जगह देगा।



8. 17-20 मिनट तक बेक करें। 15 मिनट के बाद, कप केक में टूथपिक डालना शुरू करें। एक बार जब यह साफ हो जाता है, तो कपकेक किया जाता है और इसे ओवन से बाहर निकाला जाना चाहिए। जब तक वे तैयार नहीं हो जाते हैं, तब तक हर 2 मिनट पर देखें।



9. फ्रॉस्टिंग बनाएं। आप इसे तब कर सकते हैं जब कपकेक पक रहे हों। फ्रॉस्टिंग करने के लिए, बस क्रीम 2 नरम मक्खन, 3 कप कन्फेक्शनरी चीनी, 1/2 कप दूध, और 2 चम्मच वेनिला अर्क को एक साथ मिलाएं। चिकनी होने तक मिश्रण को फेंटें और धीरे-धीरे अन्य 3 कप चीनी जोड़ें जब तक कि यह रिच और मलाईदार न हो।



10. कपकेक को ठंडा करें। उन्हें कम से कम 3-5 मिनट के लिए ठंडा करें ताकि वे फ्रॉस्टिंग को पिघला न सकें।



11. कपकेक को फ्रॉस्टिंग से सजाएं। कप के शीर्ष पर फ्रॉस्टिंग लगाने के लिए एक चम्मच या पैडल का उपयोग करें।



12. सर्व करें। कमरे के तापमान पर किसी भी समय इन स्वादिष्ट कप केक का आनंद लें।

तरीका 2

ब्लैक एंड व्हाइट कप केक बेक करना



1 अपने ओवन को 350°F (176°C) पर प्रीहीट करें।



2. पेपर बेकिंग कप के साथ 24 2 1/2-इंच मफिन कप को लाइन करें। उन्हें एक तरफ सेट करें।



3. चॉकलेट मिल्क, तेल, अंडे और केक मिक्स को एक बड़े बाउल में मिलाएं। एक कटोरे में 1 1/3 कप चॉकलेट दूध, 1/2 कप कैनोला ऑयल, 3 बड़े अंडे, और 1 19.5-ऑउंस पैकेज डार्क चॉकलेट केक मिलाएं।



4.4 सारे घटकों को मिलाएं+। 30 सेकंड के लिए कम गति पर एक इलेक्ट्रिक मिक्सर के साथ उन्हें मिलाएं। कटोरे के किनारों को खुरचने के लिए एक रबर स्पैटुला का उपयोग करें और मिश्रण को 2 और मिनट के लिए मध्यम पर फेंटें।



5. तैयार मफिन कप में बैटर में चम्मच चलाएं। बैटर में चम्मच चलाएं ताकि कप 2/3 भरे हों, जो कप केक को विस्तार के लिए पर्याप्त जगह देगा।



6. कपकेक को 18 - 24 मिनट तक बेक करें। 15 मिनट के बाद, कप केक में टूथपिक डालना शुरू करें। एक बार जब यह साफ हो जाता है, तो कपकेक बन चुके हैं और इसे ओवन से बाहर निकाला जाना चाहिए। जब तक वे तैयार नहीं हो जाते हैं, तब तक हर 2 मिनट पर वापस देखें। फिर, टिन से कपकेक निकालें और उन्हें वायर रैक पर ठंडा होने के लिए छोड़ दें।



7. मार्शमैलो फिलिंग बनाएं। आप इसे तब कर सकते हैं जब कपकेक बेक हो रहे हों। माइक्रोवेव-सेफ कवर बाउल में 3 चम्मच अनसाल्टेड मक्खन माइक्रोवेव करें। फिर, मक्खन के लिए मार्शमैलो क्रीम के 1 1/2 7-ऑउंस जार में हिलाएं। फिर, क्रीम और मक्खन को 1 और मिनट के लिए माइक्रोवेव करें। इस मिश्रण को 2 मिनट के लिए ठंडा करें और फिर इसे इलेक्ट्रिक मिक्सर के साथ कम से कम 1 मिनट के लिए फेंटें, जब तक कि यह अच्छा और चिकना न हो।



8. प्रत्येक कपकेक के निचले केंद्र में 1/2-इंच का स्लिट बनाएं। एक गोल टिप के साथ लगे पेस्ट्री बैग में फिलिंग मार्शमैलो में चम्मच चलाएं। कपकेक में स्लिट्स में फिलिंग पाइप करें।



9. एक छोटे साँस पैन में 2/3 कप भारी क्रीम और 1 चम्मच हल्के मकई सिरप को मिलाएं। सामग्री को मध्यम आंच पर पकाएं जब तक वे उबल न जाएं। फिर, मिश्रण में डार्क चॉकलेट चिप्स का 1 10-ऑउंस बैग डालें और इसे पूरी तरह से चिकना होने तक हिलाएं। 4-5 मिनट के लिए मिश्रण को गाढ़ा होने तक ठंडा होने दें।



10. चॉकलेट मिश्रण में कपकेक टॉप को डिप करें। यदि आवश्यक हो तो चाकू के साथ टॉप्स चिकना करें। फिर, कपकेक को दूसरे पेपर लाइनर में रखें और चॉकलेट को थोड़ा सख्त होने दें।



11. वैनीला फ्रॉस्टिंग को चम्मच से पेस्ट्री बैग में डालें। इस बैग में एक छोटा गोल टिप होना चाहिए। प्रत्येक केक के केंद्र के चारों ओर छोटे छोरों की एक पंक्ति को पाइप करें - छोरों को सभी को थोड़ा सा काटना चाहिए। फिर चॉकलेट मिश्रण को सेट करने के लिए कुछ मिनट प्रतीक्षा करें।



12. सर्व करें। सिर्फ इन स्वादिष्ट ट्रीट का या एक गिलास दूध के साथ आनंद लें।

तरीका 3 तिरामिसू केक



1. अपने ओवन को 325°F (162°C) पर प्रीहीट करें।



2. पेपर लाइनर्स के साथ मानक मफिन टिन लाइन करें।



3. केक का आटा, बेकिंग पाउडर और नमक को एक साथ मिलाएं। 1 1/4 कप सिफ्टेड केक आटा (स्वयं उठा नहीं), 3/4 टीस्पून बेकिंग पाउडर, और 1/2 टीस्पून मोटा नमक।



4. एक वेनिला बीन को लंबाई अनुसार आधा करें। बीज को बाहर निकाल दें और उन्हें सेव करें।



5. मध्यम गर्मी पर एक छोटे साँस पैन में 1/4 कप दूध और वेनिला-सेम की फली और बीज गरम करें। इसे तब तक गर्म करें जब तक कि किनारे के आसपास बुलबुले न दिखाई दें। फिर, इसे गर्मी से हटा दें।



6. जब तक यह पिघल न जाए तब तक अनसाल्टेड मक्खन के 4 बड़े चम्मच में फेंटें। फिर, मिश्रण को 15 मिनट तक गाढ़ा होने दें।



7. एक कटोरे में छलनी के माध्यम से दूध के मिश्रण को छानें। वेनिला-बीन फली को नकालें।



8. अंडे, जर्दी और चीनी को एक साथ मिलाएं। 3 पूरे अंडे, 3 अंडे की जर्दी और 1 कप दानेदार चीनी को एक साथ मिलाने के लिए एक इलेक्ट्रिक मिक्सर का प्रयोग करें।



9. उबलते पानी के एक पैन पर मिक्सिंग बाउल रखें। चीनी को घुलने और मिश्रण के गर्म होने तक सामग्री को हाथ से फेंटें। इसमें लगभग 5-6 मिनट का समय लगना चाहिए। फिर, कटोरे को गर्मी से हटा दें।



10. उच्च गर्मी पर एक इलेक्ट्रिक मिक्सर के साथ मिश्रण को मिलाएं। जब तक मिश्रण हल्का पीला, भुरभुरा और गाढ़ा नहीं हो जाता है, तब तक इसे व्हिस्क जारी रखें, जब व्हिस्क को उठाया जाए तो कुछ सेकंड के लिए सतह पर एक रिबन पकड़ें।



11. अंडे के मिश्रण में तीन बैचों में आटे के मिश्रण को फोल्ड करें। सबसे पहले, दूध के मिश्रण में 1/2 कप घोल को गाढ़ा करने के लिए हिलाएं, फिर दूध के मिश्रण को बाकी के बैटर में डालकर तब तक फेंटें जब तक कि आप सभी सामग्री को मिला लें।



12. बैटर के साथ प्रत्येक कप 2/3 को भरें। यह कपकेक को विस्तार करने के लिए पर्याप्त जगह देगा। बैटर को समान रूप से कपों के बीच वितरित करें।



13. 20 मिनट के लिए कपकेक बेक करें। आधे से घुमाएं। कपकेक को तब तक पकाना जारी रखें जब तक कि केंद्र ठोस न हो जाएं - आप कपकेक के केंद्र में एक दूधपिक चिपका कर उनका परीक्षण कर सकते हैं - और कपकेक के किनारे हल्के सुनहरे भूरे रंग के होते हैं। फिर, कप रैक को पूरी तरह से ठंडा करने के लिए टिन के रैक को तार में स्थानांतरित करें।



14. सिरप बना लें। सिरप बनाने के लिए, 1/3 कप बहुत मजबूत कॉफी, 1 औंस मार्सला वाइन, और 1/4 कप दानेदार चीनी को मिक्स होने तक हिलाएं। इस सिरप को ठंडा होने दें।



15. कप केक के शीर्ष को सिरप के साथ ब्रश करें। जब तक आप सिरप के सभी का उपयोग नहीं करते तब तक ऐसा करना जारी रखें। 30 मिनट तक तरल को सोखने के लिए कपकेक को छोड़ दें।



16. फ्रॉस्टिंग बनाएं। मध्यम बोल पर एक इलेक्ट्रिक मिक्सर सेट करें और 1 कप भारी क्रीम मिलाएं। जब तक मिश्रण चिकना नहीं हो जाता तब तक 8 औंस मस्कारापोन चीज़ और 1/2 कप सिफटेड कन्फेक्शनरी की शक्कर। फिर, व्हीप्ड हेवी क्रीम को चीज़ के मिश्रण में तब तक फोल्ड करें जब तक यह ब्लेंड न हो जाए।



17. कपकेक पर फ्रॉस्टिंग को डॉलॉप करें। उन्हें व्यवस्थित करने के लिए एयरटाइट कंटेनर में रात भर कपकेक को फ्रिज में रखें।



18. सर्व करें। कोको पाउडर के साथ इन स्वादिष्ट ट्रीट को डस्ट करें और किसी भी समय उनका आनंद लें।

तरीका 4

पांच-सामग्री कपकेक



1. अपनी सामग्री इकट्ठा करें।



2. अपने ओवन को 180 डिग्री पर प्रीहीट करें।



3. मक्खन और चीनी डालें। तब तक मिलाएं जब तक फलफी और अच्छी तरह से एक साथ चिपक न जाए। आप लकड़ी के चम्मच से शुरू करना चाह सकते हैं क्योंकि मक्खन बहुत आसानी से हैंड मिक्सर से चिपक जाता है।



4. अपने अंडों को छोटे भागों में डालें और हर बार जब आप उन्हें डालते हैं तो मिक्स करें। बैटर को पहले की तुलना में थोड़ा अधिक बहना चाहिए।



5 बेकिंग पाउडर के साथ आटा मिक्स को छोटे भागों में डालें और मिक्स करें। जब आप कर लेते हैं, तो बैटर चंकी हो जाएगा, इस बारे में चिंता न करें कि इसे तेज गति से मिलाकर थोड़ा और नरम बना दें।



6. तैयार बैटर को छोटे आकार के कपकेक के गोले में डालें और इसे लगभग 20-25 मिनट के लिए प्री-हीटेड ओवन में बेक करने के लिए छोड़ दें।



7. कपकेक के ऊपर आइसिंग या फ्रॉस्टिंग फैलाएं और सर्व करें।

तरीका 5

अन्य प्रकार के कपकेक



1. चॉकलेट कपकेक बनाएं। चॉकलेट चिप्स की एक स्वस्थ खुराक के साथ इन स्वादिष्ट सरल चॉकलेट कप केक बनाएं।



2. वनीला कपकेक बनायें। इन स्वादिष्ट वनीला कपकेक को अंडे, आटे, कुछ अन्य सामग्री और अपनी पसंद की फ्रॉस्टिंग के साथ बनाएं।



3. वीगन कप केक बनाएं। यदि आपको मिठाईयों के शौकीन हैं और वीगन भी हैं, तो ये स्वादिष्ट वीगन कपकेक बनाएं।

रेगुलर दूध के लिए सोया दूध का प्रतिस्थापन और कुछ अन्य समायोजन करके, कुछ ही समय में आपके पास वीगल कपकेक होगा।



4. स्मोर कपकेक बनाएं। यदि आपको चॉकलेट और ग्रेहम क्रैकर जैसे स्मोर्स की स्वादिष्ट सामग्री पसंद है, तो आप इस कप केक को बनाना पसंद करेंगे। एक रिच मार्शमेलो फ्रॉस्टिंग इस पर टॉप होता है।

लेयर केक

एक लेयर केक (यूएस इंग्लिश) या सैंडविच केक (यूके इंग्लिश), जिसे यूके इंग्लिश में सैंडविच भी कहा जाता है, एक केक है जिसमें केक के कई स्टैकड शीट्स होते हैं, जिन्हें एक साथ फ्रॉस्टिंग या दूसरे प्रकार से रखा जाता है, जैसे कि जाम या अन्य मुरब्बे। अधिकांश केक रेसिपी को लेयर केक में बनाया जा सकता है; मक्खन केक और स्पंज केक आम पसंद हैं। अक्सर, केक को आइसिंग के साथ कवर किया जाता है, लेकिन कभी-कभी, साइडों को बिना सजावट के छोड़ दिया जाता है, ताकि फिलिंग और परतों की संख्या दिखाई दे।

लेयर केक	
शीर्ष पर एक कैंडिड नींबू स्लाइस के साथ तीन-लेयर केक	
प्रकार	केक
मुख्य सामग्री	केक बेस (जैसे - स्पंज केक या बटर केक), आइसिंग, जैम या अन्य फिलिंग



रेड वेलवेट केक को अक्सर लेयर केक के रूप में बनाया जाता है।

लोकप्रिय स्वाद संयोजनों में जर्मन चॉकलेट केक, रेड वेलवेट केक, ब्लैक फॉरेस्ट केक और क्रीम चीज़ आइसिंग के साथ गाजर का केक शामिल हैं। कई वेडिंग केक सजाए लेयर केक हैं।

आधुनिक केक पहले अंग्रेजी में वर्णित किए गए थे। 1872 में बोस्टन में प्रकाशित मारिया परलोआ के एपल्डोर कुक बुक में पहली लेयर केक रेसिपी में से एक था। लेयर केक के लिए एक और प्रारंभिक रेसिपी कसेल की न्यू यूनिवर्सल कुकरी बुक में 1894 में लंदन में प्रकाशित किया गया था।

पुराने रूप

लेयर केक का एक पुराना रूप दक्षिणी और पूर्वी यूरोप में आम है। यूक्रेन और रूस में, लोग अभी भी इन केक को पुराने पारंपरिक तरीके से बनाते हैं। केक बैटर पतली परतों में फ्राइंग पैन में पकाया जाता है, तैयार स्टैक में लगभग एक सेंटीमीटर मोटा होता है। इन परतों को फिर क्रीम और / या जैम की एक पतली परत के साथ कवर किया जाता है और 7 या 8 परतें ऊंची होती हैं। यह स्टैक, जो कि विशिष्ट पश्चिमी लेयर केक के समान ऊंचाई है, को तब फ्रॉस्ट किया जाता है ताकि संरचना दिखाई न दे। पहली नज़र में, ये केक जर्मन कॉन्डिटोरी शैली के केक जैसे ब्लैक फॉरेस्ट केक की तरह दिखते हैं।



डोबोस टोटे लेयर केक का एक पुराना रूप है।

तुलना

लेयर केक आमतौर पर कई लोगों को सर्व करते हैं, इसलिए वे कप केक, पेटिट फोर या अन्य व्यक्तिगत पेस्ट्री से बड़े होते हैं। एक आम लेयर केक का आकार, जो नौ इंच के गोल केक पैन में पकाया जाता है, आम तौर पर लगभग 16 लोगों को परोसा जाता है।

वियतनामी बन्हू दा लान या स्विस् रोल्ल के विपरीत, लेयर केक को केक के कई अलग-अलग टुकड़ों से असेंबल किया जाता है। एक शीट केक एक लेयर केक बन सकता है अगर इसे टुकड़ों में काट दिया जाए और परतों को बनाने के लिए फ्रॉस्टिंग या अन्य फिलिंग के साथ फिर से जोड़ा जाए।

एक रेनबो केक कैसे बनाएं

एक उज्ज्वल, आनन्दित रेनबो केक एक छोटे लड़के या लड़की के जन्मदिन की पार्टी के लिए सही विकल्प है। लाल, नारंगी, पीले, हरे, नीले और बैंगनी रंग की परतों के साथ, यह केक एक त्वरित ध्यान खींचने वाला है। यह खंड परतों को बेक करना और केक को असेंबल करने के निर्देश देता है। शॉर्टकट विधि के लिए नीचे तक स्कॉल करें – रेनबो स्वर्ल केक।

केक के लिए सामग्री

3 कप आटा

4 चम्मच बेकिंग पाउडर

½ चम्मच नमक

1 कप मक्खन, नरम

2 ½ कप चीनी

5 अंडे का सफेद हिस्सा

1 चम्मच वेनिला

1 ½ कप दूध

लाल, नारंगी, पीला, हरा, नीला और बैंगनी खाद्य रंग

आइसिंग के लिए

3 कप पाउडर चीनी

1 कप मक्खन

1 चम्मच वेनिला

1 बड़ा चम्मच क्रीम

अंश 1 परतें बनाना



1. ओवन को तीन सौ पचास डिग्री तक प्रीहीट करें। बैटर बनाना शुरू करने से पहले ऐसा करें, ताकि आप तुरंत ओवन में केक को पॉप कर सकें।



2. सूखी सामग्री मिक्स करें। एक छोटे से मिश्रण के कटोरे में आटा, बेकिंग पाउडर और नमक डालें। सामग्री को हिलाने के लिए एक बिहस्क का उपयोग करें और सुनिश्चित करें कि वे पूरी तरह से मिक्स हो गए हैं।



3. गीली सामग्री मिक्स करें। एक बड़े मिश्रण के कटोरे में, मक्खन या चीनी को हैंड या स्टैंड मिक्सर का उपयोग करके, या शक्ति पूर्वक चम्मच या स्पैटुला के साथ सामग्री को मिक्स करें। जब आप धीरे-धीरे मिश्रण में अंडे का सफेद जोड़ते हैं, तो सामग्री को फेंटते या हिलाते रहें। वेनिला और दूध जोड़ें और मिश्रण को तब तक जारी रखें जब तक कि सभी गीली सामग्री मिस्र न हो जाए।



4. आटे का मिश्रण हिलाएं। आटे के मिश्रण के आधे भाग को गीली सामग्री के साथ बड़े कटोरे में रखें। इसमें हिलाने के लिए एक चम्मच का उपयोग करें, फिर आटे के मिश्रण का दूसरा आधा भाग डालें। तब तक हिलाते रहें जब तक आटा पूरी तरह से मिक्स न हो जाए।



5. बैटर को विभाजित और डार्क करें। छह अलग-अलग कटोरे में समान मात्रा में बैटर डालें। छह अलग-अलग खाद्य कलरिंग की कुछ बूंदें डालने से प्रत्येक कटोरे को इंद्रधनुष के एक अलग रंग से डार्क करें। बैटर के प्रत्येक कटोरे को अच्छी तरह से हिलाएं, अधिक भोजन रंग जोड़ने के लिए जारी रखें जब तक कि बैटर आपकी इच्छा के अनुसार नहीं पहुंचता।

- यदि आप जेल फूड कलरिंग का उपयोग करते हैं, तो आपको एक रिच रंग प्राप्त करने के लिए केवल एक या दो बूंद की आवश्यकता होती है। अगर आप तरल भोजन रंग का उपयोग कर हैं, तो आपको कई बूंदों का उपयोग करने की आवश्यकता हो सकती है।

- यदि आपके पास खाने के रंग का एक मानक सेट है जो लाल, पीले, नीले और हरे रंग के साथ आता है, तो आपके पास मौजूद रंगों को मिलाकर अतिरिक्त रंग बनाएं। लाल और पीले रंग को मिलाकर नारंगी बनाएं, और नीले और लाल को मिलाकर बैंगनी बनाएं।



6. घी वाले केक पैन में बैटर डालें। प्रत्येक परत को एक अलग केक पैन में बेक किया जाना चाहिए। यदि आपके पास छह केक पैन हैं, तो आगे बढ़ें और विभिन्न पैन में बैटर के कटोरे डालें। यदि आपके पास कम केक पैन है, तो आपके पास जो पैन है उसमें बैटर डालें और परतों के पहले दौर के बाद बेक किए जाने वाले बैटर के अतिरिक्त कटोरे को आरक्षित करें।



7. परतों को बेक करें। केक पैन को ओवन में रखें और परतों को लगभग 15 मिनट तक बेक करें, या जब तक दृश्यिक या केक परीक्षक साफ न हो जाए। परतों को अधिक बेक न करें, क्योंकि यह शानदार रेनबो रंगों को प्रभावित कर सकता है; टॉप्स को भूरा होने देने से बचें।

- जब परतें तैयार हो जाती हैं, तो उन्हें ओवन से निकालें और उन्हें ठंडा होने दें।
- यदि आपके अभी भी बेक करने के लिए अतिरिक्त परतें हैं तो केक पैन का पुनः उपयोग करें।

अंश 2

केक को असेंबल करना



1. फ्रॉस्टिंग बनाएं। एक बड़े मिश्रण के कटोरे में, पीसा हुआ चीनी, मक्खन, क्रीम और वेनिला को उच्च पर फेंटें, जब तक कि मिश्रण हल्का और फुलफी न हो जाए। यदि यह बहुत नरम लगता है, तो अधिक पाउडर चीनी जोड़ें जब तक यह मोटा और कड़ा न हो जाए।



2. परतें तैयार करें। केक की प्रत्येक परत के ऊपर से एक पतली परत का टुकड़ा करने के लिए एक दांतेदार चाकू का उपयोग करें। बेकिंग प्रक्रिया के दौरान फुला हुआ थोड़ा गोलाकार टॉप बंद करने से परतों को एक साथ बड़े करीने से स्टैक करने में मदद मिलेगी।



3. परतों को फ्रॉस्ट करें। केक स्टैंड या प्लेट पर बैंगनी परत रखें जिसे आप केक को सर्व करने के लिए उपयोग करेंगे। केक के केंद्र पर थोड़ी मात्रा में फ्रॉस्टिंग करने के लिए एक ऑफसेट स्पैटुला या आइसिंग चाकू का उपयोग करें। इसे समान रूप से बैंगनी परत की सतह पर फैलाएं, किनारों तक सभी तरह से। स्टैक में नीला केक जोड़ें और उसी विधि का उपयोग करके इसे फ्रॉस्ट करें। हरे, पीले और नारंगी परतों के साथ दोहराएं, शीर्ष पर लाल परत के साथ फिनिश करें।

- वैज्ञानिक रंग क्रम का उपयोग करने की कोई आवश्यकता नहीं है - आप किसी भी रंग क्रम का उपयोग करके इंद्रधनुष बनाएं।
- परतों के बीच में से अधिकांश का उपयोग करने के बजाय, पूरे केक को फ्रॉस्ट करके फिनिश करने के लिए पर्याप्त फ्रॉस्टिंग का संरक्षण करना सुनिश्चित करें।



4. असेंबल्ड केक को फ्रॉस्ट करें। केक के शीर्ष पर स्कूप फ्रॉस्टिंग करें और इसे समान रूप से किनारों तक फैलाएं। केक के किनारों को ढंकने के लिए अधिक फ्रॉस्टिंग का उपयोग करें। बहुत उपयोग करना सुनिश्चित करें, ताकि नीचे की परतें अदृश्य हों। केक का चमकीले रंग का इंटीरियर तब तक आश्चर्यचकित रहेगा जब तक कि पहला टुकड़ा नहीं कट जाता।



5. केक को सजाएं। रेनबो स्प्रिंकल या नॉनपेरिल्स के साथ केक फिनिश करें, या इसकी सतह पर एक संदेश को पाइप करने के लिए एक विषम शीतलन रंग का उपयोग करें।

अंश 3

एक रेनबो स्वर्ल केक बनाना



1. अबन को तीन सौ पचास डिग्री तक प्रीहीट करें।



2. बैटर बना लें। ऊपर उल्लिखित समान रेसिपी का उपयोग करके, एक सफेद केक बैटर बनाएं। एक कटोरी में सूखी सामग्री और दूसरे में गीला मिक्स करें, फिर दोनों को मिक्स करें और तब तक फेंटें जब तक कि वे अच्छी तरह से मिक्स न जाएं।



3. बैटर को विभाजित और डार्ड करें। छह अलग-अलग कटोरे में समान मात्रा में बैटर डालें। लाल, नारंगी, पीले, हरे, नीले और बैंगनी रंग के कटोरे को डार्ड करने के लिए खाद्य रंग का उपयोग करें।



4. दो ग्रीस्ड केक पैन में बैटर स्कूप करें। एक केक पैन में कुछ लाल बैटर को स्कूप करने के लिए एक छोटे से मापने वाले कप का उपयोग करें। एक ही पैन में कुछ पीले बैटर को स्कूप करने के लिए एक अलग कप का उपयोग करें। दो रंग स्पर्श कर सकते हैं, लेकिन एक को सीधे दूसरे के ऊपर नहीं डालना चाहिए। केक पैन में अलग-अलग रंग के बैटर को तब तक घुमाते रहें जब तक कि आप सभी कटोरे में से आधे बैटर का इस्तेमाल नहीं करते। दूसरे केक पैन और शेष बैटर के साथ दोहराएं।



5. परतों को बेक करें। ओवन में दो केक पैन रखें और उन्हें लगभग 20 मिनट तक बेक करें, या जब तक कि टूथपिक या केक परीक्षक साफ न हो जाए। जब केक बन जाता है, तो केक को असेंबल करने से पहले उन्हें पूरी तरह से ठंडा होने दें।



6. फ्रॉस्टिंग बनाएं। पीसा हुआ चीनी, मक्खन, क्रीम और वेनिला को एक साथ फेंटें जब तक कि फ्रॉस्टिंग हल्का और फुफ्फू न हो जाए।



7. केक असेंबल करें। दो केक के गोल शीर्ष को काटने के लिए एक दांतेदार चाकू का उपयोग करें। केक की प्लेट पर एक परत रखें या आप जिस केक का उपयोग कर रहे हैं उसे खड़ा करें। केक पर फ्रॉस्टिंग करें और इसे केक की सतह पर फैलाने के लिए एक ऑफसेट स्पैटुला या एक फ्रॉस्टिंग चाकू का उपयोग करें। फ्रॉस्टिंग के शीर्ष पर दूसरी केक परत रखें। शीर्ष और साइडों को कवर करके केक को फ्रॉस्टिंग फिनिश दें।



8. केक को सजाएं। अंतिम स्पर्श के रूप में खाद्य चमक, जन्मदिन की मोमबत्तियां, या अन्य केक सजावट जोड़ें। केक अब परोसने के लिए तैयार है।

शीट केक

एक शीट केक एक बड़े, सपाट आयताकार पैन में बेक हुआ केक होता है जैसे कि शीट पैन या जेली रोल पैन। ये सिंगल-लेयर केक लगभग हमेशा फ्रॉस्टेड होते हैं, सजावट के साथ बॉर्डर और फ्लैट टॉप सतह पर सजावटी फ्रॉस्टिंग होती है। संयुक्त राज्य अमेरिका में, ये सस्ते केक आमतौर पर सुपरमार्केट और बेकरी में उपलब्ध हैं।

शीट केक



आइस्ट और सजाया शीट केक।

शीट केक किसी भी स्वाद में बनाया जा सकता है, जिसमें चॉकलेट और बेनिला दो सबसे आम हैं। आमतौर पर बॉक्सिंग केक मिक्स के साथ घर में बनाया जाता है, वे विभिन्न प्रकार के अतिरिक्त स्वादों में आ सकते हैं, रंगीन बैटर मिक्स-इन जैसे स्ट्रिकल्स और चॉकलेट चिप्स के साथ। परिभाषा के अनुसार, वे एक ही सतत केक से बने होते हैं। नट्स, चॉकलेट चिप्स, या नारियल जैसे पदार्थ शीर्ष पर छिड़के जा सकते हैं।

एक लेयर केक को एक शीट केक से बनाया जा सकता है जिसे विभाजित किया गया है, जैम या आइसिंग फिलिंग, और फ्रॉस्ट किया गया है।

क्रैंकसेज

कैंकसेज



एक क्रैंकसेज केक की ऊपरी परत, चॉकलेट के साथ-साथ पारंपरिक सफेद शीशे का सजाया गया।

एक क्रैंकसेज केक की शीर्ष परतें, द क्रॉसेकेज (वस्तुतः रेथ केक) एक पारंपरिक डेनिश (क्रैंकसेज) और नॉर्वेजियन (क्रैंकसेज / टार्नकेक (टॉवर केक)) कन्फेक्शन है। आमतौर पर शादियों, बपतिस्मा, क्रिसमस या नए साल की पूर्व संध्या जैसे विशेष अवसरों पर खाया जाता है।

केक



एक क्रैंकसेक का क्लोजअप जिसे नार्वे के झंडे से सजाया गया है।

क्रैंकसेज केक के गाढ़े रिंग की एक श्रृंखला का रूप लेते हैं, एक खड़ी-ढलान वाली शंकु आकृति बनाने के लिए एक-दूसरे के ऊपर स्तरित होते हैं - अक्सर 18 या अधिक परतें - सफेद टुकड़े के साथ एक साथ चिपक जाती हैं। क्रैंकसेक केक रिंग बादाम, चीनी और अंडे की सफेदी के साथ बनाए जाते हैं। आदर्श क्रैंकसेज स्पर्श के लिए कठिन है, फिर भी नरम और चवाने योग्य है।

शादियों में उपयोग किए जाने वाले मूल संस्करण को ओवरफ्लोडहेडथोर्न (बहुत सारे का सींग) कहा जाता है और इसे कॉर्नुकोपिया की तरह आकार दिया जाता है और चॉकलेट, कुकीज़ और अन्य छोटे ट्रीट से भरा जाता है। कभी-कभी शराब की बोतल या अकावित को केंद्र में रखा जाता है, और केक को पटाखे और झंडे जैसे आभूषणों से सजाया जाता है।

सर्विंग

इस कन्फेक्शन को अलग-अलग रिंगों को अलग करके और छोटे टुकड़ों में तोड़कर परोसा जाता है। हाल के वर्षों में क्रैंकसेक जब बड़े पैमाने पर उत्पादित होता है, तो उसे मिठाई के बार के आकार में बेचा जाता है। बड़े पैमाने पर उत्पादित क्रैंकसेक क्रिसमस के आसपास और नए साल की पूर्व संध्या पर दुकानों में उपलब्ध है।

विभिन्न प्रकार के ब्रिटिश केक

केक अंग्रेजी भोजन में एक विशेषता है। इस व्यंजन में कुछ लोकप्रिय केक ऐप्पल केक, गाजर का केक, लार्डी केक, पाउंड केक, मैडीरा केक, रॉक केक और बैटनबर्ग केक हैं। इस खंड में इनमें से कुछ केक को कैसे सेंकना है का चरण-दर-चरण वर्णन किया गया है। अध्याय विभिन्न ब्रिटिश केक के रेसिपी को समझने में पाठकों की मदद करता है।

ऐप्पल केक

ऐप्पल केक	
	
ऐप्पल केक	
कोर्स	मिठाई
मुख्य सामग्री	आटा, मक्खन, चीनी, सेब

ऐप्पल केक एक लोकप्रिय मिठाई है जो सेब के मुख्य घटक के साथ निर्मित होती है। इस तरह के केक को इस मीठे फल को टुकड़ा करने की प्रक्रिया के माध्यम से बनाया जाता है ताकि खुशबू को सादे केक आधार में जोड़ा जा सके। पारंपरिक ऐप्पल केक जायफल या दालचीनी जैसे विभिन्न मसालों को शामिल करके एक कदम आगे बढ़ते हैं, जो एक अद्वितीय स्वाद देते हैं। मसाले के अलावा बैटर भी क्रस्ट नट्स के साथ हो सकता है, सबसे लोकप्रिय अखरोट और बादाम हैं।

डोरसेट, डेवोन और समरसेट, इंग्लैंड से क्रमशः डोर्सेट ऐप्पल केक, डेवोन ऐप्पल केक और समरसेट ऐप्पल केक इस केक के पारंपरिक रूप हैं। वे अपने रेसिपी के हिस्से के रूप में इन काउंटियों में स्थानीय रूप से सेब का रस शामिल कर सकते हैं, लेकिन आवश्यक नहीं हैं।

चाँकलेट केक सहित अन्य केक में भी सेब का उपयोग किया जाता है, जहां उनका जल-धारण सामान्य रूप से सूखे केक को नम रखने में मदद कर सकता है। इस मामले में वे या तो सूखे या ताजा हो सकते हैं।



एक ऐप्पल लेयर केक।

पोलिश ऐप्पल केक



पोलिश स्ज़ल्लोटका।

ऐप्पल केक जिसे स्ज़ल्लोटका या जबब्लज़निक कहा जाता है, पोलैंड में एक बहुत लोकप्रिय पारंपरिक मिठाई है। यह स्वीटक्रेस्ट पेस्ट्री और मसालेदार ऐप्पल फिलिंग से बना है। यह क्रसज़ोनका (क्रम्बल्स) के साथ सबसे ऊपर हो सकता है, मेरिंग्यू या बस कोस्टर शुगर के साथ धूल सकता है। बुडिनो (कस्टर्ड की एक पॉलिश भिन्नता) की एक अतिरिक्त परत कभी-कभी मिल सकती है। रेस्तरां और कैफे में आमतौर पर व्हीप्ड क्रीम और कॉफी के साथ गर्म परोसा जाता है।

बैटनबर्ग केक

बैटनबर्ग जैम में कवर किए गए टुकड़े के साथ एक हल्का स्पंज केक है। केक को मार्जिपन में कवर किया गया है और जब क्रॉस सेक्शन में कट जाता है, तो एक विशिष्ट दो बटे दो चेक पैटर्न को बारी-बारी से गुलाबी और पीले रंग में प्रदर्शित करता है (जो कि इसका नाम बैटनबर्ग मार्किंग भी दिया गया है)।

केक को एक पीले और गुलाबी स्पंज केक को अलग से बेक करके बनाया जाता है, और फिर टुकड़ों को काटकर एक चेकर पैटर्न में मिलाया जाता है। केक को खूबानी जैम के साथ एक साथ रखा जाता है और मार्जिपन के साथ कवर किया जाता है।

बैटनबर्ग केक	
	
एक होममेड बैटनबर्ग केक, विशिष्ट चेकर्ड गुलाबी-और-पीले वर्गों को दर्शाता हुआ	
प्रकार	स्पंज केक
जगह मूल का	यूनाइटेड किंगडम
मुख्य सामग्री	आटा

अमेरिकी प्रकार

संयुक्त राज्य अमेरिका में, एक संबंधित कन्फेक्शनर है जिसे चेकबोर्ड केक कहा जाता है, क्योंकि एक बैटनबर्ग केक के साथ, जब इसे काटा जाता है तो यह गेम ड्राफ्ट के लिए बोर्ड जैसा दिखता है, जिसे अमेरिका में "चेकर्स" के रूप में जाना जाता है, जो "चेकबोर्ड" पर खेला जाता है। एक विशिष्ट चेकरबोर्ड केक वह होता है जो वैनिला और चॉकलेट के स्वाद वाले स्पंज केक के बीच वैकल्पिक होता है और इसमें बहुत ही रिच चॉकलेट बटरक्रीम आइसिंग होती है। ब्रिटिश बैटनबर्ग के विपरीत, यह आमतौर पर मार्जिपन का उपयोग नहीं करता है और वांछित प्रभाव प्राप्त करने के लिए एक विशेष स्पिंगफॉर्म पैन का उपयोग करता है।

गाजर का केक

गाजर का केक	
	
प्रकार	लोफ, शीट केक
मुख्य सामग्री	आटा, अंडे, चीनी, गाजर, बादाम और बेकिंग पाउडर
भिन्नता	हेज़लनट्स, नींबू, किर्श, दालचीनी

गाजर का केक एक केक है। केक में गाजर को बैटर में मिलाया गया है। कुकिंग प्रक्रिया में गाजर नरम हो जाता है, और केक में आमतौर पर नरम, घने बनावट होती है।

बेकिंग और सामग्री

गाजर का केक बारीकी से तैयारी (सभी गीली सामग्री, जैसे कि अंडे और चीनी को मिलाया जाता है, सभी सूखी सामग्री को मिलाया जाता है, और गीले को फिर सूखे में मिलाया जाता है) और अंतिम स्थिरता (जो आमतौर पर एक पारंपरिक केक की तुलना में सघन होता है और इसमें मोटे टुकड़े होते हैं) की विधि में एक त्वरित ब्रेड जैसा दिखता है।

कई गाजर के केक रेसिपी में अन्य सामग्री, जैसे किर्च, दालचीनी, नट्स, अनानास या किशमिश शामिल हैं। गाजर के केक पर सबसे आम आइसिंग चीनी और नींबू का रस या आइसिंग शुगर और किर्च (यूरोप) और आइसिंग चीनी, मक्खन और क्रीम पनीर (संयुक्त राज्य अमेरिका) के साथ एक आइसिंग है।

जैसा कि केक अपेक्षाकृत नम है, इसे कई अन्य प्रकार के केक की तुलना में लंबे समय तक संरक्षित किया जा सकता है।

प्रस्तुतीकरण



कैंडिड जिंजर आइसिंग के साथ गाजर का केक कपकेक।

गाजर का केक सादा खाया जा सकता है, लेकिन यह आमतौर पर या तो ग्लेज़्ड या सफेद आइसिंग या क्रीम चीज़ टुकड़े और अखरोट के साथ टॉप किया है, आमतौर पर कटा हुआ। इसे अक्सर गाजर की तरह दिखने के लिए आइसिंग या मार्ज़िपन के साथ लेपित किया जाता है। गाजर का केक लोफ, शीट केक और कप केक रूपों में लोकप्रिय है, और (यूनाइटेड किंगडम, साथ ही उत्तरी अमेरिका में) किराने की दुकानों पर पहले से पैक और बेकरी में ताजा प्राप्त किया जा सकता है। कुछ गाजर केक भी स्तरित हैं।

गाजर का केक कैसे बनाएं

गाजर का केक एक शयकारी, किसी भी अवसर के लिए संतोषजनक ट्रीट है। कुछ रेसिपी नट्स और अनानास के लिए थोड़ा बनावट और नमी जोड़ने के लिए कहते हैं, लेकिन वे कड़ाई से आवश्यक नहीं हैं। इस स्वादिष्ट केक में एक अद्भुत मलाईदार बनावट है। आपके द्वारा यह कोशिश करने के बाद, यह आपके मासिक बेकिंग का हिस्सा बन सकता है! परफेक्ट गाजर का केक बेक करने का तरीका जानने के लिए आगे पढ़ें।

सामग्री

6 1/8 औंस (180 ग्राम) स्वयं फूला हुआ आटा (सिफ्टेड)

- 12 1/2 औंस (350 ग्राम) महीन सफेद चीनी
- 1 चम्मच बेकिंग पाउडर
- 1 चम्मच जमीन दालचीनी
- 3 अंडे
- 8 औंस (220 ग्राम) कच्ची गाजर
- 1/4 चम्मच नमक
- 10 1/8 तरल औंस (300 मिली) सूरजमुखी का तेल

फ्रॉस्टिंग

- 6 1/8 औंस (180 ग्राम) क्रीम चीज़
- 6 1/8 औंस (180 ग्राम) पिघला हुआ मक्खन
- 8 औंस (220 ग्राम) आइसिंग चीनी
- 1/2 चम्मच वेनिला एसेंस

एक नारंगी का जेस्ट



1. ओवन को 350° फ़ारेनहाइट (180°C / गैस चिह्न 4) पर प्रीहीट करें।



2. एक बड़े कटोरे में सूखी सामग्री मिक्स करें। आटा, चीनी, बेकिंग पाउडर, नमक, और दालचीनी जोड़ें।



3. एक अन्य कटोरे में, गीली सामग्री मिक्स करें। एक साथ अंडे, तेल और वेनिला को मिलाएं जब तक कि यह एक चिकना मिश्रण न बन जाए।



4. आटे के साथ कटोरे में अंडे का मिश्रण डालें।



5. कद्दूकस किया हुआ गाजर डालें और हिलाएं। सावधानी बरतें कि डॉ में ओवरवर्क न हो। ओवरवर्क किए गए डॉ का मतलब लम्बी ग्लूटेन किस्में होती है, जो हल्के और क्रम्बली के बजाय एक कठोर केक बनाती है।

चॉर्ले केक

चॉर्ले केक	
	
प्रकार	पेस्ट्री
उत्पत्ति का स्थान	इंग्लैंड
क्षेत्र या राज्य	चॉर्ले, लंकाशायर
मुख्य सामग्री	शॉर्टक्रेस्ट पेस्ट्री, किशमिश



एक चॉर्ली केक (बाएं) और एक एक्लेस केक (दाएं)।

चॉर्ली केक चपटा होता है, फल से भरे पेस्ट्री केक, पारंपरिक रूप से लंकाशायर, इंग्लैंड में चॉर्ले शहर के साथ जुड़ा हुआ है।

वे अधिक व्यापक रूप से ज्ञात एक्लेस केक के करीबी रिश्तेदार हैं, लेकिन कुछ महत्वपूर्ण अंतर हैं। चॉर्ली केक अपने एक्लेस चचेरे भाई की तुलना में काफी कम मीठा है, और आमतौर पर शीर्ष पर मक्खन के हल्के प्रसार के साथ खाया जाता है, और कभी-कभी किनारे पर लंकाशायर चीज़ का एक टुकड़ा होता है। एक चॉर्ली केक को करंट का उपयोग करके बनाया जाता है, जो बिना छीले हुए शॉर्टक्रेस्ट पेस्ट्री की दो परतों के बीच सैंडविच होता है, जबकि एक एक्लेस केक परतदार पफ पेस्ट्री का उपयोग करता है, जो बेकिंग के बाद सामान्य रूप से गहरे भूरे रंग का होता है। दूसरा अंतर यह है कि एक्लेस केक में करंट अक्सर मध्य में एक साथ केंद्रित होता है जबकि चॉर्ली और सैड केक में फल आमतौर पर समान रूप से वितरित किया जाता है।

यह कुछ असामान्य नहीं है कि फल में कुछ चीनी मिलाई जाए, या फिर मीठा किशमिश या सुल्ताना इस्तेमाल किया जाए। इन मीठी किस्मों को कभी-कभी "स्लैप" के रूप में जाना जाता है। स्थानीय लोग अक्सर चॉर्ले केक को फ्लाय पाई के रूप में संदर्भित करते हैं।

सैड केक

इसके चॉर्ली केक से संबंधित भी पूर्वी लंकाशायर का "सैड केक" है, जो एक समान रेसिपी से बना है। यह डार्वेन, ब्लैकबर्न, एकिंगटन, बर्नले, कोलन, नेल्सन और पडिहम क्षेत्रों में और पूरे रोसेन्डेल क्षेत्र में पाया गया था। सैड केक प्रायः 12 इंच (30 सेमी) व्यास का होता है, जैसा चॉर्ली केक 3 से 5 इंच (8 से 12 सेमी) होने का विरोध किया है और पेस्ट्री को रोल करके और किशमिश और करंट को पेस्ट्री के ऊपर समान रूप से गिराकर बनाया जाता है, फिर कई साइडों पर फोल्ड करना और फिर आवश्यक आकार के लिए फिर से रोल करना, आमतौर पर गोल लेकिन चौकोर हो सकता है। फिर इसे स्पंज केक सेक्शन के समान त्रिकोणीय खंडों में काट दिया जाता था और एक कामकाजी आदमी के लंच बॉक्स में एक नियमित जोड़ था (पूरे भोजन को बैकिंग, स्लैप या पैकिंग के रूप में जाना जाता था)।

सैंड केक खाने के लिए एक पूरक था, जो कॉटन मिलों और लंकाशायर की कोयला खदानों में कार्यदिवस के दौरान या तो एक सैंडविच के बाद या एक अलग चाय के नाश्ते के रूप में। मार्जरीन, मक्खन या जैम के प्रसार को शीर्ष पर रखा गया था। इसे जैम के सैंडविच के साथ खाया जा सकता है और नरम लंकाशायर चीज़ से।

चॉर्ली केक स्ट्रीट फेयर

अक्टूबर 1995 में फिर से शुरू हुए "चॉर्ली केक स्ट्रीट फेयर", केक को बढ़ावा देता है, जिसमें स्थानीय बेकर्स के लिए सबसे बड़े चॉर्ली केक का उत्पादन करने की प्रतियोगिता होती है।

जाफा केक

जाफा केक 1927 में यूके में मैकविटी और प्राइस द्वारा पेश किए गए बिस्किट के आकार के केक हैं और इसका नाम जाफा संतरे के नाम पर रखा गया है। जाफा केक का सबसे आम रूप सर्कुलर, 2 1/8 इंच (54 मिमी) व्यास का है और इसकी तीन परतें हैं: एक जेनोइज़ स्पंज बेस, नारंगी स्वाद वाली जेली की एक परत और चॉकलेट की एक कोटिंग। जाफा केक बार या छोटे पैक में और बड़े और छोटे आकार में भी उपलब्ध हैं। मूल जाफा केक 12, 24 या 36 के पैक में आते हैं।

जाफा केक	
	
आधे में कटा एक जफा केक	
विकल्प नाम	जफा
प्रकार	केक
उत्पत्ति का स्थान	यूनाइटेड किंगडम
क्षेत्र या राज्य	सभी क्षेत्र
निर्मित	मैकविटी एंड प्राइस
मुख्य सामग्री	स्पंज केक, नारंगी-स्वाद वाला जैम / जेली, चॉकलेट
भिन्नताएं	विभिन्न सीमित संस्करण फ्लेवर (नींबू और चूना, स्ट्रॉबेरी, काला करंट)

क्योंकि मैकविटी ने "जाफा केक" नाम का ट्रेडमार्क नहीं बनाया था, अन्य बिस्किट निर्माताओं और सुपरमार्केट ने एक ही नाम के तहत समान उत्पाद बनाए हैं। केक या बिस्किट के रूप में उत्पाद का वर्गीकरण 1991 में वैट ट्रिब्यूनल का हिस्सा था, अदालत ने मैकविटी के पक्ष में पाया कि जाफा केक को कर उद्देश्यों के लिए एक केक माना जाना चाहिए। 2012 में उन्हें यूनाइटेड किंगडम में सबसे ज्यादा बिकने वाला केक या बिस्किट दिया गया।

उत्पादन

जाफा केक की मैकविटी की पूरी लाइन यूनाइटेड किंगडम में स्टॉकपोर्ट में मैकविटी के कारखाने में उत्पादित की जाती है। जाफा केक उत्पादन क्षेत्र में एक एकड़ (4,000 मी²) शामिल है और इसमें एक मील (1.6 किमी) से अधिक लंबी एक उत्पादन लाइन शामिल है जो मैनचेस्टर के साथ साइट की सीमा के स्टॉकपोर्ट किनारे पर स्थित है। उत्पाद की प्रकृति के कारण - केक, चॉकलेट कवरिंग और जैम के कई घटक होते हैं - विशेष हार्डवेयर त्वरक को प्रति सेकंड 20 उत्पादों के तेजी से कंप्यूटर निरीक्षण की अनुमति देने के लिए तैयार किया गया था, चार सममित रूप से रोशनी के तहत जगह ले रहा था।

स्वाद प्रकार

हालांकि जाफा केक आमतौर पर नारंगी स्वाद के होते हैं, सीमित संस्करण के स्वाद उपलब्ध हैं, जैसे कि नींबू, स्ट्रॉबेरी और ब्लैककॉरंट।



लार्डी केक

लार्डी केक	
	
वैकल्पिक नाम	लार्डी ब्रेड, लार्डी जॉन्स, आटा केक, फोरेस केक
प्रकार	ब्रेड
उत्पत्ति का स्थान	यूनाइटेड किंगडम
क्षेत्र या राज्य	इंग्लैंड के दक्षिण और पश्चिम
मुख्य सामग्री	प्रस्तुत लार्ड, आटा, चीनी, मसाले, करंट और किशमिश
भिन्नताएं	ड्रिपिंग केक

लार्डी केक, जिसे लार्डी ब्रेड, लार्डी जॉन्स, आटा केक और फोरेस केक के नाम से भी जाना जाता है, इंग्लैंड की कई दक्षिणी काउंटियों में पाई जाने वाली ब्रेड का एक पारंपरिक समृद्ध मसालेदार रूप है, प्रत्येक मूल रेसिपी प्रदान करने का दावा करता है। यह ससेक्स, हैम्पशायर, बर्कशायर, विल्टशायर और डोर्सेट सहित इंग्लैंड के कुछ दक्षिणी काउंटी में एक लोकप्रिय समाहांत चाय केक बना हुआ है। यह एसेक्स और केंट के दक्षिण पूर्व काउंटी में अपरिचित है।

विवरण

मुख्य सामग्री ताजी प्रस्तुत लार्ड, आटा, चीनी, मसाले, करंट और किशमिश हैं। नमकीन केक को नाश्ते के रूप में दिन के किसी भी समय खाया जा सकता है, लेकिन दोपहर में चाय या कॉफी के साथ सबसे ज्यादा खाया जाता है। लार्डी केक विशेष अवसरों, उच्च दिनों और छुट्टियों और फसल त्योहारों के लिए पारंपरिक रूप से बहुत रिच और मीठा होता है और खाया जाता है।

केक को अन्य अवयवों के साथ पतले रोल आटे को स्तरित करके बनाया जाता है। जैसा कि लेखक एलिजाबेथ डेविड द्वारा बताया गया है, एक हैम्पशायर कुकबुक की सलाह है कि बेकिंग के बाद केक को उल्टा कर दिया जाता है। सैद्धांतिक रूप से लार्ड के लिए मक्खन को स्थानापन्न करना संभव है, लेकिन जैसा कि एलिजाबेथ डेविड इसे कहते हैं: "वे बिना लार्ड के लार्डी कैसे हो सकते हैं?"

ड्रिपिंग केक लार्डी केक का एक प्रकार है।

कुछ विवाद के रूप में इंग्लैंड के किस क्षेत्र में मूल रेसिपी दर्ज किया गया है। हैम्पशायर में केक का एक रूप बिना करंट के बनाया गया था और इसे अभी भी काउंटी और पड़ोसी ससेक्स में खरीदा जा सकता है। केक के संस्करण भी पश्चिम देश में विशेष रूप से ग्लूस्टरशायर, विल्टशायर में बेक किए गए हैं।

ये इंग्लैंड के ऐसे क्षेत्र हैं जहाँ सुअर पालन (जिसमें से एक उत्पाद है) पारंपरिक रूप से कृषि अर्थव्यवस्था का मुख्य आधार रहा है। उच्च-कैलोरी, उच्च वसा वाले खाद्य पदार्थों के बारे में समकालीन चिंताओं के बावजूद, यह अभी भी व्यापक रूप से खाया जाता है, रॉयल यूनाइटेड अस्पताल, बाथ में मेन्यू पर दिखाई देता है और बर्किंगम पैलेस में ग्रीष्मकालीन उद्यान पार्टियों के लिए एक अलंकरण के रूप में दिखाई देता है। हालांकि, लार्ड में मक्खन की तुलना में संतुप्त वसा का काफी कम अनुपात होता है, जो एक आम केक घटक है।

पाउंड केक

पाउंड केक एक प्रकार के केक को संदर्भित करता है जो पारंपरिक रूप से चार सामग्रियों में से प्रत्येक के एक पाउंड के साथ बनाया जाता है: आटा, मक्खन, अंडे, और चीनी। हालांकि, किसी भी केक को 1: 1: 1: 1 अनुपात के साथ, आटे, मक्खन, अंडे और चीनी के अनुपात से बनाया जाता है, इसे पाउंड केक भी कहा जा सकता है, क्योंकि यह समान परिणाम देता है। पाउंड केक आम तौर पर या तो लोफ पैन या बंडल मोल्ड में बेक किए जाते हैं, और या तो पाउंडर चीनी के साथ डस्ट, हल्के से चमकता हुआ, या कभी-कभी आइसिंग की कोट के साथ परोसा जाता है।

पाउंड केक	
	
<p>एंग्लड प्रोफाइल में बादाम के साथ एक पाउंड केक</p>	
उत्पत्ति का स्थान	ग्रेट ब्रिटेन
मुख्य सामग्री	आटा, मक्खन, चीनी, और अंडे
भिन्नताएं	स्वाद या सूखे फलों का जोड़

भिन्नताएं

पारंपरिक पाउंड केक पर कई विविधताएं हैं, कुछ देशों और क्षेत्रों में विशिष्ट शैली हैं। इनमें फ्लेवरिंग एजेंट्स (जैसे वेनिला एक्सट्रैक्ट या बादाम एक्सट्रैक्ट) या ड्राय फ्रूट्स (जैसे कि करंट्स या ड्राय क्रैनबेरीज़), साथ ही परिणामी पाउंड केक की विशेषताओं को बदलने के लिए मूल रेसिपी में बदलाव शामिल हो सकते हैं। उदाहरण के लिए, बेकिंग सोडा या बेकिंग पाउडर को बेकिंग के दौरान रिसाव को प्रेरित करने के लिए शामिल किया जा सकता है, जिसके परिणामस्वरूप कम घने पाउंड केक होता है। खाना पकाने का तेल (आमतौर पर वनस्पति तेल) को कभी-कभी मक्खन के कुछ या सभी के लिए प्रतिस्थापित किया जाता है, जिसका उद्देश्य अधिक नम केक का उत्पादन करना है। "सोर क्रीम पाउंड केक" संयुक्त राज्य अमेरिका में एक लोकप्रिय भिन्नता है, जिसमें कुछ मक्खन के लिए सोर क्रीम का प्रतिस्थापन शामिल है, जिसका उद्देश्य एक सुखद नमकीन स्वाद के साथ एक अधिक नम केक का उत्पादन करना है। इन विविधताओं में से कुछ पाउंड केक की बनावट और स्वाद को काफी बदल सकते हैं, लेकिन पाउंड केक का नाम अक्सर उपयोग किया जाता है। कुछ भिन्नताओं का वर्णन नीचे किया गया है।

अमेरिकन साउथ स्टाइल

एक पारंपरिक अमेरिकन पाउंड केक में आटा, मक्खन, अंडे और चीनी के प्रत्येक एक पाउंड शामिल होंगे। यह रेसिपी दक्षिणी संयुक्त राज्य अमेरिका के व्यंजनों में काफी लोकप्रिय है।

ब्रिटिश शैली

मेडिरा केक पाउंड केक के ब्रिटिश समकक्ष है।

फ्रेंच शैली

फ्रांस में, पाउंड केक अच्छी तरह से जाना जाता है। पाउंड केक का नाम "क्वाट्रे-क्वार्टर्स" है, जिसका अर्थ है चार क्वार्टर। प्रत्येक चार क्वार्टर में बराबर वजन होते हैं। परंपरा में, ब्रितानी के फ्रांसीसी क्षेत्र का लोकप्रिय केक, जैसा कि इसके नाम का अर्थ है, चार अवयवों की समान मात्रा का उपयोग करता है, लेकिन किसी भी प्रकार का कोई जोड़ा फल नहीं है। हालांकि, दुनिया के कैरिबियन हिस्से जो परंपरागत रूप से फ्रेंच बोलते हैं, क्रिसमस की पूर्व संध्या के लिए सामग्री में रम जोड़ते हैं या अतिरिक्त नमी के लिए केले को मैश भी करते हैं। कुछ मामलों में फ्रांसीसी ने बैटर को हल्का करने के लिए पूरे अंडे के बजाय अंडे का सफेद भाग फेंटा हो सकता है। अन्य प्रकारों में स्वाद के लिए चॉकलेट या नींबू का रस जोड़ना शामिल है।

मैक्सिकन शैली

मैक्सिको में, पाउंड केक को पैनकेक कहा जाता है। मैक्सिकन पैनकेक का मूल रेसिपी पारंपरिक अमेरिकी रेसिपी की तरह है। सबसे आम वेरिएंट पैनकेक कॉन नेउल (अखरोट के साथ पाउंड केक) और पैनकेक कॉन पेस (किशमिश के साथ पाउंड केक) हैं।

विनीज़वीलियन और कोलम्बियाई शैली

पोन्के पाउंड केक का वेनेजुएला और कोलम्बियाई संस्करण है: पोन्के शब्द स्वयं पाउंड-केक का स्पेनिश ध्वन्यात्मक सन्निकटन है। पोन्के अनिवार्य रूप से एक क्रीम या चीनी कोटिंग के साथ वाइन से सना हुआ केक है, और यह जन्मदिन, शादियों और अन्य सामाजिक समारोहों में बहुत लोकप्रिय है।

जर्मन शैली



रूचूचेन से बने पारंपरिक जर्मन ओस्टरलामा।

जर्मन Eischwerkuchen (ईआई = अंडा, श्वेर = भारी, सभी अवयवों का वजन प्रत्येक अंडे जितना होता है) पाउंड केक के समान एक रेसिपी है। जर्मन में एक पाउंड केक को रूरचूचेन कहा जाता है और इसे ब्रिटिश या फ्रेंच र के अनुसार बनाया जाता है

पार्किन (केक)

पार्किन	
	
यॉर्कशायर पार्किन	
विकल्प नाम	पार्किन
उत्पत्ति का स्थान	इंग्लैंड
क्षेत्र या राज्य	उत्तरी इंग्लैंड - लंकाशायर, यॉर्क- शायर
मुख्य सामग्री	आटा, ओटमील, गड़, लार्ड या मक्खन

पार्किन एक जिंजरब्रेड केक है जिसे पारंपरिक रूप से ओटमील और ब्लैक ट्रीसल के साथ बनाया जाता है, जिसकी उत्पत्ति उत्तरी इंग्लैंड में हुई थी। अक्सर यॉर्कशायर, विशेष रूप से लीड्स क्षेत्र के साथ जुड़ा हुआ है, यह बहुत व्यापक और अन्य जगहों पर लोकप्रिय है, विशेष रूप से लंकाशायर में। पार्किन को एक कठोर केक में पकाया जाता है लेकिन आराम के साथ नम हो जाता है और कभी-कभी चिपचिपा भी हो जाता है। हल और ईस्ट यॉर्कशायर में, इसमें अन्य क्षेत्रों की तुलना में एक सुखाने की मशीन, अधिक बिस्किट जैसी बनावट है। पार्किन पारंपरिक रूप से गाइ फ्रॉक्स नाइट, 5 नवंबर को खाया जाता है, लेकिन पूरे सर्दियों के महीनों में भी इसका आनंद लिया जाता है। यह यॉर्कशायर भर में व्यावसायिक रूप से पके हुए हैं, लेकिन मुख्य रूप से अन्य क्षेत्रों में एक घरेलू उत्पाद है।

थार्फ केक

लांसशायर और साउथ यॉर्कशायर में पार्कि और थार्फ केक का इस्तेमाल लगभग 1900 तक किया गया था। 500 से अधिक वर्षों में इन केक की रेसिपी और स्वाद काफी बदल गया है। यह गरीबों का भोजन था। ओवन गरीबों के घरों में दुर्लभ थे, और आम तौर पर 1820 के दशक से पहले सार्वजनिक बेकरो तक उनकी पहुंच नहीं थी, इसलिए तो एक खुली आग पर ग्रीडल या बेकस्टोन पर पकाया केक। सबसे अच्छा पार्किन ताजा ओटमील के साथ बनाया गया था, जो नवंबर में पहले सप्ताह के आसपास की तारीख को ठीक करता है।

फेस्टिव केक

दक्षिणी लंकाशायर में, और वेस्ट यॉर्कशायर पार्किन गाइ फॉक्स नाइट उत्सव के लिए अटूट रूप से जुड़ा हुआ है। जेनिफर स्टीड, अपने अध्ययन प्रोडिगल फ्रुगलिटी में, गाइ फॉक्स और पार्किन के बीच के संबंधों को अलाव के रूप में पहचानती है। नवंबर में पहले दो हफ्तों में कई ईसाई त्योहार थे, और सेल्टिक त्योहारों की तरह जो उन्हें पहले से मनाया गया था, वे एक आग और अनुष्ठान के साथ मनाए गए थे। नवंबर ऑल हॉलोज़ ईव से शुरू होता है, जो ऑल सेंट्स डे (1 नवंबर) में चलता है, जिसके बाद ऑल सोल्स डे (2 नवंबर) होता है। लिटिल और क्रिसमस तक चालीस दिन का उपवास, मार्टिनस (11 नवंबर) से शुरू हुआ। ऑल सोल्स डे पर सोल्स केक बेक किए गए थे। मार्टिनमास मेला पारंपरिक दिन था जब मवेशियों को खरीदा और बेचा जाता था, और अगले वर्ष के लिए नौकरों को काम पर रखा जाता था। यह भी तारीख थी कि मवेशियों का कल्लेआम किया गया था और उन्हें सर्दी से बचाने के लिए नमकीन और सामान्य दावत और नृत्य के लिए तैयार किया गया था।

1 नवंबर को मृतकों का त्योहार समैन का सेल्टिक त्योहार विशेष केक और बॉनफायर के साथ मनाया गया। यह 837 ईस्वी में चर्च द्वारा ऑल हॉलोज़ में ईसाई बनाया गया था, और पाक परंपरा जारी रही। जब 1605 में गाय फॉक्स ने अंग्रेजी चर्च को बॉनफायर के साथ मनाने का एक कारण दिया, तो परंपरा को नए नाम के तहत अपनाया गया, सिर्फ चार दिन बाद 5 नवंबर को। औद्योगीकरण की अवधि के दौरान कई पारंपरिक छुट्टियों को बंद कर दिया गया था लेकिन गाइ फॉक्स नाइट को मनाया जाता रहा। उन्नीसवीं शताब्दी (1862) में, आग में पके हुए आलू के साथ पार्किन और ट्राइकल टॉफी गाइ फॉक्स नाइट के पारंपरिक खाद्य पदार्थ बन गए थे, और लीड्स में, 5 नवंबर को पार्किन नाइट के रूप में जाना जाने लगा।

सामग्री

एक यॉर्कशायर पार्किन की मुख्य सामग्री ओटमील, आटा, काला ट्रीसल (गुड़ के समान), वसा (पारंपरिक रूप से लार्ड, लेकिन आधुनिक रेसिपी में मक्खन या मार्जरीन), और अदरक का उपयोग होता है। ओटमील और ट्रेक को आमतौर पर यॉर्कशायर पार्किन की विशिष्ट विशेषताएं माना जाता है, जबकि लंकाशायर पार्किन गोल्डन सिरप और अतिरिक्त चीनी का उपयोग करके बेक किया जाता है।

इंग्लैंड में पार्किन में इस्तेमाल किया जाने वाला आटा स्वयं फूलने वाला होता है, जिसमें थोड़ी मात्रा में रासायनिक रिसाव एजेंट होते हैं। यदि यह उपलब्ध नहीं है, या अगर ओटमील का अनुपात अधिक है, तो एक लीविंग एजेंट जोड़ना आवश्यक है, उदाहरण बेकिंग पाउडर या सोडियम बाइकार्बोनेट और टैटार की क्रीम का मिश्रण।



लंकाशायर पार्किन सीधे ओवन से।



अधिक ट्रीसल या ब्राउन शुगर पार्किन को एक गहरा रंग देता है।

पार्किन की एक प्रमुख विशेषता यह है कि यह अपनी बनावट को अच्छी तरह से बनाए रखता है। यह कठोर होने के लिए बेक किया गया है, लेकिन कई दिनों के लिए एक सील टिन या बॉक्स में संग्रहीत करने के बाद, यह फिर से नरम हो जाता है, उस बनावट में जिसका इरादा है।

पार्किन कैसे बनाएं

पार्किन एक पारंपरिक अंग्रेजी चिपचिपा ट्रीट है। यह अकेले या व्हीप्ड क्रीम या फलों के साथ परोसा जाता है।

सामग्री

- 8 औंस ओटमील / मध्यम आकार के पोर्रिज फ्लेक्स
- 4 औंस सादे / बहु उद्देश्यीस आटा
- 1 चम्मच बेकिंग पाउडर या 4 औंस स्वयं फूलने वाला आटा
- 4 औंस नम ब्राउन शुगर
- 3 औंस मार्जरीन या मक्खन
- 8 औंस गोल्डन सिरप
- 1 बड़ा चम्मच काला ट्रीसल
- 1/3 पाइंट दूध
- 1.5 चम्मच अदरक, जमीन



1. ओवन को 325°F / 170°C (मध्यम) पर प्रीहीट करें।



2. भारी-आधारित साँस पैन में मार्जरीन या मक्खन जोड़ें। एक ही समय में गोल्डन सिरप और ट्रीसल जोड़ें और कम गर्मी पर एक साथ पिघलाएं।



3. गर्मी से हटाएं।



4. सूखी सामग्री जोड़ें। अच्छी तरह मिलाएं।



5. दूध डालें और स्मूथ होने तक मिक्स करें।



6. बेकिंग ट्रे में मिश्रण को डालें।



7. ओवन में रखें और दो घंटे के लिए बेक करें।



8. तैयार होने पर ओवन से निकालें। वायर रैक पर ठंडा करने की अनुमति दें।



9. सर्व करें। सर्व करने के लिए पाकों को वर्गों में काटें।



मेडिरा केक



मेडिरा केक पारंपरिक कुकरी में एक स्पंज केक है।

नाम

यह कभी-कभी गलती से मेडिरा द्वीप से निकलता है; हालांकि, यह वैसा नहीं है, जैसा कि इसके बजाय मेडिरा वाइन के नाम पर रखा गया था, जो द्वीपों की एक पुर्तगाली वाइन थी, जो उस समय इंग्लैंड में लोकप्रिय थी और अक्सर इसे केक के साथ परोसा जाता था। भ्रम की स्थिति पैदा होती है क्योंकि मेडिरन्स अपने पारंपरिक मेडिरा केक - बोलो डे मेल, एक डार्क, मसालेदार, शहद केक का उत्पादन करते हैं - जो इसके अंग्रेजी समकक्ष से बहुत अलग है। आजकल, इसे अक्सर चाय या लिकर के साथ परोसा जाता है।

केक

केक में अभी तक हल्की बनावट है। इसे नाश्ते के लिए चाय (या कभी-कभी) के साथ खाया जाता है और पारंपरिक रूप से नींबू के साथ इसका स्वाद लिया जाता है। 18 वीं या 19 वीं शताब्दी में एक मूल रेसिपी पर वापस डेटिंग, मेडिरा केक एक पाउंड केक या पीले केक के समान है। सबसे पहले प्रकाशित रेसिपी में से एक एलिजा एक्टन ने अपने मॉडर्न कुकरी इन प्राइवेट फैमिलीज़ (1845) के लिए किया था:

"एक गुड मेडिरा केक: चार ताजे अंडे फेंटें जब तक वे जितना संभव हो उतने हल्के हों, तब, जिस क्रम में वे लिखे गए हैं उस क्रम में निम्न अवयवों को फेंकें: सूखे पाउंड और सिफ्टेड चीनी के छह औंस; आटे के छह, सूखे और सिफ्टेड भी; मक्खन के चार औंस बस भंग हो गए, लेकिन गर्म नहीं; एक ताजा नींबू का छिलका; और केक के मोल्ड होने के तुरंत पहले सोडा के कार्बोनेट के एक तिहाई चम्मच में अच्छी तरह से फेंटा जाता है: एक मध्यम ओवन में एक घंटे बेक करें।"

राँक केक



एक राँक केक, जिसे राँक बन भी कहा जाता है, एक छोटा फ्रूट केक होता है, जो किसी राँक से मिलता-जुलता सतह होता है।

राँक केक की उत्पत्ति ग्रेट ब्रिटेन में हुई थी, जहां वे एक पारंपरिक टीटाइम ट्रीट हैं, लेकिन अब दुनिया के कई हिस्सों में लोकप्रिय हैं। द्वितीय विश्व युद्ध के दौरान उन्हें खाद्य मंत्रालय द्वारा प्रमोट किया गया था क्योंकि उन्हें साधारण केक की तुलना में कम अंडे और कम चीनी की आवश्यकता होती है, सख्त राशनिंग के समय में एक महत्वपूर्ण बचत। पारंपरिक रेसिपी ने उन्हें ओटमील के साथ थोक किया, जो सफेद आटे की तुलना में अधिक आसानी से उपलब्ध था।

रेसिपी

12 केक के लिए एक विशिष्ट आधुनिक रेसिपी में लगभग 200 ग्राम आटा, 100 ग्राम मक्खन या मार्जरीन, 50 ग्राम चीनी, 1 बीटेड अंडा, 1 चम्मच बेकिंग पाउडर, 2 बड़े चम्मच दूध, 150 ग्राम सूखे फल जैसे किशमिश, कैंडिड ऑरेंज पील, आदि, और जायफल और मिश्रित मसालों की एक चुटकी की आवश्यकता होती है।

आमतौर पर, आटा और मक्खन पहले मिश्रित होते हैं जब तक कि मिश्रण ब्रेडक्रंब्स जैसा दिखता है; फिर एक कड़ा आटा बनाने के लिए अन्य सामग्री को मिलाया जाता है, जिसे चम्मच से बेकिंग ट्रे में गिरा दिया जाता है या मोटे तौर पर दो कांटों के साथ बनाया जाता है। केक (वैकल्पिक रूप से चीनी और दालचीनी के साथ छिड़का हुआ) 200 डिग्री सेल्सियस पर लगभग 15 मिनट तक बेक किया जाता है, एक असमान रूप और समोच्च बनाए रखता है।

विविधता में जमैका रॉक बन शामिल है, जो समान है लेकिन इसमें कसा हुआ नारियल और पारंपरिक ब्रिटिश रॉक केक शामिल हो सकते हैं, जिसमें ओटमील शामिल है।

रॉक केक कैसे बनाएं

रॉक केक एक मीठा ट्रीट है जो अंडे, आटा, चीनी, एक उभार एजेंट और फल से बनाया जाता है। वे इंग्लैंड से उत्पन्न हुए, जहां उन्होंने द्वितीय विश्व युद्ध के दौरान एक मितव्ययी लेकिन स्वादिष्ट मिठाई के रूप में लोकप्रियता हासिल की। उनका नाम उनके रफ और बाहर क्रंची से आता है, लेकिन अंदर से नम पेस्ट्री हैं जो पूरी तरह से चाय या कॉफी के साथ जाते हैं।

सामग्री

- 1 3/4 कप आटा
- 4 औंस मक्खन / मार्जरीन, ठंडा
- 6 औंस चीनी
- 2 चम्मच बेकिंग पाउडर
- 1 अंडा
- 1/2 चम्मच वेनिला अर्क
- 1-2 बड़ा चम्मच दूध
- 2 औंस सूखे फल (किशमिश, करंट, चेरी, सुल्ताना)

अतिरिक्त सामग्री (वैकल्पिक)

- 1 चम्मच दालचीनी
- 1/2 चम्मच जायफल, ऑलस्पाइस, क्रस्टड लौंग
- 2 औंस कम मीठा चॉकलेट चिप्स
- 1 कप इंस्टेंट ओट्स
- 1 कप कटा हुआ सेब
- 1 कप कटा नारियल

तरीका 1

राँक केक बनाना



1. ओवन को 350°F (176°C) पर प्रीहीट करें। गर्मी के लिए गैस के निशान के साथ गैस स्टोव चालू करें, यह आम है।



2. मक्खन को छोटे क्यूब्स में काट लें। मक्खन लगभग सेंटीमीटर बड़े क्यूब्स होने चाहिए। इससे बाद में मिश्रण करने में आसानी होगी।

- पहले से ही 20-30 मिनट के लिए अपने मक्खन को रेफ्रिजरेटर या फ्रीजर में ठंडा करें ताकि इसे प्रबंधित करना आसान हो।



3. मिश्रण कटोरे में 1 3/4 कप आटा और 4 औंस मक्खन डालें। आटे को मापते समय, एक छलनी का उपयोग करें या बड़े चंक्स को तोड़ने के लिए एक कांटे के साथ आटे को जल्दी से हिलाएं और एक सटीक माप प्राप्त करें।



4. मक्खन को आटे में काटें जब तक कि यह ठीक ब्रेड क्रंब्स की तरह न हो जाए। आटे में इसे कोट करने के लिए ठंडा मक्खन टॉस करें। फिर दो चाकू लें और सचमुच क्रिस्कॉसिंग गतियों के साथ मिश्रण में काट लें। मक्खन और आटे में दो चाकू से "एक्स," काटने के बारे में सोचें। जब आप पूरा कर लें, तो मक्खन मटर के आकार के जितना होना चाहिए।

- आप अपनी उंगलियों से मक्खन और फूल की हल्की मालिश भी कर सकते हैं, या आप पेस्ट्री ब्लेंडर का उपयोग कर सकते हैं, जो एक हैंडल से जुड़ी 4-5 वायर आर्क जैसा दिखता है।



5. चीनी, बेकिंग पाउडर और फल जोड़ें। सामग्री को एक साथ मिलाएं ताकि वे समान रूप से वितरित हो जाएं, और फिर बंद हो जाएं। ओवरमिक्सिंग से स्टार्च या कठोर केक निकल सकते हैं।



6. एक अलग कटोरे में अंडे और वेनिला अर्क को फेंटें और आटा मिश्रण में जोड़ें। एक साथ मिलाकर एक सख्त आटा तैयार करें।

- अगर आपको आटा मिक्स करने में परेशानी हो रही है, तो इसे पतला करने के लिए 1-2 बड़े चम्मच दूध मिलाएं।



7. एक बड़ी बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। कुकिंग स्प्रे या मक्खन के एक छोटे पैट का उपयोग करके, रॉक केक को चिपके रहने से रोकने के लिए बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें।

- आप चर्मपत्र कागज के एक टुकड़े को भी काट सकते हैं और बेकिंग ट्रे को लाइन करने के लिए इसका उपयोग कर सकते हैं।



8. बेकिंग ट्रे पर 2-3 चम्मच आटा गूंथ लें। एक चम्मच का उपयोग करते हुए, ग्रीसेस बेकिंग ट्रे पर आटे का एक बड़ा टुकड़ा गिराएं। याद रखें - ये रॉक केक हैं, इसलिए इन्हें रॉक जैसा दिखने के लिए सुंदर होना जरूरी नहीं है।



9. 350°F (176°C) पर 20 से 25 मिनट तक बेक करें। केक को अंतराल पर जांचें कि वे जल नहीं रहे हैं। वे तब पूर्ण हो जाते हैं जब बाहर दृढ़ और सुनहरे भूरे रंग के होते हैं।

तरीका 2

भिन्नताएं



1. एक मसालेदार रॉक केक के लिए दालचीनी और जायफल जोड़ें। चाय या कॉफी के साथ बिल्कुल सही, स्वादिष्ट मसालेदार पेस्ट्री के लिए आटे में 1 चम्मच दालचीनी और 1/2 चम्मच जायफल मिलाएं। आप अपनी पसंद के अनुरूप 1/2 चम्मच ऑलस्पाइस, लौंग या ऑरेंज जेस्ट पर भी विचार कर सकते हैं।



2. क्लासिक ब्रिटिश रॉक केक के लिए 1 कप जई जोड़ें। बस मक्खन और आटा काटने के बाद जई मिलाएं। जई को आटा के साथ मिलाने के लिए आपको अतिरिक्त 1/2 कप दूध मिलाना पड़ सकता है, क्योंकि वे तरल को जल्दी से सोख लेंगे।



3. ऐप्पल केक के लिए कटा हुआ सेब और दालचीनी जोड़ें। यह सरल, स्कोन-जैसे ट्रीट बनाने में आसान है। बस सूखे फल के स्थान पर सेब और दालचीनी जोड़ें।



4. जमैका रॉक केक के लिए कटा हुआ नारियल जोड़ें। बिना मीठा नारियल मैकरून की तरह चखने, नारियल जोड़ने से आपके रॉक केक अगले स्तर पर आ जाते हैं। सूखे फल के साथ नारियल मिलाएं।



5. मीठे केक के लिए सूखे फल के लिए चॉकलेट का स्थान लें। कुछ लोग सोचते हैं कि चॉकलेट के साथ सब कुछ बेहतर है, और वे चॉकलेट रॉक केक में सम्मोहक सवृत पाएंगे। जब आप सूखे फल डालेंगे तो बस एक समान मात्रा में अर्ध मीठे चॉकलेट चिप्स डालें।



5. एक नम खट्टे रॉक केक के लिए नींबू का रस या संतरे का रस जोड़ें। आधा नींबू निचोड़ें या दूध के स्थान पर संतरे के रस का एक छीटा मारकर अपने रॉक केक में थोड़ा सा टंग मिलाएं।

- आप मीठे, नम केक के लिए 1/2 कप नींबू दही भी डाल सकते हैं जो कि स्कोन के समान हैं।
- अधिक स्पष्ट खट्टे स्वाद के लिए आटे में 1-2 चम्मच नींबू या संतरे को पीस लें।

केक सजावट

जन्मदिन, वर्षगांठ, त्योहारों और स्यातक पार्टियों जैसे विशेष अवसरों के लिए विशेष केक बेक किए जाते हैं। इन केक को सजाने के लिए कुछ सामग्रियों की आवश्यकता होती है। इनमें से कुछ कलाकंद आइसिंग, शाही आइसिंग, चीनी का पेस्ट, ग्लेज, मार्जिन, बटरक्रीम और एडिट इंक प्रिंटिंग हैं। यह खंड केक को सजाने के तरीकों पर चर्चा करता है और प्रक्रिया को बेहतर तरीके से समझने में मदद करता है।

केक सजावट



एक केक के किनारों पर पेस्ट्री बैग के साथ पाइपड बटरक्रीम स्वरल है।

केक सजावट चीनी कलाओं में से एक है जो सादे केक को अधिक दृश्यक रूप से दिलचस्प बनाने के लिए आइसिंग या फ्रॉस्टिंग और अन्य खाद्य सजावटी तत्वों का उपयोग करता है। वैकल्पिक रूप से, केक को तीन आयामी व्यक्तियों, स्थानों और चीजों के समान बनाने के लिए ढाला और तराशा जा सकता है।

केक को एक विशेष उत्सव (जैसे जन्मदिन या शादी) के रूप में चिह्नित किया जाता है। वे राष्ट्रीय या धार्मिक छुट्टियों को भी चिह्नित कर सकते हैं, या वाणिज्यिक उद्यमों को बढ़ावा देने के लिए उपयोग किया जा सकता है। हालांकि, केक को लगभग किसी भी सामाजिक अवसर के लिए बेक और सजाया जा सकता है।

सजावट के प्रकार

केक की सजावट शृंगार या अलंकरण हैं जो शीर्ष पर या केक के चारों ओर रखे जाते हैं। केक की सजावट खाद्य सामग्री या खाद्य-सुरक्षित प्लास्टिक से की जा सकती है।



एक कलाकंद गुलाब खाद्य केक सजावट।

कलाकंद, चीनी पेस्ट या तैयार रोल आइसिंग के रूप में भी जाना जाता है, कई अलग-अलग रंगों में मौजूद है, और इसका प्रारंभिक रूप नरम है और संभालना आसान है। इस रूप में, केक डेकोरेटर कई अलग-अलग कलात्मक अभिव्यक्तियों में कलाकंद को ढालने में सक्षम हैं। इनमें से कई अभिव्यक्तियों को पेशेवर केक सजाने वाली कक्षाओं में भी पढ़ाया जाता है। कलाकंद का उपयोग मुख्य रूप से केक को कवर करने के लिए किया जाता है, लेकिन इसका उपयोग केक के लिए अलग-अलग शो पीस बनाने के लिए भी किया जाता है।

रॉयल आइसिंग एक मीठी सफ़ेद आइसिंग है जिसे आइसिंग शुगर के साथ ताजे अंडे की सफेदी (या पाउडर वाले अंडे की सफेदी, मेरिंग्यू पाउडर) से बनाया जाता है। रॉयल आइसिंग अच्छी तरह से परिभाषित आइसिंग किनारों का उत्पादन करती है और पाइपों पर जटिल लेखन, सीमाओं, स्कॉलवर्क और लेसवर्क के लिए आदर्श है। यह बहुत मुश्किल से सूखता है और अगर ठंडी, सूखी जगह में संग्रहीत किया जाता है तो अनिश्चित काल तक सुरक्षित रहता है, लेकिन उच्च आर्द्रता में नरम और विल्ट करने के लिए अतिसंवेदनशील होता है।

मार्जिपन का उपयोग अक्सर केक सजावट के लिए किया जाता है और कभी-कभी केक पर कवर के रूप में, हालांकि कलाकंद को अधिक पसंद किया जाता है।



गम पेस्ट से बना एक बाँ।

गम पेस्ट, जिसे फ्लोरिस्ट पेस्ट के रूप में भी जाना जाता है, एक खाद्य, भंगुर पदार्थ है जो जल्दी से सूख जाता है और केक की सजावट जैसे फूल या ढाला डिजाइन बनाने के लिए गढ़ा जा सकता है।

मॉडलिंग चॉकलेट चॉकलेट पिघलाने और कॉर्न सिरप, ग्लूकोज सिरप, या गोल्डन सिरप के साथ मिलाकर बनाया गया चॉकलेट पेस्ट है। चॉकलेट कई प्रकार की आकृतियों और संरचनाओं में बनाई जाती है, जिन्हें आसानी से अन्य नरम खाद्य सामग्री जैसे कि बटरक्रीम फ्रॉस्टिंग, मार्जिपन, या कलाकंद के साथ पूरा नहीं किया जा सकता है। मॉडलिंग चॉकलेट को सफेद, काले, अर्ध-मीठे या दूध चॉकलेट से बनाया जा सकता है।

खाद्य स्याही का उपयोग केक को सजाने में भी किया जाता है। 1990 के दशक की शुरुआत में नॉनटॉक्सिक स्याही और प्रिंटिंग सामग्री में सफलताओं के बाद, केक पर उपयोग के लिए खाद्य शीट पर छवियों और तस्वीरों को प्रिंट करना संभव हो गया। यह कुकीज़, केक, या पेस्ट्री जैसे विभिन्न कन्फेक्शनरी उत्पादों पर खाद्य फूड कलर के साथ पहले से चित्र बनाने की प्रक्रिया है। खाद्य स्याही से बने डिजाइनों को एक खाद्य प्रिंटर, एक विशेष उपकरण के साथ बनाया जा सकता है, जो एक पतली, खाद्य पेपर पर एक छवि को स्थानांतरित करता है। खाद्य पेपर स्टार्च और शर्करा से बना है और खाद्य रंगों के साथ मुद्रित किया गया है। मूल रूप से बेकरियों द्वारा प्रदान की जाने वाली एक विशिष्ट सेवा के रूप में शुरू की गई, इस तकनीक का उपयोग अब विशेष पेपर, स्याही और प्रिंटर का उपयोग करके घरेलू उपभोक्ताओं द्वारा किया जा सकता है।

तकनीक

केक को सजाने में आमतौर पर इसे आइसिंग के कुछ रूप के साथ कवर करना और फिर केक को सजाने के लिए सजावटी चीनी, कैंडी, चॉकलेट या आइसिंग सजावट का उपयोग करना शामिल है। लेकिन यह भी उतना ही सरल हो सकता है जितना कि आइसिंग शुगर का एक महीन कोट छिड़कना या केक के ऊपर से ग्लेज़ के एक ब्लैकेट को टपकाना। आइसिंग की सजावट या तो आइसिंग फूलों और सजावटी सीमाओं को पाइप करके या चीनी पेस्ट, क्लार्कंद, या मार्जिपन फूलों और फिगर्स को ढालकर की जा सकती है। एम्बॉसिंग मैट केक की सजावट के लिए एक उपकरण है जो केक, कप केक या इसी तरह की वस्तुओं के ऊपर उभरा प्रभाव बनाता है। उपयोगकर्ता मैट को केक डॉ या आइसिंग में दबाता है और मैट में उभरा पैटर्न आइटम में स्थानांतरित हो जाता है। एम्बॉसिंग मैट अक्सर सिलिकॉन रबर या इसी तरह के लचीले पॉलिमर से बने होते हैं।

केक कैसे सजाएं

केक सजाने के पीछे का उद्देश्य एक साधारण केक को भोजन कला के शानदार टुकड़े में बदलना है। एक केक को सजाना जटिल या सरल हो सकता है जैसा आप चाहें। यहां तक कि एक साधारण सजावट अत्यधिक प्रभावी हो सकती है, इसलिए आपको डरने की ज़रूरत नहीं है कि आपके पास अच्छा सजाने के लिए आवश्यक कौशल नहीं हैं - इसके बारे में बहुत कुछ अपनी रचनात्मकता को लागू करने के साथ-साथ यह जानना है कि प्रभावी ढंग से कैसे सजाएं



1. एक केक सजावट आपूर्तिकर्ता पर जाएं। यह देखने के लिए एक केक सजाने की दुकान के चारों ओर घूमना समय बिताने लायक है कि कोई उपलब्ध हैं और आपके फैसी को क्या टिकल करता है। यदि ऐसी चीज़ें हैं, जिनके साथ काम करना आप सीखना पसंद करते हैं, तो स्टोर सहायक के साथ बात करके और अधिक जानकारी प्राप्त करने के बारे में सोचें और घर पर क्या प्रयास करें, इस बारे में निर्णय लें।



2. कुछ केक सजावट की जांच करें। आप एक बेकरी में जा सकते हैं, या बस गूगल छवियों पर जा सकते हैं। इंटरनेट निश्चित रूप से आपको विचार और प्रेरणा दे सकता है।



3. सजाने के लिए सही प्रकार का केक चुनें। केक को सजाने के लिए अतिरिक्त प्रयास की आवश्यकता होती है; इसलिए, इसे अच्छा बनाने के लिए इसे सजाने के कारण समझपूर्ण हैं। यह उन केक को सजाने के लायक नहीं होगा जिन्हें ओवन से गर्म खाया जाना है, जैसे कि सिरप या सॉस से टॉप केक। इस तरह के केक की बात यह है कि वे पहले से ही उतने ही अच्छे हैं जितना उन्हें होना चाहिए। और कुछ केक सजावट के बिना या सजावट के साथ ठीक होते हैं, जैसे कि फ्रूट केक, और यह वास्तव में ऐसा अवसर है जो आपको यह तय करने में मदद करता है कि आपको सजाना है या नहीं। सजाने के लिए उपयुक्त केक में शामिल हैं:

- कपकेक
- क्रिसमस केक
- शादी का केक
- बच्चों की पार्टी केक
- विशेष आयु जन्मदिन की पार्टी केक
- एक गुड़िया केक (केक को सजाने वाली दुनिया में "डॉली वार्डन" के रूप में जाना जाता है)
- विदाई केक
- नवीनता "गीक" केक, अक्सर एक कंप्यूटर, इलेक्ट्रॉनिक, विज्ञान कथा, आदि पर आधारित, थीम; अक्सर बहुत ही जटिल काम हैं!
- उपहार केक

- बाज़ारों, मेलों, गलियों आदि में धन उगाहने के लिए केक।
- फोटो सेशन केक - एक विशेष अवसर के लिए फोटो खिंचवाने वाले केक,
- केक प्रतियोगिताओं में प्रवेश कर रहे हैं।



4. यदि आप केक आइसिंग करना चाहते हैं, तो उस प्रकार के फ्रॉस्टिंग या आइसिंग पर निर्णय लें। सजाने वाले केक के लिए आवश्यक फ्रॉस्टिंग या आइसिंग तकनीकों के साथ सहज महसूस करना महत्वपूर्ण है; कुछ दूसरों की तुलना में अधिक जटिल हैं और यदि आप अभी शुरू कर रहे हैं, तो यह अनुशंसा की जाती है कि जब तक आपका आत्मविश्वास नहीं बढ़ जाता है, तब तक आप कठिन सजावट परियोजनाओं पर नहीं जाते हैं। विशिष्ट फ्रॉस्टिंग या आइसिंग शैलियों में शामिल हैं:

- बटरक्रीम या वियना क्रीम - यह एक आसानी से उपयोग होने वाली फ्रॉस्टिंग है जो गैप को भरती है और सभी प्रकार के भदे केक धक्कों और डिप्स को कवर करती है! यह दिखने में व्हीप्ड क्रीम शैली का उत्पादन करता है और इसे स्मूथ किया जा सकता है या चोटियों में बसने की अनुमति दी जा सकती है। चॉकलेट, वेनिला, नींबू, कॉफी, और स्ट्रॉबेरी सहित विशिष्ट स्वादों के साथ बटरक्रीम फ्रॉस्टिंग रंग और स्वाद के लिए आसान है।
- फ्लफी फ्रॉस्टिंग - यह एक इलेक्ट्रिक मिक्सर में बीटिंग द्वारा बनाई गई एक फ्रॉस्टिंग का उपयोग करता है। जिस दिन इसे परोसा जाना है उस दिन इसे लागू किया जाना चाहिए; इसमें मार्शमॉलो प्रकार की स्थिरता है। भंडारण में, फ्रॉस्टिंग थोड़ा कुरकुरा हो जाता है और अपनी चमक खो देता है।
- चीनी का पेस्ट - चीनी का पेस्ट रोल कलाकंद है। यह आमतौर पर केक सजाने वाले आपूर्तिकर्ताओं से बना बनाया खरीदा जा सकता है।
- रॉयल आइसिंग - यह चीनी के पेस्ट के समान है और अक्सर बना बनाया उपलब्ध है।
- पेस्टिलेज - यह आइसिंग केक को सजाने वाले आपूर्तिकर्ता से पाउडर के रूप में आता है और जटिल सजाने के काम के लिए बहुत उपयोगी है जिसे आपको आकार में रखने की आवश्यकता है। यह एक चीनी पेस्ट आटा या गोंद है और इसे खरोच से भी बनाया जा सकता है। आइसिंग बहुत जल्दी सूख जाती है, और एक बार सूखने के बाद, यह इतना कठोर होता है कि अगर झुकता है तो "नैप" करेगा। इसमें नमी की उपस्थिति में टूटने का विरोध करने की उच्च क्षमता है। इस आइसिंग का नकारात्मक पक्ष यह है कि आपको बहुत तेजी से इसके साथ काम करने की आवश्यकता होगी, इससे पहले कि यह सूख जाए। यदि आप मॉडलिंग के लिए पेस्टिलेज का उपयोग करना चाहते हैं, तो आपको इसे चीनी पेस्ट के साथ 50/50 मिलाना होगा।
- पेटल पेस्ट - यह आइसिंग फूल बनाने के लिए आदर्श है, क्योंकि यह बेहद बारीक विस्तार पैदा करता है। इस पेस्ट के साथ काम करते समय अपनी उंगलियों को थोड़ा नम करना एक अच्छा विचार है।

- चीनी गोंद - यह आइसिंग नहीं है लेकिन एक "गोंद" है जो आपको आइसिंग से बनाए गए टुकड़ों को एक साथ रखने की अनुमति देता है।
- मॉडलिंग पेस्ट - यह एक खाद्य मॉडलिंग पेस्ट बनाने के लिए त्रैगाकैथ गोंद के साथ मिश्रित चीनी पेस्ट का एक संयोजन है।
- मुद्रित डिजाइन वाली पूर्व-निर्मित आइसिंग शीट - ये बच्चों के केक के लिए लोकप्रिय हैं और इनमें मूवी, कार्टून और टीवी शो के पात्रों जैसे डिजाइन हैं। उन्हें केक की सतह पर कैसे लागू किया जाए, इस पर दिए गए निर्देशों का पालन करें।
- डस्टेड आइसिंग शुगर - जबकि बहुत सरल है, यह सही प्रकार के केक पर बहुत प्रभावी हो सकता है, विशेष रूप से जहां केक का रचना आइसिंग या फ्रॉस्टिंग (जैसे आटा रहित केक और मिठाई केक) को जोड़े बिना पहले से ही पर्याप्त रूप से रिच है।



5. आइसिंग या फ्रॉस्टिंग से परे सोचें। आइसिंग या फ्रॉस्टिंग के अलावा केक को सजाने के कई अन्य साधन हैं। आप आइसिंग के साथ संयोजन में ऐसी वस्तुओं का उपयोग कर सकते हैं, या उन्हें सीधे केक में जोड़ सकते हैं। इसमें शामिल है:

- फल - ताजे फल के टुकड़े, सूखे फल, फल जैसे आकार में व्यवस्थित फूल या जानवर, चमकता हुआ फल (जैम इत्यादि के साथ), टॉफी-डिप, क्रिस्टलीकृत रिंड आदि।
- फूल - खाद्य फूल एक केक को बहुत सुरुचिपूर्ण दिखा सकते हैं
- क्रीम - गाढ़े क्रीम को क्रेनेल में आकार दिया जा सकता है, एक केक पर फैलाया जाता है, जिसे फिलिंग या पाइप करने के लिए उपयोग किया जाता है
- कैंडीज - सभी प्रकार के कैंडीज उत्कृष्ट केक डिजाइन बना सकते हैं
- ड्रिजलड चॉकलेट - या तो बेतरतीब ढंग से टपकती है, या पूर्व-निर्धारित पैटर्न में
- डस्टेड कोको या अन्य चॉकलेट - चॉकलेट कर्ल, स्प्रिंकल्स, टुकड़े, आकार, आदि।
- नट्स - विशेष रूप से आधा, पतला, या शेव्ड नट्स
- स्ट्रीसल टॉपिंग - पर बेकड, प्रत्येक सर्व के बगल में क्रीम की एक क्लेन के अलावा अन्य को सजाने की आवश्यकता नहीं है

- टॉफी स्ट्रैंड्स, शार्प्स या शेप्स - आपको इसे बनाने की प्रैक्टिस करनी होगी, जब तक आप इसे नाँक नहीं कर लेते, लेकिन टॉफी केक पर एक सजावटी तत्व के रूप में अच्छी तरह से काम कर सकती है
- नारियल (कटा हुआ या शुष्क) - नारियल को खाद्य रंग का उपयोग करके रंगा जा सकता है (रंग को गीला करने के लिए गीले हाथों या गीले दस्ताने का उपयोग करें); इसे टोस्ट भी किया जा सकता है
- जैम या मुरब्बा।



6. केक को सफलतापूर्वक सजाने के लिए आवश्यक कुछ अन्य आवश्यक तकनीकों को जानें। कई उपयोगी तकनीकें हैं जो आपके केक को सजाने के अनुभव में मदद कर सकती हैं:

- चीनी पर चित्रकारी - खाद्य रंग का उपयोग करें और चीनी पेस्ट, पंखुड़ी का पेस्ट, पेस्टिलेज, और शाही आइसिंग पर रंग भरने के लिए एक छोटा, फाइन पेंटब्रश का उपयोग करें। आइसिंग या चीनी मॉडल पर रंग चलाने से बचने के लिए, पेंटब्रश को कम से कम गील करना चाहिए।
- स्टिपलिंग - एक मध्यम आकार के ब्रश का उपयोग करें, जिसमें एक मजबूत सिर के साथ एक चिकनी आइसिंग सतह होती है।
- आइसिंग या फ्रॉस्टिंग पर पाइपिंग - पाइपिंग एक केक की सतह पर डिजाइन बनाने का एक शानदार तरीका है। डिजाइन में फूल, दिल, लेखन, सीमाएं, पैटर्न आदि शामिल हो सकते हैं। पाइपिंग उपकरण व्यावसायिक रूप से खरीदा जा सकता है, या आप घर पर पेपर या प्लास्टिक का उपयोग करके पाइपिंग बैग बना सकते हैं।
- शेपिंग केक - केक में अद्भुत आकृतियां बनाने की क्षमता "स्कल्पिंग" के माध्यम से वर्गाकार, आयताकार या गोलाकार केक को तोड़ने और उन्हें मनचाहे आकार में पुनः प्राप्त करने के बारे में है। एक रेसिपी के निर्देशों का पालन करते हुए, एक मूल मक्खन केक या मेडिरा केक को उचित आकार में काटने के लिए तेज, दांतेदार चाकू का उपयोग करें। यदि आप गलती से अपनी इच्छा से अधिक काट लेते हैं, तो इसे बटरक्रिम का उपयोग करके वापस गोंद लगाएं।
- हमेशा केक के रिम को सजाएं जब तक कि यह आपके डिजाइन से अलग न हो जाए। एक पाइपिंग बैग लें और केक के चारों ओर ट्रैपिंग डिजाइन बनाएं। सामान्य तौर पर, रिम और पक्षों को अन-आइस्ड छोड़ने से केक "अधूरा" दिखता है।



7. रंग का रचनात्मक रूप से उपयोग करें। अपने सजाए गए केक के लिए रंग विषयों का चयन करते समय, सही रंगों का चयन करने में मदद करने के लिए निम्नलिखित चीजों पर विचार करें:

- क्या केक किसी ऐसे व्यक्ति के लिए है जो किसी विशेष रंग को पसंद करता है?
- क्या केक एक अक्षर केक है जिसे एक विशेष तरीके से रंगीन करने की आवश्यकता है? कई बच्चों के केक इस तरह होंगे, और आप अपने रंग विकल्पों का मार्गदर्शन करने के लिए तस्वीरों का उपयोग ऑनलाइन कर सकते हैं।
- क्या केक एक विशेष अवसर के लिए है, जैसे कि स्नातक पार्टी? इस उदाहरण में, आप व्यक्ति के भविष्य के कॉलेज रंगों का उपयोग करना पसंद कर सकते हैं!
- अतिरिक्त रंग के लिए स्ट्रिकल्स, अन्य फ्रॉस्टिंग रंग या विभिन्न प्रकार की चॉकलेट का उपयोग करें।

8. खाने के साधारण टुकड़े को किसी सजावटी चीज़ में बदलना सीखें। कैंडी, सूखे फल, सब्जियां, अन्य पके हुए सामान आदि से सजावट बनाने की कला को समझाने के लिए पर्याप्त जगह नहीं है, लेकिन जब आप केक के लिए सुविधाएं बनाने की कोशिश कर रहे हैं तो यह रचनात्मक होना ज़रूरी है। उदाहरण के लिए, आप कान के लिए एक छोटी कैंडीज और टेलोरिस की लंबी रस्सी के साथ एक पूंछ के रूप में एक तारीख का उपयोग करके पूरी तरह से स्वीकार्य माउस बना सकते हैं। जब एक केक पर रखा जाता है, तो यह एक वास्तविक माउस बनाता है। या, एक जहाज में पोरथोल खिड़कियों के रूप में गोल कैंडीज का उपयोग करें, फूल की पंखुड़ियों के रूप में कटा हुआ मार्शमॉलो, कीबोर्ड या फोन पैड पर चाबियों के रूप में बटन कैंडीज, एक गोल्फ की गेंद के रूप में फ्रॉस्टिंग की एक सफेद गेंद आदि बनाएं, और कई कैंडीज़ को कल्पनाशील उपयोग के लिए रखा जा सकता है जैसे आंखें, मूँछ, कान, नाक, पूंछ, आदि।

- केक की सजावट (फोटो, ब्लॉग आदि) के लिए ऑनलाइन खोजों का उपयोग करें, अपने केक पर रचनात्मक रूप से खाद्य पदार्थों का उपयोग करने के लिए नए विचारों को प्रेरित करने के लिए।



9. तैयार सजावट का उपयोग करें। हालांकि, अखाद्य कुछ के साथ एक केक को अधिक जटिल करने की आवश्यकता नहीं है, कभी-कभी प्लास्टिक या पेपर सजावट को जोड़ने से विशेष स्पर्श जोड़ सकते हैं जो पहले से चर्चा की गई विधियों में से कोई भी प्राप्त नहीं कर सकता है। कुछ उदाहरणों में शामिल हैं:

- वेडिंग केक टॉपर्स दूल्हे और दुल्हन, घंटियां, कबूतर, या एक तोरण के चित्रण के रूप में।
- एक फार्म, थीम पार्क या चिड़ियाघर के दृश्य के लिए पशु। माँडलिंग पेस्ट में इन सभी जानवरों को बनाने में बहुत समय लग सकता है या निराशा हो सकती है, प्लास्टिक के समकक्ष मुड़ना एक चिंच है। बस सुनिश्चित करें कि वे पहले अच्छी तरह से धोए गए हैं।



10. सुंदर सर्विंग प्लेटों का उपयोग करें। यह सुनिश्चित करना कि केक प्लेट समग्र डिजाइन के अनुकूल है, यह केक के अंतिम सजावटी स्पर्श को सुनिश्चित करेगा।

- पैटर्न के साथ प्लेट्स को सजावटी डिजाइन के साथ टकराव नहीं करना चाहिए। फिर भी, एक केक के साथ जिसे अधिक स्पष्ट रूप से सजाया गया है, एक पैटर्न वाली प्लेट इसे पूरी तरह से सेट कर सकती है।
- मूल सफेद प्लेटें सभी सजावटी शैलियों से मेल खाने के लिए सुरुचिपूर्ण और आसान हैं।
- प्लेटों पर बोल्ड रंग अच्छी तरह से काम कर सकते हैं बशर्ते यह केक के मुख्य रंग के साथ न टकराए।
- कांच की प्लेटें सजाए गए केक के साथ प्यारे हैं; ग्लास पर केक द्वारा लाया गया एक पुराना विश्व प्रभाव है।
- केक स्टैंड कई सजाए गए केक के लिए एकदम सही हैं; वे आसानी से देखने के लिए केक उठाते हैं और इसे टेबल का केंद्र बिंदु बनाते हैं।
- यदि आप एक प्लेट या एक केक स्टैंड का उपयोग नहीं करना चाहते हैं, तो एक केक बोर्ड का उपयोग करने पर विचार करें। केक बोर्ड परिवहन के लिए केक को संभालना आसान बनाता है, चाहे वह आपकी रसोई से भोजन कक्ष तक हो, या आपकी रसोई से कार के माध्यम से कहीं और पूरी तरह से हो! फॉइल के साथ कवर किए गए कार्डबोर्ड या पतले लकड़ी के बोर्ड का उपयोग करके इन्हें घर पर बनाया जा सकता है, या इन्हें केक सजाने वाले आपूर्तिकर्ता से तैयार किया जा सकता है।

केक सजावट की आम शब्दावली कैसे सीखें

यदि आप केक सजावट में नए हैं, तो आप कई केक सजाने की शब्दावली से भ्रमित हो सकते हैं। यह संभव है कि ये वाक्यांश पहली बार में डराने वाले हो सकते हैं, लेकिन, यदि आप उनसे परिचित होने में समय लेते हैं, तो आप विश्वास के साथ उनका प्रयोग करेंगे।

यहां सबसे आम केक सजाने की कई शब्दावली हैं, और उनकी परिभाषाएं हैं। आप इन शब्दावली में महारत हासिल करने के बाद, आप अपने स्वयं के केक सजाने के विचारों से प्रेरित होंगे।

1. एयरब्रशिंग की तकनीक के बारे में जानें। केक एयरब्रशिंग खाद्य रंग का उपयोग करके केक की सतह पर चित्र जोड़ने या स्थापित करने का एक उच्च गति तरीका है। एयरब्रशिंग एक कलाकार की पेंट गन का उपयोग करता है जो एक संपीड़न वायु पंप का उपयोग करता है।



2. बॉर्डर जोड़ना सीखें। केक के बॉर्डर आइसिंग का एक निरंतर धागा है जो केक के शीर्ष, साइडों और / या नीचे किनारों को सुशोभित करता है।



3. अपनी बटरक्रीम जानें। बटरक्रीम एक रिच आइसिंग है जिसे मक्खन या चीनी (या दोनों) के साथ मिलाकर आइसिंग शुगर के साथ बनाया जाता है, और इसे स्मूथ होने तक फेंटा जाता है। बटरक्रीम एक सर्व-उद्देश्यीय आइसिंग है, आसानी से बनाया जाता है, जिसका उपयोग केक को ढंकने और संवारने दोनों के लिए किया जा सकता है।



4. सजाने वाले बैग के उपयोग को समझें। सजाने वाले बैग को आइसिंग बैग, फ्रॉस्टिंग बैग या पेस्ट्री बैग के रूप में भी जाना जाता है। सजाने वाले बैग छोटे, त्रिकोणीय आकार के बैग होते हैं जो कपड़े, प्लास्टिक या चर्मपत्र पेपर से बनाए जाते हैं। थैले सुशोभित टिप्स से सुसज्जित हैं और आइसिंग से भरे हुए हैं और सजावटी वस्तुओं जैसे कि फूलों, बॉर्डर, स्कॉलवर्क और लेसवर्क पैटर्न को पाइप करने के लिए उपयोग किया जाता है।



5. अपने बजट परमिट के रूप में कई सजावट टिप्स खरीदें। सजावट टिप्स अक्सर सजावट नॉजल कहा जाता है। सजावटी टिप्स का उपयोग सजावटी विवरण बनाने के लिए किया जाता है जैसे टोकरी-बुनाई पैटर्न, टुकड़े गुलाब, और शेल बॉर्डर्स। टिप्स अलग-अलग आकार में आती हैं, और उन्हें आइसिंग से भरे एक टुकड़े या पेस्ट्री बैग के साथ लगाया जाता है। जब बैग को दबाया जाता है, तो आइसिंग या क्रीम को टिप के आकार में पाइप किया जाता है। ड्रॉप फूलों को फ्रॉस्टिंग बैग के एक निचोड़ के साथ उत्पादित किया जाता है, जबकि गुलाब की पंखुड़ियों का उत्पादन टिप और आइसिंग के अभ्यास पैतरेवाजी के साथ किया जाता है।



6. फूल की कील पाने पर विचार करें। एक फूल की कील एक बड़े, बड़े सिर के साथ कील के आकार की होती है। एक फूल के सिर का उपयोग शाही आइसिंग और मक्खन के फूलों की पाइपिंग के लिए किया जाता है जो सूखने के बाद केक में स्थानांतरित हो जाते हैं।

7.

8. विभिन्न प्रकार के फ्रॉस्टिंग सीखें। फ्रॉस्टिंग और आइसिंग को अक्सर एक-दूसरे के लिए स्विच किया जाता है। अमेरिकी शब्द "फ्रॉस्टिंग" शब्द का उपयोग मलाईदार, शर्करा वाले पदार्थ से करते हैं, जो एक केक को कवर करता है, जबकि अन्य अंग्रेजी बोलने वाले क्षेत्रों में व्यक्ति "आइसिंग" शब्द का उपयोग करते हैं। अमेरिका में, "फ्रॉस्टिंग" का अर्थ आमतौर पर उस आइसिंग से है जो केक पर फैली होती है, जबकि "आइसिंग" आमतौर पर सजावटी आइसिंग, जैसे कि पाइप बॉर्डर और आइसिंग गुलाब को संदर्भित करता है। विभिन्न प्रकार के फ्रॉस्टिंग (जो आवश्यकतानुसार फिलिंग के साथ दोगुना भी हो सकता है):

- कलाकंद - कलाकंद को चीनी का पेस्ट भी कहा जाता है। कलाकंद एक आइसिंग शुगर आटा है जिसे पाई आटा की तरह ही काम किया जा सकता है। कलाकंद को चिकनी शीट्स में लपेटा जा सकता है और केक के ऊपर लपेटा जा सकता है, जिससे एक स्मूथ, ब्रुटिरहित फिनिश प्राप्त होता है।
- गनाचे - गनाचे एक मखमली चिकनी फ्रॉस्टिंग है। इसे या तो डार्क या व्हाइट चॉकलेट में पिघलाकर तैयार किया जाता है, फिर इसे हैवी क्रीम के साथ मिलाया जाता है।



- गमपेस्ट - गमपेस्ट एक खाद्य, मिट्टी जैसा डॉ है। इसे ग्लिसरीन, गम अरबी और आइसिंग शुगर के संयोजन से तैयार किया जाता है। गमपेस्ट का उपयोग खाद्य फूलों और डिजाइनों को ढालने के लिए किया जाता है। गम पेस्ट को अत्यधिक पतले में रोल किया जा सकता है और जटिल रिबन और लेसवर्क, साथ ही साथ नाजुक फूलों की पंखुड़ियों को बनाने के लिए उपयोग किया जाता है।



- मार्जिपन - मार्जिपन एक सूखा हुआ बादाम पदार्थ है। यह समान सामग्री से बादाम के पेस्ट के रूप में बनाया जाता है, हालांकि मार्जिपन में अधिक चीनी, कम बादाम, और एक चिकनी स्थिरता है। मार्जिपन का उपयोग अक्सर केक सजावट के लिए किया जाता है, और कलाकंद के नीचे एक आधार के रूप में।
- पाइपिंग - पाइपिंग एक सजाने की विधि है जहां एक सजावट बैग या ट्यूब को आइसिंग से भरा जाता है और एक सजावटी नोक के साथ लगाया जाता है। पाइपिंग तब होता है जब बैग को धीरे से केक और अन्य पके हुए सामानों के आकार के डॉट्स और रिबन बनाने के लिए निचोड़ा जाता है।



- रॉयल आइसिंग - रॉयल आइसिंग एक मीठी सफ़ेद आइसिंग है जिसे आइसिंग शुगर को या तो ताजे अंडे की सफेदी या सूखे अंडे की सफेदी और मेरिंग्यू पाउडर से तैयार किया जाता है। रॉयल आइसिंग कुरकुरा आइसिंग बॉर्डर बनाती है। यह जटिल लेखन, बॉर्डर, स्कॉलवर्क और केक पर लेसवर्क की पाइपिंग के लिए एकदम सही है। रॉयल आइसिंग बहुत मुश्किल से सूखती है और अगर ठंडी, सूखी जगह में संग्रहित की जाती है तो यह अनिश्चित काल तक सुरक्षित रहती है, लेकिन उच्च आर्द्रता में नरम और सूखने के लिए कमजोर होती है।



केक को कैसे फ्रॉस्ट करें

अपने खुद के केक को फ्रॉस्ट करने की सोच आपको घबरा सकती है और निकटतम बेकरी में भगा सकती है। हालांकि, अपने पसंदीदा केक पर पूरी तरह से स्मूथ फ्रॉस्टिंग कोट प्राप्त करना आसान है! पूरी तरह से फ्रॉस्टेड केक प्राप्त करने के लिए इन तीन तरीकों में से एक का प्रयास करें, और अपने सभी दोस्तों और परिवार के लिए अपने सुंदर बेकड सामान को दिखाएं।

तरीका 1

फ्रॉस्ट की शुरुआत

1. अपने केक को ठंडा होने दें। सबसे बड़ी गलती आप कर सकते हैं जब आपके केक को फ्रॉस्ट करना एक गर्म केक और ठंडा फ्रॉस्टिंग का उपयोग करना है। यदि आपका केक थोड़ा गर्म है, तो यह टुकड़े को पिघला देगा जो बाद में किनारों पर चलेगा और शीर्ष परत में भिगोएगा, जिससे यह चिपचिपा हो जाएगा। इसके अलावा, यदि आप ठंड में ठंडाई का उपयोग करते हैं तो यह फैलने के लिए पर्याप्त रूप से स्मूथ नहीं होगा और बहुत सारे टुकड़ों को लाएगा।

- कमरे के तापमान तक पहुंचने के लिए हमेशा अपने केक और अपने फ्रॉस्टिंग दोनों का इंतजार करें। यह प्रतीक्षा करने में कई घंटे लग सकते हैं, लेकिन पूरी तरह से फ्रॉस्टिंग के सहज कवर के लिए आवश्यक है।
- यदि आप अपने केक को काउंटर पर ठंडा होने के लिए छोड़ रहे हैं, तो केक के शीर्ष पर नियमित सेंडविच ब्रेड का एक टुकड़ा रखें। यह इसे नम रखेगा और बासी होने से बचाएगा।

2. केक को सपाट बनाएं। जब आप अपने केक को बेक करते हैं, तो संभावना है कि केंद्र एक छोटे से डोम में उठे। जबकि यह पूरी तरह से सामान्य है, यह आपके केक को पूरी तरह से फ्रॉस्टिंग की चिकनी परत होने से रोकता है क्योंकि डोम अंततः फ्रॉस्टिंग को साइडों की ओर स्लाइड करेगा। ऐसा होने से रोकने के लिए, केक के ऊपर से एक पतली परत को काटने के लिए एक दांतेदार किनारे के चाकू (अधिमानतः चाकू) का उपयोग करें, ताकि केक के ऊपर और नीचे एक दूसरे के समानांतर चला जाए।

- जब संभव हो, केक की ऊपरी परत को काट दें जबकि केक अभी भी पैन में है। यह आपको अधिक स्तरीय सतह प्राप्त करने में मदद करेगा।
- यदि आप एक स्तरित केक बना रहे हैं, तो आपके द्वारा उपयोग किए जा रहे केक की सभी परतों के ऊपर की परत को काट दें।

3. केक सेट करें। जब आपका केक ठंडा हो जाता है और आकार में कट जाता है, तो इसे कार्डबोर्ड या केक तल के गोल टुकड़े पर रखकर फ्रॉस्टिंग के लिए तैयार करें। नीचे के साथ केक के किनारों में 2" मोटी पेपर के स्ट्रिप्स जोड़ें। जब आप केक को फ्रॉस्ट करते हैं, तो बैक्स पेपर हटा दिया जाएगा और एक चिकनी तल को प्रकट करेगा। एक स्पिनिंग केक स्टैंड पर अपने केक को फ्रॉस्ट करना सबसे आसान है, जो कि रसोई, शिल्प और खाना पकाने की दुकानों पर उपलब्ध हैं।

- आइसिंग को सुचारू करने के लिए एक ऑफसेट स्पैटुला और बेंच स्क्रेपर सहित अपने केक फ्रॉस्टिंग टूल प्राप्त करें। चाकू या रबर स्पैटुला का उपयोग न करें, क्योंकि ये उपयोग करने में आसान हो सकते हैं, लेकिन वांछित चिकनी फ्रॉस्टिंग नहीं देंगे, जिसकी आप तलाश कर रहे हैं।
- यदि आप चाहते हैं, तो आप फ्रॉस्टिंग की पहली परत को जोड़ने के लिए एक चिकनी फ्रॉस्टिंग अटैचमेंट के साथ एक पाइपिंग बैग का उपयोग कर सकते हैं। अपने केक में सजावट जोड़ने के लिए आप बाद में पाइपिंग बैग में अलग-अलग टिप्स भी जोड़ सकते हैं।

4. क्रम्ब कोट जोड़ें। क्रम्ब कोट फ्रॉस्टिंग की एक खुरदरी परत होती है जिसका उपयोग क्रम्ब्स में सील करने के लिए किया जाता है ताकि आपके फ्रॉस्टिंग को आसानी से स्मूथ किया जा सके। क्रम्ब कोट को जोड़ने के लिए, एक ऑफसेट स्पैटुला का उपयोग करें और अपने कमरे के तापमान की एक मोटी परत को अपने केक के शीर्ष और साइडों तक फैलाएं।

- जब आप केक पर फ्रॉस्टिंग को फैलाते हैं, स्पैटुला को उसी दिशा में (बजाय आगे और पीछे) घुमाएं ताकि किसी भी ढीले क्रम्ब्स को सतह पर लाने के बजाय फ्रॉस्टिंग के तहत टक किया जाए।

- केक को छूने से लेकर अपने स्पैटुला को रखें क्रम्ब्स के इसके अटकने और आपके फ्रॉस्टिंग की सतह पर दिखने की संभावना को कम करें।
- फ्रॉस्टिंग की अतिरिक्त परतों को जोड़ने से पहले कम से कम तीस मिनट के लिए फ्रिज में क्रंब-कोटेड केक रखें।

तरीका 2

आपका केक एक ऑफसेट स्पैटुला के साथ फ्रॉस्ट करना

1. फ्रॉस्टिंग का एक डॉलोप जोड़ें। आइसिंग को फैलाने में आसान बनाने के लिए, इसे थोड़ा गर्म करने या कॉर्न सिरप का एक बड़ा चमचा जोड़ने और अच्छी तरह से मिश्रण करने के लिए सहायक हो सकता है। फिर, अपने ऑफसेट स्पैटुला को लें और केक के शीर्ष केंद्र में एक बड़ी डॉलोप जोड़ें।
2. आइसिंग फैलाएं। केंद्र से बाहर की ओर फ्रॉस्टिंग को फैलाने के लिए अपने स्पैटुला का उपयोग करें। इसे आसान बनाने के लिए आप केक प्लेट को स्पिन कर सकते हैं। फ्रॉस्टिंग को पूरी तरह से स्मूथ करने के बारे में चिंता न करें, बस यह सुनिश्चित करें कि क्रम्ब कोट पूरी तरह से कवर किया गया है।
3. साइडें फ्रॉस्ट करना। दोनों साइडों में से एक के केंद्र में थोड़ा सा फ्रॉस्टिंग जोड़ें, और इसे बाहर की तरफ फैलाने के लिए एक दिशा में काम करें। अपने फैलाव के रूप में अपने स्पैटुला को केक के किनारों के समानांतर रखें, जब आवश्यक हो तो अधिक फ्रॉस्टिंग जोड़ें।
4. फ्रॉस्टिंग को स्मूथ करना। अपने स्पैटुला को केक के शीर्ष पर वापस ले जाएं, और इसे स्मूथ करने के लिए सतह के पार धीरे-धीरे आगे और पीछे काम करें। साइडों को समान करें, जब आवश्यक हो तो किसी भी अतिरिक्त फ्रॉस्टिंग को मिटा दें। जब आप सुनिश्चित करें कि आपका केक सही है, तो नीचे से वैक्स पेपर स्ट्रिप्स हटा दें और अपने पूरी तरह से स्मूथ केक का आनंद लें!

तरीका 3

अपसाइड-डाउन विधि का उपयोग करके केक फ्रॉस्ट करना

1. एक कार्डबोर्ड तल को काटें। अपने केक पैन के तल का उपयोग करके अपने केक के आकार को मापें और कार्डबोर्ड के एक टुकड़े को उसी आकार में काट लें। अपने स्पनिंग केक प्लेट को टेप के एक टुकड़े के साथ यह टेप करें।
2. वैक्स पेपर जोड़ें। वैक्स या बेकिंग पेपर का एक बड़ा टुकड़ा काटें और इसे कार्डबोर्ड और केक प्लेट के ऊपर रखें। यह पूरी तरह से प्लेट को कवर करना चाहिए, और किनारों को किनारों पर चिपका हुआ छोड़ देना चाहिए। इन्हें केक प्लेट के नीचे से टेप करें ताकि आप फ्रॉस्ट करते समय पेपर इधर-उधर न भागें।
3. फ्रॉस्टिंग की अपनी शीर्ष परत फैलाएं। अपने ऑफसेट स्पैटुला का उपयोग करके वैक्स पेपर को सीधे फ्रॉस्ट करने के लिए मोटी परत ½"-1" को फैलाएं, वैक्स पेपर के क्षेत्र में पूरी तरह से भरें जिसके तहत कार्डबोर्ड कटआउट रखा गया है। यदि आवश्यक हो, किनारों के चारों ओर थोड़ा अतिरिक्त फ्रॉस्टिंग जोड़ें।
4. अपने केक को फ्रॉस्टिंग पर रखें। फ्रिज से अपने क्रम्ब-कोटेड केक को निकालें, और इसे फ्रॉस्टिंग पर फ्लिप करें। इसे धीरे-धीरे फ्रॉस्टिंग पर रखें, इसे केंद्रित करें ताकि पूरा केक इस पर रखा जाए।
5. साइडें फ्रॉस्ट करना। अपने ऑफसेट स्पैटुला का उपयोग करके केक के किनारों पर फ्रॉस्टिंग की एक महत्वपूर्ण मात्रा जोड़ें। जितना आप की आवश्यकता होगी, उससे अधिक जोड़ें, क्योंकि आप इसे लेप किए जाने के बाद अपने बेंच स्क्रेपर के साथ अतिरिक्त को हटा देंगे।

6. साइडों को स्मूथ करें। अपनी बेंच को खुरचें और इसे केक के किनारों पर स्थिर रखें क्योंकि आप धीरे-धीरे केक प्लेट को घुमाते हैं। जैसे ही अतिरिक्त फ्रॉस्टिंग स्क्रेपर पर इकट्ठा होता है, इसे मिटा दें और इसे गर्म पानी में डुबो दें। किसी भी अतिरिक्त को हटा दें जो नीचे की तरफ वैक्स पेपर पर हो सकता है।

7. अपने केक को फ्रिज या प्रशीतित करें। केक को बिल्कुल भी हिलाए या समायोजित किए बिना, पूरे केक प्लेट को अपने फ्रिज या फ्रीजर में रखें और फ्रॉस्टिंग को सेट करने की अनुमति दें। तापमान के आधार पर, यह कहीं भी आधे घंटे से लेकर कई घंटों तक का समय ले सकता है।

8. अपनी फ्रॉस्टिंग फिनिश करें। जब फ्रॉस्टिंग स्पर्श के लिए दृढ़ हो, तो अपने केक को फ्रिज से हटा दें। वैक्स पेपर को साइड से अन-टेप करें और केक प्लेट से केक को स्लाइड करें। तल पर कार्डबोर्ड कटआउट निकालें, और केक प्लेट पर अपने केक को पलटें। फिर, धीरे-धीरे पूरी तरह से चिकनी सतह को प्रकट करने के लिए वैक्स पेपर को वापस छीलें।

- यदि आपका फ्रॉस्टिंग वैक्स पेपर से छीलना शुरू कर देता है, तो इसे पर्याप्त ठंडा नहीं किया गया है। केक को कम से कम तीस और मिनट के लिए वैक्स पेपर / फ्रॉस्टिंग से फ्रिज में बदलें।
- यदि हवा के बुलबुले से फ्रॉस्टिंग में कोई छेद है, तो अपने ऑफसेट स्पैटुला का उपयोग रिक्त स्थान को थोड़ा गर्म करने वाले फ्रॉस्टिंग के साथ भरने के लिए करें, और बाद में स्मूथ करें।

तरीका 4

आपका केक एक पेपर टॉवल के साथ फ्रॉस्ट करें

1. फ्रॉस्टिंग की अपनी पहली परत जोड़ें। फ्रिज से क्रम्ब कोटिंग के साथ अपने केक को हटा दें, और अपने ऑफसेट स्पैटुला के साथ शीर्ष केंद्र के लिए कमरे के तापमान के फ्रॉस्टिंग की एक डॉलोप जोड़ें। यदि आप चाहें तो अपने स्मूथ केक पाइपिंग टिप के साथ फ्रॉस्टिंग की एक परत को पाइप करने के लिए भी चुन सकते हैं।

- केंद्र से बाहर काम करने वाले केक के शीर्ष पर फ्रॉस्ट करें। फिर, केक के किनारों पर भी एक परत जोड़ें।
- फ्रॉस्टिंग की इस पहली परत के पूरी तरह से चिकनी होने की चिंता न करें। इसे जितना संभव हो सके उतने स्तर पर रखने की कोशिश करें, लेकिन जो भी उभाड़ उठता है, उन्हें स्मूथ कर दें।

2. फ्रॉस्टिंग को सूखने दें। अपने केक को 15-20 मिनट के लिए काउंटर पर खुला छोड़ दें जब तक कि फ्रॉस्टिंग स्पर्श करने के लिए सूख न जाए। यदि आपको जरूरत है, तो आप इसे लंबे समय तक सेट करने के लिए छोड़ सकते हैं।

3. टॉप्स को स्मूथ करें। एक पेपर टॉवल या वैक्स पेपर का एक टुकड़ा लें और इसे अपने केक के शीर्ष पर रखें। बाधा के रूप में पेपर का उपयोग करके, फ्रॉस्टिंग को स्मूथ करने के लिए अपनी उंगलियों का उपयोग करें। पेपर को साइडों पर ले जाएं और केक के किनारों को स्मूथ करने के लिए प्रक्रिया को दोहराएं।

- पूरी तरह से स्मूथ केक के लिए, वैक्स पेपर का उपयोग करें। यदि आप एक छोटा पैटर्न दिखाना चाहते हैं, तो नीचे रिज-साइड के साथ एक पेपर टॉवल का उपयोग करें।
- केवल पेपर रखें और अपनी उंगलियों से इसे एक बार में स्मूथ करें। केक के एक ही खंड पर पेपर को उठाना और बदलना गीले अंडरलेयर को उजागर करेगा, और बस फ्रॉस्टिंग को स्मियर करेगा।

तरीका 5

सजावटी तकनीकों का उपयोग करना

1. एक पंख वाला पैटर्न बनाएं। यहां तक कि पंक्तियों में अपने केक के शीर्ष पर पाइप धारियों को आइसिंग के एक विषम रंग का उपयोग करें। फिर, एक लंबा टूथपिक लें और यहां तक कि उन पंक्तियों के लिए लंबवत बनाएं जिन्हें आपने अभी-अभी पाइप किया है।

हर-दूसरी लाइन को विपरीत दिशा में बनाएं। यह आपके केक के शीर्ष पर एक सुंदर मार्बलड या पंखदार बनावट बनाएगा।

2. डिजाइनों पर पाइपिंग का प्रयास करें। अपने केक के शीर्ष पर सुंदर डिजाइन जोड़ने के लिए विभिन्न टिप्स के साथ अपने पारंपरिक केक पाइपिंग बैग का उपयोग करें। आप पाइपिंग बैग के साथ दोहरावदार पैटर्न, लेखन या छोटे आकार बना सकते हैं। यदि आपके पास पाइपिंग बैग नहीं है, तो टिप कट ऑफ के साथ पारंपरिक ज़िपलॉक बैग का उपयोग करने का प्रयास करें।

3. रंगीन कलाकंद का प्रयोग करें। खरीदें या अपने खुद के रंगीन कलाकंद बनाएं - एक चीनी आधारित डॉ की तरह फ्रॉस्टिंग के आकार और सहज प्रयोग के लिए फैल सकता है। अपने पूरे केक को कलाकंद की एक परत में कोट करें, या अपने केक के ऊपर रखने के लिए छोटे फिगर और विवरण बनाने के लिए इसका उपयोग करें।

4. ताजे फूल डालें। एक बार जब आप अपने केक को पूरी तरह से फ्रॉस्ट कर लेते हैं, तो एक ताजा बनावट के लिए ताजे फूल जोड़ें। ताजे फूल बहुत प्रयास का रूप देते हैं, लेकिन आपके केक के लिए एक अविश्वसनीय रूप से सरल जोड़ हैं।

5 एक रिबन बॉर्डर जोड़ें। आप एक सनी लुक के लिए असली रिबन का उपयोग कर सकते हैं या बॉर्डर से जोड़ने के लिए कलाकंद से बाहर रिबन के स्ट्रिप्स बना सकते हैं। रिबन केक पर विशेष रूप से कई स्तरों के साथ प्रभावी होते हैं, जैसे कि शादी का केक।

आइसिंग

आइसिंग, जिसे अक्सर संयुक्त राज्य अमेरिका में फ्रॉस्टिंग कहा जाता है, एक मीठा, अक्सर मलाईदार ग्लेज होता है जो तरल पदार्थ के साथ चीनी से बना होता है, जैसे कि पानी या दूध, जो अक्सर मक्खन, अंडे की सफेदी, क्रीम चीज़, या स्वाद जैसी सामग्री से रिच होता है। इसका उपयोग बेक किए गए सामान को कवर करने या सजाने के लिए किया जाता है, जैसे केक या कुकीज़। जब इसका उपयोग केक की परतों के बीच किया जाता है, तो इसे फिलिंग कहा जाता है।



चॉकलेट और सोर क्रीम के साथ एक आइसिंग के साथ एक केक।



केक पर फैलाने से पहले एक कटोरे में आइसिंग।

आइसिंग का उपयोग फूलों और पत्तियों जैसे आकार में किया जा सकता है। जन्मदिन और शादी के केक पर ऐसी सजावट आम है। वांछित रंग प्राप्त करने के लिए शेफ की कलर डाय (फूड कलरिंग) को आमतौर पर आइसिंग मिश्रण में मिलाया जाता है। स्प्रिंकल्स, कलरिंग मिस्ट, एडिबल इंक डिजाइन या अन्य सजावट का उपयोग अक्सर आइसिंग के ऊपर किया जाता है।

सरलतम आइसिंग एक ग्लेस आइसिंग है, जिसमें पाउडर चीनी और पानी होता है। यह स्वाद और रंग के रूप में वांछित हो सकता है, उदाहरण के लिए, पानी के स्थान पर नींबू के रस का उपयोग करके। अंडे की सफ़ेदी (जैसे शाही आइसिंग में) का उपयोग करके, और ग्लिसरीन जैसे अन्य अवयवों को मिलाकर (पाउडर के रूप में) फैट और चीनी को एक साथ पिघला कर, पाउडर चीनी (मक्खन में) में वसा को फेंटके अधिक जटिल आइसिंग बनाई जा सकती है। कुछ आइसिंग चीनी और क्रीम चीज या सोर क्रीम के संयोजन से या जमीन बादाम का उपयोग करके बनाया जा सकता है (जैसा कि मार्जिपन में)।

आइसिंग को एक बर्तन जैसे चाकू या स्पैटुला के साथ लगाया जा सकता है, या इसे टपकने या डुबाने से, या आइसिंग को रोल करके और केक के ऊपर लपेटकर लगाया जा सकता है। प्रयोग की विधि काफी हद तक उपयोग किए जा रहे आइसिंग के प्रकार और बनावट पर निर्भर करती है। एक केक के रूप में परतों के बीच आइसिंग का उपयोग किया जा सकता है, या इसका उपयोग पूरी तरह से या आंशिक रूप से केक या अन्य बेकड उत्पाद के बाहर कवर करने के लिए किया जा सकता है।

आइसिंग की तैयारी करना

आंख और तालू को अधिक आकर्षक बनाने के लिए एक केक बनाने के लिए इसे एक आइसिंग या टॉपिंग के साथ कवर किया गया है। आइसिंग केवल केक के लिए एक मीठा कवर नहीं है, यह निर्णय निर्माता है क्योंकि यह प्राथमिक कारक है जो ग्राहक के मन में खरीद आवेग पैदा करता है। आइसिंग सामग्री का एक संयोजन है जो उचित तापमान पर उचित लंबाई के लिए एक साथ मिलाया जाता है और उचित गति पर एक आंख अपील और स्वादिष्ट आइसिंग या फ्रॉस्टिंग लिया जाएगा।

आइसिंग को तीन श्रेणियों में वर्गीकृत किया गया है, पकाया हुआ, कच्चा और दो का संयोजन। उन्हें इस प्रकार वर्गीकृत किया गया है:

1. फ्लैट आइसिंग: फ्लैट आइसिंग में हवा नहीं या बहुत कम होती है। वे आम तौर पर 80-85 प्रतिशत पाउडर चीनी, 15-20 प्रतिशत पानी और वैकल्पिक सामग्री जैसे ग्लूकोज सिरप, छोटा और स्वादिष्ट बनाने से युक्त होते हैं।
2. क्रीम आइसिंग: क्रीम आइसिंग को एक फ्लफी स्थिरता में फेंटा जा सकता है। इनमें आमतौर पर बड़ी मात्रा में छोटा, मक्खन या मार्जरीन होता है। विशेष इमल्सीफाइड प्रकार की शोर्टिंग्स उपलब्ध हैं जो तरल पदार्थों को एक पायस में रखने में सक्षम हैं इसलिए पानी अलग नहीं होगा। वे आइसिंग में फेंटे वायु को बनाए रखने में भी सक्षम हैं। क्रीम आइसिंग में 70-80 प्रतिशत पाउडर चीनी, 20-40 प्रतिशत वसा और 5-10 प्रतिशत तरल होता है। वैकल्पिक सामग्री ऐसे स्टार्च, गम्स और ट्रिपर्स का उपयोग नमी बनाए रखने में सहायता के लिए किया जाता है जो एक सूखी सतह को बनाए रखने में मदद करता है ताकि केक को थोक बेकरियों द्वारा ओवररैप किया जा सकता है।
3. फज और कलाकंद: फज प्रकार आइसिंग और कलाकंद एक दूसरे के साथ दिखने में समान हैं, एक अच्छी घनी बनावट और एक कैंडी की तरह खाने की गुणवत्ता। वे शादी के केक, और छोटे केक जैसे पेटी फोर्स को सजाने के लिए उपयोग किए जाते हैं, जिन पर सजावट की गई होती है। इन आइसिंग की चिकनी, चमकदार बनावट के लिए खाना पकाने की प्रक्रिया के दौरान चीनी क्रिस्टल के आकार में कमी।
4. मार्शमैलो: मार्शमैलो आइसिंग को फोम प्रकार के आइसिंग के रूप में वर्गीकृत किया जाता है क्योंकि मिश्रण में बड़ी मात्रा में वायु फेंटा जाता है। जिलेटिन और / या अंडे का सफेद, और एक सिरप घोल एक बहुत ही हल्के और अत्यधिक वातित आइसिंग का उत्पादन करने के लिए उपयोग किया जाता है। मार्शमैलो आइसिंग उन केक के लिए अनुकूल नहीं हैं जिन्हें लपेटना है जब तक कि वे नारियल या क्रंच के साथ टॉप किए गए न हों। मार्शमैलो आइसिंग में 40- 45 प्रतिशत पाउडर चीनी, 25-30 प्रतिशत नमी, 1-2 प्रतिशत जिलेटिन, 15 प्रतिशत ग्लूकोज और 15 प्रतिशत इनवर्ट शुगर होता है। फ्लेवरिंग को आइसिंग में जोड़ा जा सकता है।
5. कॉम्बिनेशन: कॉम्बिनेशन आइसिंग एक आइसिंग है, जो उपरोक्त दो आइसिंग के संयोजन से तैयार की गई है। एक फ्लैट आइसिंग प्राप्त करने के लिए एक जल आइसिंग को एक क्रीम आइसिंग के साथ जोड़ा जा सकता है, या एक मार्शमैलो आइसिंग एक क्रीम आइसिंग के साथ एक मार्शमैलो क्रीम आइसिंग प्राप्त करने के लिए मिश्रित किया जा सकता है।

फ्लेवरिंग

स्वादिष्ट बनाने का मसाला एक जटिल सनसनी है जो बहुत खुशी का स्रोत है जो एक व्यक्ति को खाद्य पदार्थों से प्राप्त होता है। सभी अवयवों में प्राकृतिक स्वाद हैं और उन्हें केवल अन्य प्रशंसात्मक स्वादों द्वारा बढ़ाया जाना चाहिए। स्वादों को आमतौर पर संगत या प्रशंसात्मक के रूप में वर्गीकृत किया जाता है।

1. संगत स्वाद: संगत स्वाद चेरी-वेनिला, बटरस्कोच-रम, मेपल-रम, चॉकलेट-वेनिला, नारंगी-अनानास, मेपल-अखरोट, मक्खन-वेनिला, मक्खन-चॉकलेट और बादाम- वेनिला हैं।
2. मानार्थ फ्लेवर: नारियल-वेनिला, नारियल- मेपल, नारंगी-नींबू, चॉकलेट-पुदीना, केला- नारंगी, चेरी-बादाम, चेरी-रम, चॉकलेट-रम, कॉफी-रम, बटरस्कोच-नींबू, बटरस्कोच- कॉफी और रम- मक्खन।

आइसिंग को संभालने के लिए क्या करें और क्या न करें

1. गर्म होने पर पका हुई आइसिंग लगाना चाहिए (100-125 डिग्री फारेनहाइट सबसे अच्छा है)।
2. आइसिंग को पतला होने के लिए ग्लूकोज घोल या एक साधारण सिरप के साथ पतला होना चाहिए - कभी सादे पानी का उपयोग न करें।
3. रैप केक के लिए, स्टेबलाइजर्स और ड्रायर्स का उपयोग किया जाना चाहिए।

4. आइसिंग को मिक्स करते समय, तरल को तेजी से न जोड़ें, शॉर्टनिंग से आसानी से एक पायस बन सकता है।
5. आइसिंग को ओवरमिक्स न करें। आइसिंग का टूटना तब शुरू होता है जब आइसिंग को सामान्य सहनशीलता से परे अतिरिक्त मिनट के अधीन किया जाता है।
6. किफ़ायत से फ्लेरिंग का प्रयोग करें। केक का असली स्वाद मास्क न करें।

आइसिंग स्टेबलाइजर्स ए

अधिकांश बेकर्स व्यक्तिगत गम के साथ काम करने की कठिनाई के कारण पूरी तरह से आइसिंग स्टेबलाइजर्स खरीदते हैं। आइसिंग स्टेबलाइजर्स को प्लास्टिक या पाउडर रूपों में खरीदा जा सकता है। वे उबलते या गैर-उबलते प्रकारों में भी उपलब्ध हैं। उबलते प्रकार आमतौर पर आइसिंग में उपयोग किया जाता है जिसमें चीनी और तरल पदार्थ उबलते हैं। उबला हुआ आइकन आमतौर पर अधिक स्थिर होते हैं, क्योंकि स्टेबलाइजर पूरी तरह से सक्रिय हो गया है, और क्योंकि मशीन अनुप्रयोग के लिए आवश्यक उचित स्थिरता और त्रिपचिपाहट पैदा करने के लिए कम पानी की आवश्यकता होती है।

आइसिंग के लिए रेसिपी

सफेद बटरक्रीम आइसिंग

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी, पाउडर	10	0
नमक	0	3/4

प्रक्रिया: पाउडर चीनी और नमक को मिक्सिंग बाउल में रखें।

सामग्री	पाउंड	औंस
उबलता पानी	1	8
आइसिंग स्टेबलाइजर	0	12

प्रक्रिया: उबलते पानी में आइसिंग स्टेबलाइजर घोलें। मिक्सिंग बाउल में जोड़ें।

सामग्री	पाउंड	औंस
शॉर्टनिंग, पायसीकारी	2	8
वनीला	0	1

प्रक्रिया: मिक्सिंग बाउल में शॉर्टनिंग और वनीला डालें और हल्का और फूलने तक क्रीम करें।

हॉट वेदर व्हाइट क्रीम आइसिंग

सामग्री	पाउंड	औंस
शॉर्टनिंग, पायसीकारी	4	0
आटा, केक	1	8

प्रक्रिया: शॉर्टनिंग और आटे को धीमी गति से क्रीम करें।

सामग्री	पाउंड	औंस
गर्म पानी	2	8
शर्करा	1	8
नमक	0	2-1 / 2
चीनी, पाउडर	20	0

प्रक्रिया: पानी, ग्लूकोज और नमक को उबाल लें और पाउडर चीनी में मिश्रण के ऊपर धीरे-धीरे क्रीमयुक्त मिश्रण में जोड़ें। बहुत तेजी से न जोड़ें या आप शॉर्टनिंग को पिघला देंगे। मध्यम रूप से क्रीम करें।

सामग्री	पाउंड	औंस
पानी	0	9
चीनी, दानेदार	0	12
जिलेटिन (चर)	0	2-1 / 2

प्रक्रिया: पानी में जिलेटिन और चीनी को भंग करें और स्पष्ट करने के लिए 140 डिग्री फारेनहाइट तक गर्म करें। क्रीमयुक्त मिश्रण के ऊपर हिलाएं। आसान प्रसार और त्वरित सुखाने में सहायता के लिए, 90 -100 डिग्री फारेनहाइट पर उपयोग करें। यदि आइसिंग को पतला करना आवश्यक है, तो साधारण सिरप (2 भाग दानेदार चीनी 1 भाग गर्म पानी में भंग) का उपयोग करें। इच्छानुसार फ्लेवर डालें।

बटरस्काॅच क्रीम आइसिंग

प्रक्रिया: स्वाद विकसित करने के लिए 246-250 डिग्री फारेनहाइट पर पकाएं।

सामग्री	पाउंड	औंस
सरल सिरप	6	0

प्रक्रिया: सरल सिरप बनाने के लिए 4 पाउंड दानेदार चीनी को 2 पाउंड गर्म पानी में मिलाएं। उपरोक्त पके मिश्रण में साधारण सिरप डालें। पका हुआ मिश्रण ठंडा होने दें।

सामग्री	पाउंड	औंस
शॉर्टनिंग, पायसीकारी	2	0
दूध, सूखा नॉनफैट	1	0

प्रक्रिया: ठंडा होने तक इमल्सीफाइड शॉर्टनिंग और सूखा दूध मिलाएं और स्मूथ होने तक मिक्स करें।

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी, पाउडर	10	0
नमक	0	1

प्रक्रिया: क्रीमयुक्त मिश्रण और क्रीम के ऊपर स्मूथ और हल्के होने तक पाउडर चीनी और नमक डालें।

उबला हुआ आइसिंग

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी, दानेदार	8	0
कॉर्न सिरप	3	0
चीनी पलटना	2	0
नमक	0	½
पानी	2	8

प्रक्रिया: 242 डिग्री फारेनहाइट तक कुक करें।

सामग्री	पाउंड	औंस
अंडे की सफेदी	4	0

चीनी, पाउडर	2	0
शोधित अर्गल	0	½

प्रक्रिया: गीली चोटी तक अंडे की सफेदी को फेंटें (एक गीली चोटी तब होती है जब आप अपनी उंगली को फेंटें सफेदी में डालते हैं और यह एक चोटी बनाता है जो गीला महसूस करता है)। मध्यम गति में फेंटना जारी रखते हुए, गर्म सिरप को एक पतली धारा में जोड़ें और तब तक फेंटना जारी रखें जब तक कि वांछित स्थिरता नहीं मिल गई हो।

मार्शमैलो आइसिंग

सामग्री	पाउंड	औंस
जिलेटिन	0	7
पानी, ठंडा	0	12

प्रक्रिया: जिलेटिन को ठंडे पानी में भिगोएं, फिर 140 डिग्री फारेनहाइट पर गर्म करें।

सामग्री	पाउंड	औंस
दानेदार चीनी	8	0टीआर>
पानी, गर्म	2	8टीआर>
चीनी पलटना	5	8
कॉर्न सिरप	3	0

प्रक्रिया: गर्म पानी में चीनी घोलें, फिर चीनी को घुलने तक उलटा चीनी और कॉर्न सिरप में मिलाएं। जिलेटिन घोल जोड़ें और मार्शमैलो की फ्लफी स्थिरता से फेंटें। इच्छानुसार स्वाद और भोजन रंग जोड़ें।

जब गर्म हो तब मार्शमैलो का प्रयोग करना चाहिए। यदि कुछ बचा हुआ है, तो आवश्यकता होने तक ठंडा करें। इसे लागू करने से पहले मार्शमैलो को लगभग 100 डिग्री फारेनहाइट तक गर्म किया जाना चाहिए।

फ्रेंच क्रीम आइसिंग

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी, दानेदार	10	0
पानी	3	0

प्रक्रिया: 232 डिग्री फारेनहाइट तक उबालें।

सामग्री	पाउंड	औंस
अंडे की सफेदी	5	0

प्रक्रिया: वायर बीटर के साथ नरम गीली चोटी को अंडे का सफेद फेंटें।

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी, दानेदार	2	8

प्रक्रिया: अंडे की सफेदी को धीरे-धीरे एक धीमी स्ट्रीम में तब तक फेंटें जब तक चीनी न डालें। फिर धीरे-धीरे तेज गति में फेंटते हुए गर्म सिरप डालें। धीमी गति में बदलें और ठंडे होने तक फेंटना जारी रखें।

सामग्री		पाउंड	औंस
मार्जरीन या मक्खन		6	0
शॉर्टनिंग, पायसीकारी		6	0
दूध, नॉनफैट	सूखा	1	0

प्रक्रिया: एक अलग कटोरे में मार्जरीन या मक्खन को एक साथ क्रीम करें और फिर ऊपर डालें और स्मूथ और हल्का होने तक मिलाएं।

कलाकंद क्रीम आइसिंग

सामग्री	पाउंड	औंस
कलाकंद	10	0
शॉर्टनिंग,		
पायसीकारी	4	0
मार्जरीन	1	0
नमक	0	1

प्रक्रिया: धीमी गति से ब्लेंड करें, फिर मध्यम गति पर 2 मिनट के लिए क्रीम करें।

सामग्री	पाउंड	औंस
तरल दूध	1	0

प्रक्रिया: तरल दूध 100 -120 डिग्री फारेनहाइट होना चाहिए। गर्म दूध को धीरे-धीरे ऊपर से डालें जबकि धीमी गति से बहुत हल्का और स्मूथ होने तक क्रीम करते रहें।

चाँकलेट फज आइसिंग

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी, दानेदार	4	8
पानी	3	12

प्रक्रिया: पानी को 180 डिग्री फारेनहाइट पर गर्म करें।

सामग्री	पाउंड	औंस
शाँर्टनिंग,		
पायसीकारी	1	10
सलाद का तेल	0	4
शर्करा	1	0
नमक	0	1-14th
वनीला	0	2-1 / 2
कोको (डच)	1	5
दूध, नॉनफैट सूखा	0	8
चीनी, पाउडर	10	0

प्रक्रिया: इस कदम की सभी सामग्रियों को मिक्सिंग बाउल में रखें। चीनी और गर्म पानी के घोल का 1/3 भाग डालें। स्मूथ होने तक मिलाएं। मध्यम गति में मिश्रण करते हुए चीनी के घोल को धीमी गति से मिलाते रहें जब तक कि अच्छी फैलने वाली स्थिरता न पहुंच जाए। पहला चीनी घोल डालने के बाद कोको को 2 पाउंड पिघली हुई चाँकलेट लिक्वर से बदला जा सकता है। भिन्नता के लिए, आइसिंग के एक हिस्से में 1 पाउंड 8 औंस टोस्टेड पेकान के टुकड़े (मोटे तौर पर कटा हुआ) जोड़ा जा सकता है।

डिप्प आइलिंग

सामग्री	पाउंड	औंस
पानी, गर्म	1	8
जैलेटीन	0	3/4

प्रक्रिया: मिश्रण कटोरे में जैलेटीन और गर्म पानी को एक साथ मिलाएं और कुछ मिनटों के लिए सेट होने दें।

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी, पाउडर	10	0
कॉर्न सिरप	1	0
शाँर्टनिंग, नियमित	0	8
वनीला	0	1

प्रक्रिया: उपरोक्त सभी सामग्रियों को मिक्सिंग बाउल में डालें और एक स्मूथ बहती हुई आइसिंग में मिलाएं। नोट: जब इस्तेमाल किया जाता है तो डिप्प आइसिंग को लगभग 100 डिग्री फारेनहाइट तक गर्म किया जाना चाहिए।

व्हाइट आइसिंग

ठंड के लिए आइसिंग 115-130 डिग्री फारेनहाइट पर गर्म प्रयोग के लिए एक फ्लैट उबलते-प्रकार की आइसिंग है। उपयोग किए जाने वाले स्टैबलाइजर एक स्टार्च और गोंद आधारित है जो विशेष रूप से इसकी ठंड स्थिरता के लिए चुना गया है। यदि इस आइसिंग को पतला करना है, तो पानी का नहीं, साधारण सिरप का उपयोग करें।

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी, दानेदार	25	0
पानी	24	0
स्थिरक	1	0

प्रक्रिया: उबालने के लिए पानी, चीनी और स्थिरक लाएं।

सामग्री	पाउंड	औंस
शॉर्टनिंग, नियमित	4	1

प्रक्रिया: गर्म सिरप और पिघल में शॉर्टनिंग जोड़ें।

सामग्री	पाउंड	औंस
चीनी, पाउडर	100	0
वनीला	0	8

प्रक्रिया: मिक्सिंग बाउल में पाउडर चीनी डालें। बाउल में गर्म सिरप और वनीला जोड़ें और स्मूथ होने तक मिलाएं।

केक आइसिंग कैसे बनाएं

जबकि रसोइये आम तौर पर चीनी आधारित केक को आइसिंग के रूप में फैलाते हैं, और अधिक मोटा होना क्रीम या मक्खन आधारित स्प्रेड के रूप में फैलता है, दोनों ही शब्दों का व्यापक रूप से गैर-पेशेवरों द्वारा किसी भी प्रकार के लिए उपयोग किया जाता है। नीचे दी गयी रेसिपी आपको दोनों किस्में बनाने की अनुमति देंगे, लेकिन जो भी आप परिणामों को कॉल करने का निर्णय लेते हैं, वे स्वादिष्ट होंगे। आइसिंग और केक के विभिन्न संयोजनों के साथ प्रयोग करें या अनुशंसित युग्मन के लिए प्रत्येक विधि की शुरुआत पढ़ें।

यदि आप एक आइसिंग की तलाश में हैं जो आपको केक पर जटिल डिजाइन बनाने की अनुमति देगा।

सामग्री

बटरक्रीम आइसिंग:

- 1 कप (240 मिली) मक्खन (या शाकाहारी प्रतिस्थापन के लिए निर्देश देखें)
- 3 कप (720 मिली) पाउडर चीनी
- 2 बड़े चम्मच (30 मिली) व्हिपिंग क्रीम

1 चम्मच (5 मिली) वेनिला या बादाम अर्क

वैकल्पिक अतिरिक्त प्लेवरिंग

चीनी आइसिंग:

~ 2 कप (480 मिली) पाउडर चीनी

~ 4-12 बड़े चम्मच (60-180 मिली) दूध या जूस

~ 1 चम्मच (5 मिली) वेनिला या बादाम अर्क

क्रीम चीज़ आइसिंग:

0.5 कप (120 मिली) मक्खन या मार्जरीन

1 कप (240 मिली) क्रीम चीज़

2 कप (480 मिली) पाउडर चीनी

1 चम्मच (5 मिली) वेनिला अर्क

तरीका 1

एक सरल चीनी आइसिंग बनाना



1. मीठा, चमकदार पेस्ट बनाने के लिए इस आसान रेसिपी का पालन करें। आप दस मिनट के भीतर यह रेसिपी बना सकते हैं, भले ही आपके पास कोई मापने वाला कप न हो। परिणाम अधिकतर फ्रॉस्टिंग की तुलना में मीठा और अधिक तरल है, इसलिए यह केक के शीर्ष पर, या परतों में काटे गए केक के केंद्र में आदर्श है। यह विशेष रूप से प्रकाश, फलों के स्वाद वाले केक के साथ जोड़ी बनाता है, लेकिन चॉकलेट जैसे रिच, मोटे केक से अधिक हो सकता है।



2. पावडर चीनी एक बड़े कटोरे में डालें। आप 2 कप पावडर चीनी को माप सकते हैं, या बस वह मात्रा डाल सकते हैं जो आपको लगता है कि आपकी आवश्यकताओं के अनुरूप है। इस रेसिपी को समायोजित करना या अधिक बनाना बेहद आसान है, इसलिए अपने माप को सटीक रखने के लिए दबाव महसूस न करें।

- कन्फेक्शनर की चीनी या आइसिंग शुगर पाउडर चीनी के अन्य नाम हैं।



3. थोड़ी मात्रा में दूध या जूस डालें। आप जो स्वाद जोड़ना चाहते हैं, उसके आधार पर आप दूध, नींबू का रस, या किसी अन्य रस का उपयोग कर सकते हैं। तरल के 4 बड़े चम्मच को मापें, या बस थोड़ी मात्रा में डालें, उपयोग की गई चीनी की मात्रा से बहुत कम। बहुत कम जोड़ने और बाद में जोड़ने की तुलना में बहुत अधिक जोड़ना बेहतर है और उपयोग करने के लिए आपकी अपेक्षा बहुत अधिक चीनी जोड़ना है।

- यदि आपके केक में फल हैं, तो उस प्रकार के फलों से बने रस को जोड़ने पर विचार करें।
- उस रंग के आधार पर जिसके अनुसार आप चाहते हैं कि आपका केक हो, एक जूस लेने पर विचार करें।



4. एक चम्मच के साथ अच्छी तरह से हिलाएं। पहले धीरे से हिलाएं, या चीनी कटोरे के किनारे पर नाँक करेगी और गड़बड़ कर देगी। एक पेस्ट बनने तक हिलाएं, या जब तक कि सभी तरल चीनी द्वारा अवशोषित न हो जाएं।



5. एक समय में थोड़ा और तरल में हिलाएं जब तक कोई सूखी चीनी दिखाई न दे। एक बार में थोड़ा दूध या जूस मिलाते रहें और इसे हिलाते रहें। जब यह मिश्रण पेस्ट के ऊपर कोई सूखी चीनी के साथ समरूपता तक पहुंच जाता है, तो यह तैयार है। वैकल्पिक रूप से, आप मिश्रण को पतला बनाने के लिए या तरल के अधिक स्वाद को जोड़ने के लिए थोड़ा और तरल जोड़ सकते हैं। यदि मिश्रण बहता है, लेकिन प्रतिपूर्ति करने के लिए चीनी में थोड़ी अधिक हिलाएं।



6. वेनिला या बादाम के अर्क की कुछ बूंदों में मिलाकर खत्म करें। ध्यान से अपने आइसिंग के लिए कुछ बूंदें जोड़ें, या 1 चम्मच (5मिली) मापें। इसे अच्छी तरह से हिलाएं। अब आप चाकू या चम्मच से केक पर अपनी आइसिंग फैलाने के लिए तैयार हैं!

तरीका 2

एक साधारण बटरक्रीम आइसिंग बनाना



1. एक रिच, मीठे स्प्रेड के लिए इसे जल्दी से फेंटें। यह आइसिंग का प्रकार है जिसकी बहुत से लोग कल्पना करते हैं जब वे क्लासिक जन्मदिन का केक या कप केक टॉपिंग के बारे में सोचते हैं। यह बीस मिनट से भी कम समय में बनाया जा सकता है, फिर किसी भी केक के शीर्ष और साइडों पर एक स्वादिष्ट, सुंदर आवरण बनाने के लिए फैलाया जा सकता है।



2. 1 कप (240 मिली) मक्खन नरम करें। मक्खन को नरम करने का सबसे तेज़ तरीका यह है कि इसे माइक्रोवेव-सेफ डिश में रखें और इसे 10-15 सेकंड के लिए माइक्रोवेव में रखें। यदि आपके पास माइक्रोवेव नहीं है, तो बस इसे छोटे टुकड़ों में काट लें और इसे काउंटर पर छोड़ दें। किसी भी तरह से, तब तक जारी रखें जब तक मक्खन कमरे के तापमान पर हो और थोड़ा नरम, लेकिन पिघला नहीं।

- अगर आप वीगन को केक सर्व करेंगे, तो बटर और व्हिप्ड क्रीम को वेजिटेबल फैट के साथ रिच फ्लेवर जैसे कोको बटर या कोकोनट फैट से बदलें। ये पिघल जाते हैं और अधिक तेज़ी से जम जाते हैं, जिससे इन्हें काम करना मुश्किल हो जाता है। एक आसान विकल्प मार्जरीन है, लेकिन पिघले हुए वीगन चॉकलेट, मेपल सिरप, या अन्य मजबूत स्वाद वाले घटक की थोड़ी मात्रा में जोड़कर इसके स्वाद में सुधार पर विचार करें।



3. मक्खन और चीनी को एक साथ मिलाएं। नरम मक्खन को एक बड़े कटोरे में डालें और धीरे-धीरे मिलाते हुए 3 कप (720 मिली) पाउडर चीनी डालें। यह इलेक्ट्रिक मिक्सर में तेजी से जाएगा, लेकिन मक्खन नरम होने तक कुछ मिनटों के भीतर हाथ से किया जा सकता है। यदि इलेक्ट्रिक मिक्सर का उपयोग कर रहे हैं, तो कम गति से शुरू करें और एक बार सूखी चीनी नहीं होने पर मध्यम तक बढ़ाएं।

तरीका 3

क्रीम चीज़ आइसिंग बनाना



1. लगभग किसी भी केक के साथ इसे जोड़ें। क्रीम चीज़ आइसिंग गाजर के केक पर विशेष रूप से लोकप्रिय है, लेकिन यह चॉकलेट, रेड वेलवेट, या जिंजरब्रेड केक के साथ भी अच्छी तरह से काम करता है। एक सादे बटरक्रीम आइसिंग की तुलना में कम मीठा, इसका उपयोग किसी भी केक या कुकी पर किया जा सकता है, अपने स्वयं के रिच स्वाद के साथ शक्कर के स्वाद को संतुलित करने के लिए।



2. मक्खन और क्रीम चीज़ को नरम करें। 0.5 कप (120 मिली) मक्खन या मार्जरीन और 1 कप (240 मिली) क्रीम चीज़ लें। उन्हें माइक्रोवेव में या बस छोटे टुकड़ों में काटकर और उन्हें कमरे के तापमान पर छोड़ दें। सामग्री नरम होने तक जारी रखें, लेकिन पिघलाएं नहीं।

- आप क्रीम चीज़ के आधे हिस्से को एक समान मात्रा में मक्खन के साथ बदल सकते हैं यदि आप ज्यादातर क्रीम चीज़ स्वाद के बजाय कुछ क्रीम चीज़ स्वाद के साथ एक सामान्य बटरक्रीम फ्रॉस्टिंग के करीब स्वाद पसंद करते हैं।
- फुल फैट क्रीम चीज़ एक अच्छी टेक्सचर्ड फ्रॉस्टिंग बनाएगी। कम वसा वाले क्रीम चीज़, फ्रॉस्टिंग रनिंग बना सकते हैं।



3. क्रीम चीज़ और मक्खन को अच्छी तरह मिलाएं। यदि संभव हो तो इलेक्ट्रिक मिक्सर का उपयोग करें, क्योंकि यह कठिन और थकाऊ हो सकता है यदि आप इसे हाथ से करते हैं। तब तक मिलाएं जब तक कोई गांठ न हो और पूरे मिश्रण में समान रंग और बनावट हो।



4. पाउडर चीनी हिलाएं। मक्खन और क्रीम चीज़ के अच्छे से मिक्स हो जाने के बाद, धीरे-धीरे 2 कप (480 मिली) पाउडर चीनी को 1/2 कप (120 मिली) की मात्रा में मिलाएं, अच्छी तरह मिलाएं।



5. जब तक हल्का और फलफी न हो तब तक फेंटें। फलफी और हल्का होने तक आइसिंग को मिलाते रहें। यदि आप सुनिश्चित नहीं हैं कि यह पर्याप्त रूप से फलफी है, तो रुकें; यह थोड़ा मोटा फ्रॉस्टिंग के साथ समाप्त करने के लिए बेहतर है कि इसे बहुत फेंटें और इसे रनी बनाएं।

- यदि आपका फ्रॉस्टिंग रनिंग हो गया है, तो आप अधिक क्रीम चीज़, थोड़ा और पाउडर चीनी मिलाकर, या एक और गाढ़ा करने की विधि का उपयोग करके इसे मोटा बना सकते हैं।



6. वेनिला अर्क में फेंटकर समाप्त करें। आइसिंग के लिए 1 चम्मच (5 मिली) वेनिला एक्सट्रेक्ट मिलाएं और इसे थोड़ी देर में मिलाएं। यह अब दिखाई नहीं देना चाहिए, लेकिन इसे तीस सेकंड से अधिक समय तक फेंटने की आवश्यकता नहीं है। आपकी आइसिंग अब आपके केक पर फैलने के लिए तैयार है।

केक आइसिंग के साथ एक गुलाब कैसे बनाएं

केक को सजाते समय काम करने के लिए गुलाब के फूल एक सुंदर सजावट है। जब आप बेकरियों में पाईपेड गुलाबों को देखते हैं तो वे जटिल दिखते हैं, केक पर गुलाब की पाइपिंग करना जितना आसान लगता है, उससे कहीं ज्यादा सरल है। यह बुनियादी ट्यूटोरियल आपको घर पर बनाने के लिए गुलाब की एक सरल शैली के साथ, आइसिंग कला की दुनिया से परिचित कराएगा।

तरीका 1

आइसिंग तैयार करना



1. अपने कलर किए रॉयल आइसिंग के साथ पाइपिंग बैग भरें। फिलिंग से पहले बैग में गुलाब की टिप जोड़ें।

- ध्यान दें कि पाइपिंग करते समय, आइसिंग बैग को अपने प्रमुख हाथ में रखना अच्छा होता है; इस तरह से आपको पाइपिंग पर सबसे अच्छा मोटर नियंत्रण मिलेगा।

तरीका 2

गुलाब को पाइप करना



1. गुलाब की कील तैयार करें। गुलाब की कील के शीर्ष पर आइसिंग की एक छोटी मात्रा को पाइप करें, और फिर आइसिंग के लिए कागज और कील को एक साथ रखने के लिए, आइसिंग पर वैक्स पेपर के एक छोटे वर्ग को दबाएं।



2. गुलाब का केंद्र बनाएं। गुलाब कील पर गुलाब की नोक के साथ पेस्ट्री बैग की नोक को रखें, साथ ही वैक्स पेपर को चौड़ा करें। एक शंकु आकार बनाने के लिए एक पूर्ण चक्र में कील को घुमाएं। आपको अपने हैंड मूवमेंट को सिंक्रनाइज़ करने की आवश्यकता होगी ताकि आप तेजी से आगे बढ़ रहे हों जितनी तेज आइसिंग बाहर आ रही हो।



3. शंकु के चारों ओर पंखुड़ियों की पहली परत बनाएं। प्रत्येक पंखुड़ी को केंद्र से थोड़ा ऊंचा बनाएं, और प्रत्येक तीसरे को गुलाब केंद्र की परिधि बनाएं, ताकि आपके पास कुल तीन केंद्र हों।



4. पंखुड़ियों की दूसरी परत बनाएं। इस परत में कुल पांच पंखुड़ियां होंगी। पंखुड़ियों को दूसरों की तुलना में ऊंचा बनाते रहें ताकि वे ऊपर और बाहर की ओर आर्क करें। इसके अलावा, उन्हें प्राकृतिक दिखने के लिए पंखुड़ियों को ओवरलैप करने का प्रयास करें।



5. पंखुड़ियों की अंतिम परत बनाएं। यह एक लगभग सात समान दूरी की पंखुड़ियों से युक्त होना चाहिए। यदि आप एक बड़ा गुलाब चाहते हैं, तो आप परतों को जोड़ना जारी रख सकते हैं।

तरीका 3

आइसिंग गुलाब का उपयोग करना

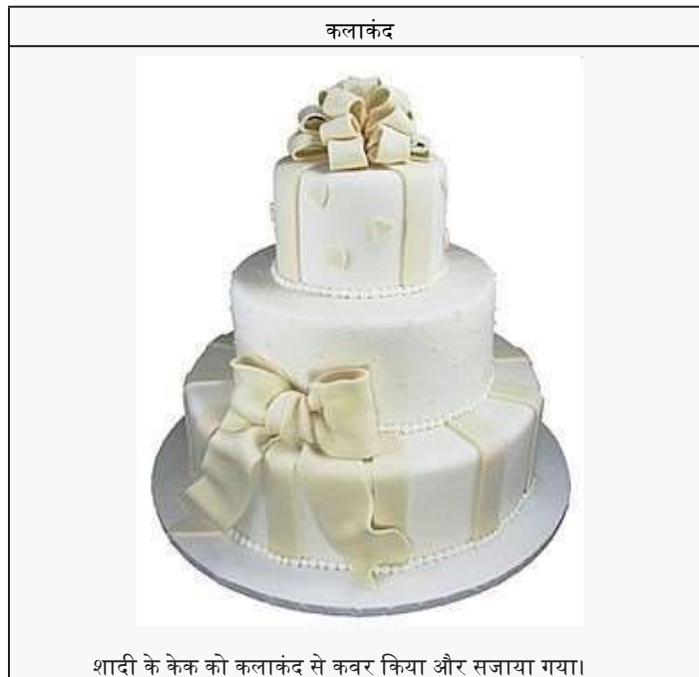


1. कील से गुलाब और वैक्स के पेपर को सावधानी से स्लाइड करें। फिर, इसे बेकिंग शीट या अन्य सपाट सतह पर रखें। इसे सख्त करने के लिए 24 घंटे का समय दें।



2. इसे अब सजावट की तरह केक या अन्य बेकड सामान में जोड़ा जा सकता है।

कलाकंद आइसिंग



कलाकंद आइसिंग, जिसे आमतौर पर केवल कलाकंद के रूप में संदर्भित किया जाता है, एक खाद्य आइसिंग है जिसे केक और पेस्ट्री को सजाने या नक्काशी करने के लिए उपयोग किया जाता है। इसे चीनी, पानी, जिलेटिन और ग्लिसरॉल से बनाया जाता है। इसमें अधिकांश आइसिंग की बनावट नहीं है; रोल कलाकंद कठोर मिट्टी का समान होता है, जबकि डाला गया कलाकंद एक मोटा तरल होता है। फ्रांसीसी भाषा में इस शब्द का अर्थ है "पिघलना", एक ही मूल से आता है जैसा कि फॉन्ड्यू और फाउंड्री।

प्रकार

डाला गया कलाकंद एक मलाईदार कन्फेक्शन है जिसका उपयोग केक, पेस्ट्री, और कैंडी या मिठाई के लिए फिलिंग या कोटिंग के रूप में किया जाता है। अपने सरलतम रूप में, यह जिलेटिन और ग्लिसरीन के साथ स्थिर चीनी और पानी है। इसे नरम-गोंद चरण में पकाया जाता है, थोड़ा ठंडा किया जाता है, और शामिल हवा को निकालने के लिए हिलाया या फेंटा जाता है, जब तक कि यह एक मलाईदार स्थिरता के साथ अपारदर्शी द्रव्यमान न हो। कभी-कभी नींबू या वेनिला को स्वाद के लिए मिश्रण में मिलाया जाता है। अन्य स्वादों का उपयोग किया जाता है, साथ ही साथ विभिन्न रंग भी होते हैं। इसके उपयोग का एक उदाहरण कैडबरी क्रीम एग है, जिसका फिलिंग उलटा चीनी सिरप है, जिसे पलटना के साथ कलाकंद द्वारा संसाधित किया जाता है। कलाकंद लोग एक प्रकार के केक होते हैं जो आमतौर पर डाले कलाकंद में लेपित होते हैं।

रोल हुआ, कलाकंद आइसिंग, या पेटिनिस, जो कलाकंद के समान सामग्री नहीं है, आमतौर पर शादी के केक को सजाने के लिए उपयोग किया जाता है। हालांकि शादी के केक पारंपरिक रूप से मार्जिपन और शाही आइसिंग के साथ बनाए जाते हैं, नट एलर्जी के कारण कलाकंद आम हो रहा है क्योंकि इसमें बादाम खाने की आवश्यकता नहीं होती है। रोलड कलाकंद में जिलेटिन (या वीगन रेसिपी में एगर) और खाद्य-ग्रेड ग्लिसरीन शामिल हैं, जो चीनी को सुपाच्य रखता है और एक आटा जैसी स्थिरता बनाता है। यह पाउडर चीनी और पिघले मार्शमॉलो का उपयोग करके भी बनाया जा सकता है। रोल हुआ कलाकंद एक पाई क्रस्ट की तरह रोल हुआ है और केक को कवर करने के लिए उपयोग किया जाता है।

वाणिज्यिक शेल्फ-स्थिर रोलड कलाकंद में अक्सर चीनी और हाइड्रोजनीकृत तेल होते हैं। हालांकि, वाणिज्यिक शेल्फ-स्थिर कलाकंद के लिए विभिन्न फॉर्मूलेशन उपलब्ध हैं और इसमें अन्य सामग्री, जैसे कि चीनी, सेल्यूलोज गम और पानी शामिल हैं।

स्कल्पटिंग कलाकंद के समान है, लेकिन एक स्टिफर स्थिरता के साथ, जो इसे एक अच्छा स्कल्पटिंग सामग्री बनाता है।

चीनी का पेस्ट या गोंद का पेस्ट रोलड कलाकंद के समान है, लेकिन यह पूरी तरह से सख्त हो जाएगा और इसलिए इसका उपयोग बड़े केक सजावट के लिए किया जाता है जैसे कि दुल्हन और दुल्हन के फिगर, बड़े फूल, आदि। चीनी पेस्ट की सामग्री मुख्य रूप से अंडे की सफेदी और पाउडर चीनी है।

भौतिक रसायन



केक को चॉकलेट रोल के साथ कवर किया गया।

डाले कलाकंद सुक्रोज के साथ सुपरसैचुरेटिंग पानी से बनता है। कमरे के तापमान पर उबलते बिंदु पर पानी में दो बार से अधिक चीनी घुल जाएगी। सुक्रोज भंग होने के बाद, अगर घोल को ठंडा नहीं छोड़ा गया है, तो चीनी एक सुपरसैचुरेटेड घोल में तब तक घुलता रहेगा, जब तक कि न्यूक्लियेशन न हो जाए। जबकि समाधान सुपरसैचुरेटेड है, अगर बीज क्रिस्टल (बिना घुला सुक्रोज) मिश्रण में गिर जाता है, या यदि घोल उत्तेजित होता है, तो भंग सुक्रोज क्रिस्टलीकृत होकर बड़े, कुरकुरे क्रिस्टल (जो कि रॉक कैंडी बनाया जाता है) बनाता है।

हालांकि, यदि घोल को अध्रपका ठंडा करने की अनुमति है, और फिर कठोरता से हिलाया जाता है, तो यह कई छोटे क्रिस्टल बनाता है, जिसके परिणामस्वरूप एक स्मूथ बनावट होती है।



सिलाई किट का चित्रण करने वाला एक कलाकंद से ढका केक।



एप्पलिक विधि रंग और गहराई प्रदान करने के लिए कटआउट रोलड कलाकंद टुकड़ों की एक या अधिक परतों का उपयोग करती है।

कलाकंद कैसे बनाएं

क्या आप हमेशा अपने केक को एक ही पुराने आइसिंग और फ्रॉस्टिंग के साथ सजाते हुए थक गए हैं? फिर यह पेशेवरों की तरह पकाना शुरू करने और कलाकंद के साथ अपने केक को सजाने का समय हो सकता है! अच्छी तरह से बनाई गई कलाकंद रेशमी स्मूथ होती है और फूलों या सजावट बनाने के लिए ढाला जा सकता है, किसी भी केक में वाह-कारक जोड़ सकता है। बस नीचे दिए गए निर्देशों का पालन करें और आप जल्द ही सही कलाकंद बनाने के रास्ते पर होंगे!

सामग्री

क्लासिक कलाकंद

1 बड़ा चमचा बिना फ्लेवर वाला जिलेटिन

1/4 कप ठंडा पानी

- 1 चम्मच बादाम का अर्क
- 1/2 कप हल्का कॉर्न सिरप
- 1 बड़ा चम्मच ग्लिसरीन
- 2 पाउंड पाउडर चीनी
- 1/2 छोटा चम्मच सफेद वनस्पति शॉर्टनिंग
- फूड कलरिंग (वैकल्पिक)

मार्शमैलो कलाकंद

- मार्शमैलो के 16 ऑउंस बैग
- 1/2 कप शॉर्टनिंग
- 2 पाउंड पाउडर चीनी

2-5 बड़े चम्मच पानी

फूड कलरिंग (वैकल्पिक)

तरीका 1

क्लासिक कलाकंद

1. जिलेटिन तैयार करें। एक छोटे कटोरे में ठंडे पानी पर जिलेटिन छिड़कें और इसे दो मिनट के लिए नरम होने दें। कटोरे को माइक्रोवेव में 30 सेकंड के लिए उच्च पर रखें, जब तक जिलेटिन भंग न हो जाए।
2. बादाम का अर्क, कॉर्न सिरप और ग्लिसरीन जोड़ें। जिलेटिन मिश्रण में इन सामग्रियों को मिलाएं और स्मूथ और साफ होने तक हिलाएं। यदि मिश्रण स्मूथ और साफ नहीं हो रहा है, तो इसे 15 से 20 सेकंड के लिए उच्च पर माइक्रोवेव करें और फिर से हिलाएं।



3. चीनी डालें। मिक्सिंग बाउल में 1-1/2 पाउंड चीनी डालें। चीनी के केंद्र में एक छेद बनाएं और इसमें तरल मिश्रण को हिलाएं। एक लकड़ी के चम्मच के साथ हिलाएं जब तक मिश्रण चिपचिपा न हो जाए। फिर फूड कलरिंग डालें।

4. अपने काम की सतह तैयार करें। एक साफ काम की सतह पर शेष 1/2 पाउंड चीनी में से कुछ को निचोड़ें। किसी भी बचे हुए शक्कर को आवश्यकतानुसार कलाकंद मिश्रण में वापस मिलाया जा सकता है।



5. कलाकंद गूंधें। पाउडर काम की सतह पर कलाकंद बारी और जब तक यह एक स्मूथ, कोमल द्रव्यमान बनाता है, तो अधिक चीनी जोड़ने तक गूंधें। अपनी अंगुलियों पर सब्जी शॉर्टनिंग को रगड़ें और कलाकंद को गूंधना जारी रखें, जब इसमें शॉर्टनिंग जोड़ रहे हों।



6. प्लास्टिक रैप में कलाकंद लपेटें। लिपटे कलाकंद को कसकर बंद कंटेनर में रखें ताकि इसे सूखने से रोका जा सके। रेफ्रिजरेटर में रखे जाने पर कलाकंद लगभग छह दिनों तक ठीक रहेगा।

तरीका 2

मार्शमैलो कलाकंद



1. अपने हाथ धोएं।



2. अपनी मेज पर शॉर्टनिंग फैलाएं।



3. शॉर्टनिंग पर 2/3 पाउडर चीनी फैलाएं।



4. मार्शमैलो के पूरे बैग को अपने मिक्सिंग बाउल में डालें।



5. मिक्सिंग बाउल में दो बड़े चम्मच पानी डालें।



6. हिलाएं।



7. पानी और मार्शमैलो को माइक्रोवेव में रखें। बाउल को माइक्रोवेव में 30 सेकंड के लिए रखें, फिर बाउल को निकालें और हिलाएं। इस प्रक्रिया को तब तक दोहराएं जब तक मार्शमैलो पूरी तरह से पिघल न जाए। इसमें कुल ढाई मिनट लगने चाहिए।



8. अपने हाथों को शॉर्टनिंग में कवर करें।



9. मेज पर चीनी के शीर्ष पर पिघल मार्शमैलो डालें।



10. चीनी और मार्शमैलो को अपने हाथों से तब तक मिलाएं जब तक कि यह आटे जैसा न दिखे और लगे। फिर भोजन रंग जोड़ें, यदि वांछित हो। यह चिपचिपा होगा, इसलिए शेष चीनी जोड़ें और जब तक आप एक गेंद नहीं बना सकते तब तक गूंधते रहें।

- यदि कलाकंद चिपके हुए हैं, तो अपने हाथों और अपने काम की सतह को शॉर्टनिंग से फिर से ग्रीस करें।
- यदि कलाकंद आसानी से फट रहा है, तो शायद यह अधिक सूखा है। एक समय में पानी, एक 1/2 चम्मच जोड़ें और गूंधना जारी रखें।
- कलाकंद की एक फर्म, स्मूथ, लोचदार गेंद को प्राप्त करने के लिए लगभग आठ मिनट लगने चाहिए, जो बिना फाड़े आसानी से फैल जाएगा।



11. स्पष्ट प्लास्टिक रैप में कलाकंद लपेटें।

- लिपटे कलाकंद को एक एयर-टाइट कंटेनर में रखें। इस तरह, यह दो सप्ताह तक फ्रिज में रखेगा।

एक केक को फॉडेंट कैसे करें

तो आप एक केक पर फॉडेंट करना चाहते हैं, लेकिन आपने सुना है कि यह बहुत मुश्किल है? यह चुनौतीपूर्ण लग सकता है, लेकिन यह उतना कठिन नहीं है जितना आप सोच सकते हैं। थोड़े से अभ्यास और जानकारी के साथ, आप आसानी से एक केक बनाने और एक शानदार प्रस्तुति बनाने में सक्षम होंगे।

सामग्री

- बटरक्रीम
- कलाकंद
- पाउडर चीनी
- केक

अंश 1

शुरू करना



1. अपनी मक्खन क्रीम तैयार करें और एक तरफ सेट करें। फिर स्ट्रिंग के एक टुकड़े के साथ अपने केक के शीर्ष और साइडों को मापें। केक के ऊपर स्ट्रिंग का एक लंबा टुकड़ा रखें और केक के किनारों के खिलाफ छोरों को मोड़ें। प्लेट को छूने वाले किसी भी अतिरिक्त स्ट्रिंग को ट्रिम करें। स्ट्रिंग को हटाएं और इसे एक तरफ सेट करें। आप अपने कलाकंद के आकार को मापने के लिए इसका उपयोग करेंगे।

- यदि आप एक बहु-स्तरीय केक कर रहे हैं, तो एक समय में एक स्तरीय माप करें।
- किसी भी अन्य केक के लिए, शीर्ष पर सबसे बड़ी चौड़ाई को मापें (यह तिरछा हो जाएगा, कोने से कोने में एक वर्ग या आयत केक पर) और फिर दोगुनी ऊंचाई जोड़ें।



2. एक पैलेट चाकू का उपयोग करके केक को मक्खन की पतली परत के साथ कवर करें। बटरक्रीम केक के कलाकंद को चिपकने में मदद करेगी, इसलिए केक के शीर्ष और किनारों को प्राप्त करना सुनिश्चित करें। सतह को जितना संभव हो उतना स्मूथ बनाने की कोशिश करें, जैसे ही कोई भी धक्का दिखाई देगा। यदि केक में कोई दरार या छेद हैं, तो उन्हें बटरक्रीम का उपयोग करके भरें और फिर इसे स्मूथ करना सुनिश्चित करें।

- इस चरण को आसान और तेज बनाने के लिए केक सजाने वाली टर्न टेबल का उपयोग करने पर विचार करें।
- आप बटरक्रीम के बजाय हल्के या गहरे गनाचे या खूबानी जैम का भी उपयोग कर सकते हैं।



3. केक को फ्रिज में 30 मिनट के लिए रखें। इससे बटरक्रीम को सख्त होने में काफी समय लगेगा। यदि बटरक्रीम बहुत नरम है, तो कलाकंद तुरंत स्लाइड हो जाएगा।



4. एक बड़ी, स्मूथ काम की सतह को साफ करें और इसे पाउडर चीनी के साथ धूल दें। सतह स्मूथ होनी चाहिए, क्योंकि कोई भी खामियां कलाकंद में अंकित हो जाएंगी। पाउडर चीनी के साथ सतह को हल्के से डस्ट करने से कलाकंद को आपके काम की सतह पर चिपकने से रोका जा सकेगा।

- यदि जहाँ आप रहते हैं वहाँ यह नम है, तो एक भाग कॉर्नस्टार्च और एक भाग पाउडर चीनी के मिश्रण का उपयोग करें। यदि यह बहुत सूखा है, तो सब्जी शॉर्टनिंग की एक पतली परत का उपयोग करने पर विचार करें।



5. अपने कलाकंद को कमरे के तापमान तक पहुंचने दें। इससे काम करने में आसानी होगी। आप इसे नरम और इसे काम करने में आसान बनाने के लिए लगभग पांच मिनट तक गूंथ सकते हैं; हालांकि, इसे बहुत नरम और चिपचिपा न होने दें।

- कुछ जेल या पेस्ट आइसिंग रंग में गूंथने पर विचार करें। आप कुछ फ्लेवरिंग भी जोड़ सकते हैं। तरल खाद्य रंग का उपयोग न करें।

अंश 2

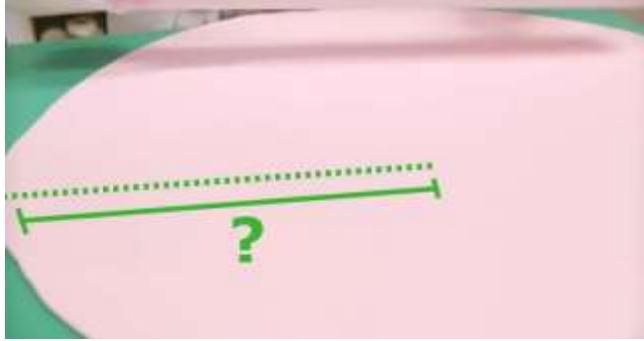
कलाकंद को रोल करना और उसका उपयोग करना



1. कलाकंद को एक मोटे पैनकेक आकार में समतल करने के लिए अपने हाथों का उपयोग करें। इसे बहुत पतला न करें। यदि आप एक वर्ग या आयताकार केक को कवर कर रहे हैं, तो कलाकंद को एक वर्ग या आयताकार आकार में समतल करें।



2. कलाकंद को रोल करें जब तक कि यह लगभग 1/4 से 3/8 इंच (0.64 से 0.95 सेंटीमीटर) मोटा न हो। जब आप इसे रोल कर रहे हों तो कलाकंद 180° को हर बार घुमाएं। यह इसे सर्कुलर और समान रखने में मदद करेगा। कलाकंद को ऊपर न उठाएं और पलटें नहीं, क्योंकि इससे यह फट सकता है।



3. स्ट्रिंग के टुकड़े के साथ कलाकंद को मापें। आप पहले काटे गए तार को लें और इसे कलाकंद के पार रखें। कलाकंद को स्ट्रिंग के समान आकार या थोड़ा बड़ा होना चाहिए; आप हमेशा किसी भी अतिरिक्त कलाकंद को बाद में ट्रिम कर सकते हैं।

4. रोलिंग पिन पर कलाकंद को रोल करें। कलाकंद के एक छोर पर रोलिंग पिन रखें, और जैसे ही आप जाते हैं, कलाकंद को उठाते हुए विपरीत छोर की ओर ले जाएं। यह आपको केक के कलाकंद को स्थानांतरित करने और इसके तेज होने की संभावना को कम करने में मदद करेगा।

- इस प्रयास को करने से पहले पाउडर चीनी के साथ रोलिंग पिन को हल्के से डालें।

5. केक पर कलाकंद को धीरे से अनरोल करें। रोलिंग पिन को केक के ऊपर रखें, किनारों में से एक के करीब, और इसे दूसरे छोर की ओर रोल करें, कलाकंद को खोलकर।



6. केक के ऊपर कलाकंद को स्मूथ करें। पहले शीर्ष पर शुरू करें, फिर अपनी उंगलियों का उपयोग करते हुए, साइडों को स्मूथ करें। सुनिश्चित करें कि कोई भी सिलवटों, झुर्रियों या हवा के बुलबुले नहीं हैं। किसी भी अतिरिक्त कलाकंद को ट्रीम करें। आप चाकू या यहां तक कि पिज्जा कटर का उपयोग कर सकते हैं। संभवतः केक के नीचे के करीब कट करने की कोशिश करें।



7. कलाकंद को स्मूथ करना खत्म करें। आप अपने केक को एक फ्लैट साइड ग्लास या एक कलाकंद स्मूथिंग उपकरण के साथ कलाकंद की सतह "आइरनिंग" द्वारा एक स्मूथ, पेशेवर फिनिश दे सकते हैं।

- कुकिंग ऑइल मिस्ट के साथ इसे हल्के से छिड़ककर और इसे फिर से स्मूथ करके चमक जोड़ें।



8. केक सजाकर खत्म करें। आप केक को वैसे ही छोड़ सकते हैं, या आप इसमें बटरक्रीम फ्रॉस्टिंग, जैसे लेटरिंग, स्वर्ल या फूलों का उपयोग करके सजावट जोड़ सकते हैं। आप अपने शौकीन को एक पैटर्न देने के लिए उभरा हुआ सिलिकॉन जेल मैट का भी उपयोग कर सकते हैं।



कलाकंद से गुलाब कैसे बनाएं

कलाकंद गुलाब केक या कप केक के लिए एक आदर्श संस्करण है, एक रोमांटिक या स्वीट को जोड़कर, एक सुंदर मिठाई के लिए खी फील है। आप उन्हें निश्चित रूप से स्टोर पर खरीद सकते हैं, लेकिन वे घर पर बनाना बहुत आसान है और यदि वे खरोंच से बने हैं तो वे बहुत बेहतर स्वाद के होंगे! अपना बनाने के लिए इन आसान निर्देशों का पालन करें। बस नीचे चरण 1 के साथ आरंभ करें।

तरीका 1 रोसेट्स



1. कलाकंद को रोल करें। एक रोलिंग पिन के साथ कलाकंद को रोल करें जब तक कि यह 1.5 सेंटीमीटर (0.6 इंच) मोटा, 15 सेंटीमीटर (5.9 इंच) चौड़ाई और 20 सेंटीमीटर (7.9 इंच) लंबाई में न हो। व्यवस्थित करें ताकि 20 सेंटीमीटर (7.9 इंच) की लंबाई आपके सबसे करीब हो।



2. लेयर सपोर्ट बनाएं। कलाकंद के टॉप को उठाएं, साइड आप से दूर। इसे अपनी ओर खींचें और इसे टुकड़े करने के लिए एक छोटा स्तरित टुकड़ा बनाने के लिए मोड़ें जो 3 सेंटीमीटर (1.2 इंच) मोटा और 7.5 सेंटीमीटर (3.0 इंच) चौड़ा हो। बड़ा फूल बनाने के लिए फोल्ड में स्थान और आयतन छोड़ने की कोशिश करें।



3. छोरों को ट्रिम करें। मुड़े हुए टुकड़े के प्रत्येक छोर से लंबाई का 1 सेंटीमीटर (0.4 इंच) ट्रिम करें।



4. कलाकंद को रोल करें। स्विस रोल की तरह अपने नए छंटे हुए सिरों में से आइसिंग रोल करना शुरू करें। जैसा कि आप रोल करते हैं, उस छोर को पकड़ें जहां दो फोल्ड मिलते हैं क्योंकि आइसिंग की वास्तविक फोल्ड गुलाब की पंखुड़ियों के रूप में होगी।



5. आधार को पिंच करें। जब आप अपनी वांछित चौड़ाई और परिपूर्णता के लिए गुलाब, आप उस आधार को पिंच करते हैं जो आप गुलाब को अधिक शंक्वाकार आकार देने के लिए धारण करते हैं।



6. फूल को आकार दें। किसी भी अतिरिक्त आइसिंग को काटने के बाद, ध्यान से पीछे धक्का दें और फूल को अधिक आकार देने के लिए कॉकटेल स्टिक के साथ परतों को अलग करें।



7. फिनिशिंग टच जोड़ें। ग्रीन आइसिंग से थोड़ा लीव शेप काटकर समाप्त करें और गुलाब के नीचे चिपका दें।

तरीका 2 पूर्ण गुलाब



1. एक केंद्र आधार को रोल करें। बीज के आकार की एक गेंद को एक सीख या टूथपिक के अंत में रखें ताकि आप उसके चारों ओर फूल बना सकें। बीज की ऊंचाई गुलाब की रफ ऊंचाई निर्धारित करती है।



2. मूल पंखुड़ी आकार बनाएं। कलाकंद की एक छोटी सी गेंद के साथ, संकीर्ण छोर पर एक तेज, चुटकी बिंदु के साथ अंडे के आकार में एक पतली पंखुड़ी बनाएं।



3. ऐसी और भी कई पंखुड़ियां बनाएं। आपके पास जितनी अधिक पंखुड़ियां होंगी, आपका गुलाब उतना ही भरा होगा, लेकिन आपको जो बनाना चाहिए, वह संभवतः आकार पर निर्भर करेगा। वास्तविक गुलाब 5-40 पंखुड़ियों के बीच होते हैं।



4. पंखुड़ी को बनाएं। एक साफ, खाद्य-सुरक्षित स्पंज या फोम के टुकड़े पर एक पंखुड़ी रखें। पंखुड़ी को गोल करने के लिए एक बॉल टूल, मटर के आकार की बॉल बेअरिंग या 1/2 चम्मच नाप का कप (मानें की यह एक मूल राउंड है) का उपयोग करें। पंखुड़ी के आकार का कप बनाने के लिए इसे केंद्र में एक सर्कल में रगड़ें और फिर इसे बाकी के पंखुड़ियों की तुलना में बहुत किनारे को पतला बनाने के लिए किनारों पर रगड़ें।

- पंखुड़ी के किनारे को पूरी तरह से सीधा या यहां तक कि रखने के बारे में चिंता न करें, क्योंकि असली पंखुड़ियों को सामान्य रूप से कर्ल और असमान किया जाता है।
- यदि कलाकंद आपके उपकरण या सतह से चिपक जाता है, तो वैक्स पेपर या सरन रैप का उपयोग करें।
- आप केवल अपनी उंगली से भी ये फॉर्मेशन कर सकते हैं, अगर आपके पास कोई टूल नहीं है।



5. गुलाब पर पंखुड़ियां डालें। पहले पंखुड़ी को रखें ताकि पिंच किया आधार आपके द्वारा पहले बनाए गए केंद्र के आधार पर हो। केंद्र के चारों ओर पंखुड़ी को सावधानी से लपेटें। अगले पंखुड़ी पर जोड़ दें, पिन किए गए आधार के साथ थोड़ा उस तरफ जहां पहले एक को रखा गया था। उस पंखुड़ी को लपेटें और अगले पर जारी रखें। इस फैशन को तब तक जारी रखें जब तक गुलाब वांछित पूर्णता के लिए न हो जाए। जैसा कि आप जाते हैं, पंखुड़ी को कम कसकर लपेटा जाना चाहिए और शीर्ष पर फूल के केंद्र से दूर खींचना शुरू करना चाहिए।



6. गुलाब के नीचे के भाग को बनाएं। एक बार जब सभी पंखुड़ियां बन जाती हैं, तो आधार को स्मूथ करें और तब तक आकार दें जब तक यह नहीं दिखता कि आप इसे कैसे देखना चाहते हैं। इसे सीख या दूथपिक से स्लाइड करें।



7. फिनिशिंग टच जोड़ें। आप अपने गुलाब में विभिन्न फिनिशिंग टच जोड़ने के लिए खाद्य पेंट, खाद्य चमक, या अन्य कलाकंद का उपयोग कर सकते हैं। कलाकंद पतियों को जोड़ने पर विचार करें या सूखे अंगूर के पत्तों का प्रयास करें। अपने कलाकंद गुलाब का आनंद लें!

रॉयल आइसिंग



रॉयल आइसिंग एक सफ़ेद आइसिंग है, जिसे सॉफ्ट बीट एग व्हाइट्स, आइसिंग शुगर (पाउडर चीनी) और कभी-कभी नींबू के रस से बनाया जाता है। इसका उपयोग क्रिसमस केक, शादी के केक, जिंजरब्रेड घरों और कई अन्य केक और कुकीज़ को सजाने के लिए किया जाता है। इसका उपयोग या तो एक स्मूथ आवरण के रूप में या शार्प चोटियों में किया जाता है। ग्लिसरीन को अक्सर आइसिंग को बहुत मुश्किल से सेट करने के लिए जोड़ा जाता है। केक पर आइसिंग करते समय, मार्जिन का उपयोग आमतौर पर रॉयल आइसिंग के तहत किया जाता है ताकि आइसिंग के मलिनकरण को रोका जा सके।

सामान्य अनुपात 2 अंडे का सफ़ेद भाग 1 चम्मच नींबू का रस, 1 चम्मच ग्लिसरीन, और प्रयोग के आधार पर लगभग 1 पाउंड चीनी है।

केक और बिस्कुट के साथ-साथ केक पर डालने के लिए फूलों और आकृतियों को सजाने के लिए रॉयल आइसिंग का इस्तेमाल किया जाता है। रॉयल आइसिंग को आकृतियों में पाइप किया जाता है जो एक नॉन-स्टिक सतह पर कठोर करने की अनुमति होती है। इसके बाद विभिन्न प्रकार के मीठे खाद्य पदार्थों पर खाद्य सजावटी प्रभाव पैदा करने की व्यवस्था की जा सकती है। इस उद्देश्य के लिए ग्लिसरीन को छोड़ दिया जाना चाहिए। रॉयल आइसिंग का उपयोग अक्सर बर्फ के दृश्यों को बनाने के लिए किया जाता है लेकिन इसका उपयोग खाद्य चिपकने के रूप में भी किया जाता है - विशेष रूप से जिंजरब्रेड घरों के लिए।

शुगर पेस्ट

शुगर पेस्ट आइसिंग एक बहुत ही मीठा खाद्य चीनी डॉ है जो आमतौर पर सुक्रोज और ग्लूकोज से बनाया जाता है। इसे कभी-कभी चीनी गोंद या गोंद पेस्ट के रूप में संदर्भित किया जाता है, लेकिन कलाकंद के साथ भ्रमित नहीं होना चाहिए। इसका उपयोग केक को कवर करने, सुविधाओं को ढालने, और केक के लिए सजावट और कई अन्य उपयोग करने के लिए किया जा सकता है।

चीनी का पेस्ट पूरी तरह से सख्त हो जाएगा, इसलिए यह बड़े केक सजावट बनाने के लिए आदर्श है जो केक पर, या बड़े फूलों के लिए खड़ा है। इसके विपरीत, केक के कलाकंद नरम रहेंगे, और छोटे फिगर या फूलों के लिए अधिक आदर्श हैं।



वाणिज्यिक किस्मों का सबसे बड़ा लाभ यह है कि उन्हें आमतौर पर लंबे समय तक संग्रहीत किया जा सकता है। उत्पाद कितना ताज़ा है, इसके आधार पर इसे एक वर्ष तक संग्रहीत किया जा सकता है। होममेड संस्करण के नुकसान यह है कि यह वाणिज्यिक संस्करण के रूप में लंबे समय तक स्टोर नहीं करता है, और शुद्ध सफेद पेस्ट बनाना बहुत मुश्किल है। ज्यादातर मामलों में आटा वैसे भी रंगीन होगा, इसलिए यह कोई समस्या नहीं है। वाणिज्यिक संस्करण भी अक्सर काम करना आसान होता है, हालांकि होममेड संस्करणों के साथ प्राप्त किए गए परिणाम काफी पर्याप्त हैं। हालांकि, होम वर्जन काम करने के लिए काफी सस्ता विकल्प है, और बड़े केक उत्पादन के लिए अधिक किफायती है।

आइसिंग शुगर के बिना आइसिंग कैसे बनाएं

आइसिंग शुगर, या कन्फेक्शनरों की चीनी, आइसिंग रेसिपी में एक सबसे मुख्य है, और डेजर्ट टॉपिंग को ढूँढना मुश्किल हो सकता है जिसमें इस प्रकार की चीनी शामिल नहीं है। आइसिंग शुगर आइसिंग के लिए लोकप्रिय है क्योंकि यह एक महीन पाउडर है जो आसानी से अन्य अवयवों के लिए मिश्रित हो जाता है, इसलिए आइसिंग जो अन्य प्रकार की चीनी का उपयोग करते हैं उन्हें आमतौर पर चीनी को तोड़ने के लिए कुछ प्रकार की गर्मी की आवश्यकता होती है। लेकिन क्या आप आइसिंग शुगर नहीं ले सकते हैं या बस खत्म हो गया है, वहां बहुत स्वादिष्ट आइसिंग रेसिपी हैं जिसमें कन्फेक्शनरों की चीनी की आवश्यकता नहीं है।

सामग्री

आटा आइसिंग

5 बड़े चम्मच (47 ग्राम) आटा

1 कप (236 मिलीलीटर) दूध

1 कप (227 ग्राम) मक्खन या क्रीम चीज़, कमरे के तापमान के लिए नरम

1 कप (225 ग्राम) दानेदार चीनी

2 चम्मच (12 मिलीलीटर) वेनिला अर्क

ब्राउन शुगर आइसिंग

1 कप (175 ग्राम) ब्राउन शुगर

1 कप (225 ग्राम) सफेद चीनी

½ कप (235 ग्राम) क्रीम या वाष्पित दूध

½ कप (113.5 ग्राम) मक्खन

1 चम्मच (4 ग्राम) बेकिंग पाउडर

1 चम्मच (6 मिलीलीटर) वेनिला

मेरिंग्यू-स्टाइल आइसिंग

1 ½ कप (337.5 ग्राम) सफेद चीनी

6 अंडे का सफेद हिस्सा

चुटकी भर तमक

शुगर-फ्री नारियल खजूर आइसिंग

1 कप (175 ग्राम) ताजा खजूर

¼ कप (23 ग्राम) नारियल बुरादा

¼ कप (59 मिली) नारियल का दूध

तरीका 1

आटा आइसिंग बनाना



1. आटे और दूध को एक साथ गर्म करें। आटे की आइसिंग तकनीक का इस्तेमाल आटा बटरक्रीम आइसिंग या पकी हुई क्रीम चीज़ आइसिंग बनाने के लिए किया जा सकता है। क्रीम चीज़ आइसिंग बनाने के लिए क्रीम और बटरक्रीम बनाने के लिए मक्खन का उपयोग करें।

- एक छोटे साँस पैन में, मध्यम गर्मी के ऊपर आटा और दूध एक साथ मिलाएं। तब तक लगातार हिलाएं जब तक कि मिश्रण पुडिंग या गाढ़े बैटर की स्थिरता के लिए गाढ़ा न हो जाए।
- एक बार जब मिश्रण सही स्थिरता तक पहुंच जाता है, तो इसे गर्मी से हटा दें और इसे कमरे के तापमान पर ठंडा होने दें।
- यह आइसिंग रेसिपी 24 कपकेक, या दो 8-इंच (20-सेमी) केक के लिए पर्याप्त बनाएगी।



2. मक्खन और चीनी को मिलाकर क्रीम करें। एक मध्यम कटोरे में, मक्खन या क्रीम चीज़ और चीनी को इलेक्ट्रिक बीटर से या एक स्टैंड मिक्सर में क्रीम करें। लगभग पांच मिनट के लिए उच्च गति पर फेंटें, जब तक कि मिश्रण स्मूथ, हल्का और फ्लफी न हो जाए।

- यदि आपके पास एक स्टैंड मिक्सर या इलेक्ट्रिक बीटर नहीं है, तो मिश्रण को जोर से फेंटें।



3. दो मिश्रण को मिलाएं। जब दूध और आटे का मिश्रण कमरे के तापमान तक ठंडा हो जाता है, तो वेनिला में फेंटें। फिर दूध और आटे के मिश्रण को क्रीमयुक्त चीनी में मिलाएं और मिश्रण को तेज गति से फेंटें।

- छह से आठ मिनट के लिए फेंटना जारी रखें, जब तक कि सामग्री पूरी तरह से मिक्स न हो जाए और आइसिंग व्हीप्ड क्रीम की तरह हल्की और फूली हो जाए।
- सभी सामग्रियों को सम्मिलित करने के लिए सुनिश्चित करने के लिए कटोरे के किनारों को खिसकाएं।



4. तुरंत उपयोग करें। केक, कप केक, पेनकेक्स, या आपके द्वारा पसंद किए जाने वाले अन्य डेसर्ट पर आटा बटरक्रीम या पका हुआ क्रीम चीज़ आइसिंग फैलाएं। या, जब तक आप इसका उपयोग करने के लिए तैयार न हों, तब तक इसे कुछ घंटों के लिए रेफ्रिजरेटर में संग्रहीत करें।

- आप रात भर इस आइसिंग को ठंडा कर सकते हैं। उपयोग करने से पहले, कमरे के तापमान पर गर्म होने की अनुमति दें और फिर इसे उचित स्थिरता के लिए फिर से फेंटें।

तरीका 2

एक ब्राउन शुगर आइसिंग बनाना



1. क्रीम और मक्खन के साथ शर्करा मिलाएं। एक मध्यम साँस पैन में सामग्री को मिलाएं और मध्यम गर्मी पर गर्म करें।

- लगातार हिलाएं ताकि चीनी जल न जाए और क्रिस्टलीकृत हो जाए।
- आप क्रीम की जगह वाष्पित दूध का भी उपयोग कर सकते हैं।



2. खौलते हुए द्रव में मिक्सर डालें। जैसे ही यह उबलता है, टाइमर को 2.5 मिनट के लिए सेट करें। यह शर्करा को केरामेलाइज़ करने में मदद करने के लिए अभी काफी लंबा है।

- उबलते समय पूरे मिश्रण को हिलाते रहें। टाइमर खत्म होते ही इसे गर्मी से निकालें।



3. बेकिंग पाउडर और वेनिला जोड़ें। फिर छह से आठ मिनट के लिए इलेक्ट्रिक बीटर के साथ उच्च गति पर मिश्रण को फेंटें, जब तक कि यह स्मूथ, हल्का, फलफी और केक या अन्य डेसर्ट पर फैलने के लिए सही स्थिरता न हो।

- बेकिंग सोडा का उद्देश्य चीनी को सख्त होने से रोकना है।
- आप मिश्रण को स्टैंड मिश्रण में भी फेंट सकते हैं। चीनी मिश्रण के उबल जाने पर, बेकिंग सोडा और वेनिला मिलाएं और इसे स्टैंड मिक्सर बाउल में स्थानांतरित करें।

तरीका 3

एक मेरिंग्यू-स्टाइल आइसिंग फेंटना



1. सभी सामग्रियों को मिलाएं। एक मध्यम मिश्रण के कटोरे में, चीनी, अंडे का सफेद भाग, और नमक मिलाकर फेंटें। सुनिश्चित करें कि मिक्सिंग बाउल हीट-प्रूफ है, क्योंकि आप इसे डबल बॉयलर स्टाइल में गर्म करेंगे।

- यदि आपके पास एक स्टैंड मिक्सर है, तो कटोरे को हटा दें और कटोरे में सामग्री को एक साथ मिलाएं।
- इस रेसिपी में नमक का उद्देश्य अंडे के एल्बमिन को तोड़ना है, जिसका मतलब यह है कि आइसिंग में किसी तरह का एगी स्वाद नहीं है।



2. उबलते पानी के एक बर्तन पर मिश्रण गर्म करें। एक मध्यम साँस पैन के तल में एक से दो (2.5 से 5 सेमी) पानी डालें और मध्यम-उच्च गर्मी पर उबालने के लिए लाएं।

- जब पानी उबल रहा हो, तो पॉट के ऊपर मिक्सिंग बाउल को डबल-बॉयलर स्टाइल में रखें। लगभग सात मिनट के लिए मिश्रण को लगातार हिलाएं, जब तक कि अंडे गर्म न हो जाएं और पतले और बहने वाले न हो जाएं।



3. मिश्रण फेंटें। जब अंडे के माध्यम से पर्याप्त रूप से गर्म किया जाता है, तो कटोरे को गर्मी से हटा दें। तुरंत उच्च गति पर मिश्रण को फेंटना शुरू करें, और तब तक जारी रखें जब तक कि आइसिंग मोटी और फ्लफी न हो जाए, लगभग पांच से 10 मिनट।

- तैयार होने पर आइसिंग शेविंग क्रीम की संगति होगी, और जब आप व्हिस्क को बाहर निकालेंगे तो यह अपना आकार धारण कर लेगा।

तरीका 4

शुगर-फ्री नारियल खजूर आइसिंग बनाना



1. खजूर से गुठलियों को हटा दें। इस राँ, शुगर-फ्री आइसिंग में खजूर से मिठास आती है, जिसमें बहुत सारी प्राकृतिक चीनी होती है। नारियल अपने पदार्थ को आइसिंग देता है, और नारियल का दूध आइसिंग जैसी स्थिरता प्रदान करता है।

- अपनी उंगलियों के साथ, गुठली को प्रकट करने के लिए तिथियों को आधे में छीलें। गुठली को प्रत्येक खजूर से बाहर निकालें और त्यागें।



2. सभी सामग्री को एक फूड प्रोसेसर में रखें। मिश्रण को प्राप्त करने के लिए फूड प्रोसेसर को कुछ बार पल्स करें, और तब तक सामग्री को प्रोसेस करें जब तक वे एक स्मूथ पेस्ट नहीं बनाते हैं।

- सुनिश्चित करें कि सभी अवयवों को मिक्स करने के लिए समय-समय पर फूड प्रोसेसर के किनारों को कुरेदें।
- वांछित संगति को प्राप्त करने के लिए यदि आवश्यक हो तो एक नारियल का अधिक दूध डालें, जो गहरे भूरे रंग का होना चाहिए।



3. अपने पसंदीदा ट्रीट पर आइसिंग फैलाएं। यह आइसिंग केक और कप केक पर बहुत अच्छा काम करता है, लेकिन इसे आइसक्रीम, फल, वफ़ल, पेनकेक्स और ओटमील पर भी इस्तेमाल किया जा सकता है।

- यदि कोई बचा हुआ है, तो उसे एक एयर-टाइट कंटेनर में स्थानांतरित करें और कुछ दिनों के लिए इसे ठंडा करें।

ग्लेज़



अभी हाल ही में खुले, सूखे रैक पर डोनट्स का ग्लेज़ का छिड़काव किया गया है।

खाना पकाने में एक ग्लेज़ एक चमकदार, अक्सर मीठा, कभी कभी दिलकश, पदार्थ है जो आमतौर पर डिपिंग, ड्रिपिंग या ब्रश के साथ भोजन पर लागू होता है। अंडे की सफेदी और बेसिक आइसिंग दोनों को ही ग्लेज़ के रूप में इस्तेमाल किया जाता है। वे अक्सर मक्खन, चीनी, दूध और कुछ तेलों को मिक्स करते हैं। उदाहरण के लिए, डोनट ग्लेज़ को पाउडर या कन्फेक्शनर की चीनी और पानी के एक साधारण मिश्रण से बनाया जाता है जिसे डोनट्स में डुबोया जाता है, या कुछ पेस्ट्री आटा में अंडे की सफेदी के लेप पर ब्रश किया जाता है। ग्लेज़ को फलों या फलों के रस के साथ अन्य सामग्रियों से भी बनाया जा सकता है और अक्सर पेस्ट्री पर लागू किया जाता है। मांस या सब्जियों पर डाले जाने वाले कम स्टॉक से एक प्रकार का दिलकश ग्लेज़ बनाया जा सकता है। कुछ कैंडी या कन्फेक्शन को खाद्य वैक्स के ग्लेज़ में लेपित किया जा सकता है।

पेस्ट्री बैग



एक सस्ती पेस्ट्री बैग, जिसमें आंतरिक रिंग सम्मिलित होती है और विभिन्न प्रकार की प्लास्टिक टिप्स होती हैं, जो रिंग पर स्कू करती हैं।



एक बेकिंग शीट पर पाइपिंग डेक्यूसे मेरिंग्यू डिस्क।

एक पेस्ट्री बैग (या कॉमनवेलथ में पाइपिंग बैग) अक्सर एक शंकु होता है- या त्रिकोणीय आकार का, कपड़े से बना हैंड-हैल्ड बैग, कागज या प्लास्टिक से बनाया जाता है जो केक सजावट सहित कई उद्देश्यों के लिए, एक छोर पर एक संकीर्ण ओपनिंग के माध्यम से उन्हें दबाकर अर्ध-ठोस खाद्य पदार्थों को पाइप करने के लिए उपयोग किया जाता है। यह विपरीत छोर पर एक व्यापक ओपनिंग के माध्यम से भरा हुआ है, रोल या मुड बंद है, और फिर इसकी सामग्री को निकालने के लिए निचोड़ा हुआ है।

हालांकि गोल आकार बनाने और पेस्ट्री जैसे फिलिंग के लिए एक गोलाकार नोजल काफी उपयोगी है, लेकिन कई अलग-अलग आकार के नोजल आमतौर पर स्टार, पत्ती और फूलों की पंखुड़ियों के आकार के लिए उपयोग किए जाते हैं।

आइसिंग के अलावा, पेस्ट्री बैग आमतौर पर मेरिंग्यू और व्हीप्ड क्रीम को आकार देने के लिए और डोनट्स को जेली या कस्टर्ड से भरने के लिए उपयोग किया जाता है। वे क्रीम पफ, एक्लेयर्स, और लेडीफिंगर्स बनाने के लिए उपयोग किया जाता है। जब प्रस्तुति विशेष रूप से महत्वपूर्ण होती है, तो फ्लेवर्ड टिप्स का उपयोग सात्विक खाद्य पदार्थों को आकार देने के लिए किया जा सकता है, जैसे कि डेविल्ड अंडे, व्हीप्ड मक्खन, और मैशड आलू (विशेष रूप से पॉम डचेस के लिए)।

एक उच्च गुणवत्ता वाला पुनः प्रयोज्य बैग अक्सर कसकर बुने हुए नायलॉन, पॉलिएस्टर, रबर या जलरोधक (प्लास्टिक-लेपित) कपास से बनाया जाता है। मध्यम गुणवत्ता वाले बैग समान होते हैं, सिवाय इसके कि वे बहुत कसकर नहीं बुने जाते हैं और कुछ सामग्रियों को बुनाई या सीम के माध्यम से रिसने दे सकते हैं। उपयोग के बाद, एक पुनः प्रयोज्य बैग को हाथ से धोया जाता है और सूखने के लिए खुला रखा जाता है। एक उच्च-गुणवत्ता वाला बैग कई वर्षों तक चल सकता है।

पेस्ट्री बैग उपयोगकर्ता जिनके पास डिशवॉशिंग मशीन नहीं है, वे डिस्पोजेबल बैग का उपयोग करना पसंद कर सकते हैं, और इस तरह हाथ धोने वाले गन्दे बैग से बच सकते हैं। सस्ती प्लास्टिक में डिस्पोजेबल बैग तैयार किए जाते हैं। एक प्लास्टिक खाद्य भंडारण बैग का उपयोग आमतौर पर पेस्ट्री बैग के रूप में भी किया जाता है। छोटी मात्रा और ठीक पाइपिंग के लिए, एक पेस्ट्री बैग को खाना पकाने के चर्मपत्र या वैक्स पेपर को एक शंकु में रोल करके बनाया जा सकता है, इसे भरने, इसे बंद करने के लिए कई बार चौड़े छोर को मोड़ना, और फिर टिप को जो भी आकार में वांछित हो, काटना। यह विशेष रूप से पिघल चॉकलेट की छोटी मात्रा के लिए उपयोगी है, क्योंकि बहुत छोटे छेद को काटा जा सकता है और ठंडा होने पर बैग को त्याग दिया जा सकता है।

टिप्स विनिमय टुकड़ों के सेट में आती हैं; मंहगे टिप्स को एक बार में खरीदा जा सकता है। वे क्रोम-प्लेटेड या स्टेनलेस स्टील, या प्लास्टिक हो सकते हैं। प्रत्येक टिप शंकु के आकार का होता है, बैग में छोटे उद्घाटन के माध्यम से फिट होने के लिए एक आधार बहुत बड़ा होता है; भोजन से पहले चम्मच के बड़े ओपनिंग के माध्यम से उन्हें डाला जा सकता है। टिप्स का उपयोग एडेप्टर के रिंग के जोड़े के साथ किया जा सकता है: एक आंतरिक रिंग को बैग के अंदर गिरा दिया जाता है और छेद से भाग को बाहर धकेल दिया जाता है, एक टिप रिंग के ऊपर खिसका दी जाती है, फिर एक बाहरी रिंग टिप पर फिसल जाती है और आंतरिक रिंग पर खराब हो जाती है। यह टिप को बैग खाली किए बिना बदलने की अनुमति देता है। कुछ सस्ती सेट एक ड्रॉप-इन रिंग और स्कू-ऑन प्लास्टिक टिप्स के साथ डिस्पोजेबल प्लास्टिक फिल्म के हैं। पेस्ट्री बैग के कार्य को पूरा करने के लिए डिज़ाइन किए गए डिस्पोजेबल पैकेजिंग में कई खाद्य पदार्थ (फ्रांस्ट और "स्प्रे केन" व्हीप्ड क्रीम सहित) खरीदे जा सकते हैं।

केक सजावट बैग कैसे बनाएं

केक सजाते हुए अक्सर एक बेक और फ्रॉस्टेड केक के ऊपर लेखन, फूल और अन्य डिजाइन शामिल होते हैं। पेशेवर लुक बनाने में अच्छा बनने के लिए अभ्यास करना पड़ता है। यदि आप अक्सर केक सजाने की योजना बनाते हैं, तो आप चर्मपत्र कागज से केक सजा बैग बनाकर पैसे बचा सकते हैं। आप एक शंकु बनाते हैं, अंदर आइसिंग करते हैं और इसे शंकु के अंत के माध्यम से पाइप करते हैं। कुछ अभ्यास के बाद, आपको कुछ ही मिनटों में एक बहुमुखी सजाने वाला उपकरण बनाने में सक्षम होना चाहिए। फिर आप इसका निपटान कर सकते हैं और एक अन्य चर्मपत्र सजावट बैग के साथ नए सिरे से शुरू कर सकते हैं जो एक अलग आइसिंग रंग या पाइपिंग आकार रखता है। केक सजावट बैग बनाना सीखें।



1. काम करने के लिए एक सपाट सतह, जैसे कि एक बड़ी, साफ-सुथरी कटिंग बोर्ड लगाएं। आप इसे बनाने के तुरंत बाद सजावट बैग का उपयोग कर सकते हैं, इसलिए अपने फ्रॉस्टिंग को पास रखें।



2. रोल से चर्मपत्र (बेकिंग) का एक बड़ा, आयताकार टुकड़ा फाड़ें। कोई विशिष्ट आकार नहीं है जो यह होना चाहिए, लेकिन आपको एक टुकड़ा होना चाहिए जो लगभग 12 इंच (30.5 सेमी) ऊंचा हो, 14 से 18 इंच (35.6 से 45.7 सेमी) लंबा हो।



3. ध्यान दें कि चर्मपत्र पेपर अपने आप कैसे रोल करता है, यदि आप एक रोल को फाड़ते हैं। रोल डाउन के बाहर के साथ, प्रत्येक हाथ में चर्मपत्र पेपर का अंत लें। एक साफ काउंटर के किनारे के खिलाफ इसे आगे और पीछे रोल करें, इसे यथासंभव सपाट बनाने के लिए।



4. ऊपरी दाएं कोने से निचले बाएं कोने तक एक लंबा, साफ सीधा किनारा रखें। इसे स्थिर करने के लिए अपने हाथ को सीधे किनारे पर रखें।



5. एक तेज चाकू लें और सीधे किनारे के बगल में, पेपर के पार काट लें। जब आप समाप्त कर लें, तो आपके पास 2 अधिक त्रिकोण होने चाहिए। भविष्य में एक और केक सजावट बैग बनाने के लिए 1 त्रिकोण को एक तरफ रखें।

- आप कागज के ऊपरी बाएं कोने में ले जाकर चर्मपत्र को एक आयत से एक वर्ग में नीचे मोड़ सकते हैं।

दाहिने छोर पर अतिरिक्त कागज काट लें और फिर मोड़ पर काटें। हालांकि यह अधिक सटीक महसूस हो सकता है, यह सजावट थैली में थोड़ी परेशानी और अंतर पैदा कर सकता है, जहां तह दबाया और काटा गया था।



6. कटिंग बोर्ड पर त्रिकोण के सबसे लंबे हिस्से को अपने पास रखें। त्रिकोण के दाएं कोने को लें और इसे त्रिकोण के शीर्ष, या अपेक्स से मिलने के लिए ऊपर करें। आपको शंकु आकार बनाने की आवश्यकता होगी, जिसमें टिप आपकी ओर इशारा करती है।



7. दाहिने कोने और शीर्ष को अपने बाएं हाथ से पकड़ें। बाएं कोने को ले जाएं और इसे शंकु के ऊपर दाईं ओर लपेटें, जब तक कि यह त्रिकोण के पीछे और शीर्ष पर न पहुंच जाए।

- सुनिश्चित करें कि शंकु अंत में एक बंद टिप बनाता है।



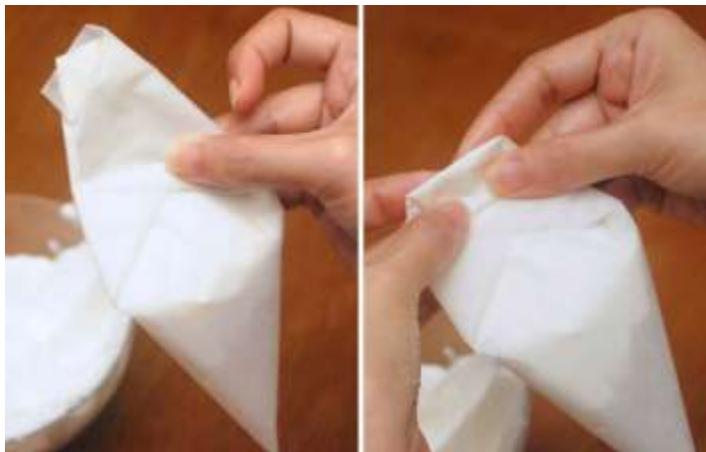
8. शंकु के शीर्ष पर एक साथ दोनों कोनों को पकड़ें। बैग के अंदर की ओर उन्हें मोड़ें। इसे जगह में स्टेपल करें, अगर यह अपने आप एक साथ पकड़े नहीं लगता है।



9. यदि आप किसी धातु या प्लास्टिक की सजाने वाली टिप का उपयोग करने की योजना नहीं बनाते हैं, तो अंत में शंकु के सिरे को मोड़ें। यदि आप एक स्कैलपड, फूल या अन्य सजाने वाली टिप का उपयोग करना चाहते हैं, तो बैग के अंत को थोड़ा सा दबाएं और शंकु के तल में एक सजाने की नोक को धक्का दें।



10. फ्रॉस्टिंग या चॉकलेट को स्कूप करने के लिए एक चम्मच या स्पैटुला का उपयोग करें। शंकु के केंद्र में टपकाने की अनुमति दें। बैग को आइसिंग से एक तिहाई भरें।



11. केंद्र की ओर आइसिंग बैग के शीर्ष पर साइडों को मोड़ें। टूथपेस्ट ट्यूब की तरह ऊपर को नीचे मोड़ना शुरू करें। यह आइसिंग को ट्यूब के नीचे धकेल देगा।



12. यदि आप केक सजावट टिप का उपयोग नहीं कर रहे हैं, तो रसोई के कैंची के साथ बैग के निचले हिस्से को समान रूप से त्रिप करें। छोटी शुरुआत करना सुनिश्चित करें। आप हमेशा अधिक निकाल सकते हैं, यदि आप एक बड़ी आइसिंग की धारा चाहते हैं।



13. तल से फ्रॉस्टिंग को फैलाने के लिए आइसिंग बैग के शीर्ष फोल्ड पर दबाएं। बैग खाली होते ही पेस्ट्री बैग को नीचे करना जारी रखें। यह सुनिश्चित करेगा कि अतिरिक्त आइसिंग शीर्ष से बाहर न आए।



14. एक प्लेट या चर्मपत्र कागज के एक टुकड़े पर आइसिंग को पाइपिंग का अभ्यास करें। आप अभ्यास के साथ आकार, लेखन और जटिल सजावट बना सकते हैं।

मार्जिपन

मार्जिपन	
	
मार्जिपन, मार्जिपन सूअरों में मॉल्डेड	
वैकल्पिक नाम	मार्जिपन, मार्केपेन
प्रकार	कन्फेक्शनरी
मुख्य सामग्री	बादाम खाना, चीनी
भिन्नताएं	पर्सिपन, फ्रुटा मार्टोराना

मार्जिपन एक ऐसा हलवा है जिसमें मुख्य रूप से चीनी या शहद और बादाम भोजन (जमीन बादाम) होता है, जिसे कभी-कभी बादाम के तेल या अर्क के साथ संवर्धित किया जाता है। इसे अक्सर मिठाइयों में बनाया जाता है; आम उपयोग चॉकलेट से ढके मार्जिपन और फलों और सब्जियों के छोटे मार्जिपन नकल हैं। यह पतली शीट्स में रोल्ड है और आइसिंग केक, मुख्य रूप से जन्मदिन, शादी के केक और क्रिसमस केक के लिए गेज्ड है। यह प्रयोग विशेष रूप से यूके में बड़े फलकों पर आम है। मार्जिपन (या बादाम का पेस्ट) का उपयोग केक के घटक के रूप में भी किया जा सकता है, जैसा कि स्टोलेन में होता है। कुछ देशों में, इसे नए साल के दिन के लिए पारंपरिक ट्रीट के रूप में जानवरों के छोटे फिगर के रूप में आकार दिया गया है। मार्जिपन का उपयोग टोर्टेल में भी किया जाता है, और कार्निवल सीजन के दौरान खाए जाने वाले किंग केक के कुछ संस्करणों में। पारंपरिक स्वीडिश राजकुमारी केक आमतौर पर मार्जिपन की एक परत के साथ कवर किया जाता है जिसे टिटेड पीला हरा किया गया है।

उत्पादन

मार्जिपन का उत्पादन करने के लिए, कच्चे बादाम को "छलनी, हवा की लकीर और अन्य इलेक्ट्रॉनिक या यांत्रिक उपकरणों" से साफ किया जाता है, फिर ब्लेंचिंग की जाने वाली प्रक्रिया में लगभग पांच मिनट के लिए उबलते बिंदु के ठीक नीचे एक तापमान के साथ पानी में डूब जाता है। यह बादाम की त्वचा को ढीला करता है, जिसे बादाम को रबर से ढकने वाले सिलेंडर के माध्यम से पारित करके हटा दिया जाता है। यह प्रक्रिया एचसीएन एकाग्रता को कम करती है और पानी की मात्रा को बढ़ाती है। फिर उन्हें ठंडा किया जाता है, जिसके बाद उन्हें मोटे तौर पर कटा हुआ और जमीन में, बादाम के आटे में 35% तक चीनी के साथ मिलाया जाता है।

बादाम के आटे के मिश्रण को भुना और ठंडा किया जाता है, जिसके बाद सुक्रोज (टेबल शुगर) और संभवतः एक बाध्यकारी एजेंट जैसे स्टार्च सिरप या सोर्बिटोल मिलाया जाता है। फिर इसे किसी भी आकार में ढाला जा सकता है। मार्जिपन को सख्त और निर्जलीकरण से बचाने के लिए एक एयरटाइट कंटेनर में कवर किया जाना चाहिए। लिपिड ऑक्सीकरण के परिणामस्वरूप बादाम के तेल की कठोरता को रोकने के लिए इसे सीधे प्रकाश से संरक्षित किया जाना चाहिए।

एक क्रिसमस केक को कैसे आइस करें

एक क्रिसमस केक की आइसिंग इसकी अपील को बढ़ा सकती है और "स्नो" लुक तैयार कर सकती है। यहां दिए गए निर्देश आपको दिखाएंगे कि क्रिसमस केक के लिए एक आइसिंग टॉपिंग के रूप में मार्जिपन का उपयोग कैसे करें जिसे आपने पहले ही बेक किया हुआ है।

- तैयारी का समय: 2 मिनट
- खाना पकाने का समय: 45 मिनट

सामग्री

1 क्रिसमस केक

प्री-रोलड मार्जिपन का 1 पैकेट

750 ग्राम / 26.5 औंस आइसिंग चीनी

100 मिली / 3.5 तरल आउंस ठंडा पानी



केक को पहले से बेक करें। क्या यह वायर रैक और बेकिंग ट्रे पर पहले से ही तैयार है।





3. किनारों के आसपास मार्जिपन को निचोड़ें। अपनी उंगलियों और पूरे हाथ का उपयोग करें, धीरे से नीचे दबाएं, ताकि यह केक पर मजबूती से फिट हो। इसे साफ करने के लिए किसी भी अतिरिक्त मार्जिपन को काट लें।



5. केक को आइस करें।



6. एक बार जब आइस हो जाए, तो केक को आधे घंटे के लिए ठंडा होने के लिए फ्रिज में रख दें।



7. प्रस्तुत करें और परोसें। केक अब परोसने के लिए तैयार है। अगर कामना है, तो आप उस अतिरिक्त उत्सव के लिए कुछ क्रिसमस उपहारों के साथ सजा सकते हैं! मेरी क्रिसमस!

मॉडलिंग चॉकलेट

मॉडलिंग चॉकलेट	
	
इस केक पर गुलाब मॉडलिंग चॉकलेट से बनाए गए थे।	
प्रकार	चॉकलेट
मुख्य सामग्री	चॉकलेट, कॉर्न सिरप, ग्लूकोज सिरप, या गोल्डन सिरप

मॉडलिंग चॉकलेट, जिसे चॉकलेट लेदर, प्लास्टिक चॉकलेट या कैंडी क्ले भी कहा जाता है, चॉकलेट पिघलाकर और इसे कॉर्न सिरप, ग्लूकोज सिरप या गोल्डन सिरप के साथ मिलाकर बनाया जाने वाला चॉकलेट पेस्ट है। मुख्य रूप से अपस्केल केकमेकर और पेटिसीरिज द्वारा केक और पेस्ट्री में सजावट को जोड़ने के लिए उपयोग किया जाता है, मॉडलिंग चॉकलेट को कई प्रकार के आकार और संरचनाओं में बनाया जाता है जो आसानी से अन्य नरम खाद्य सामग्री जैसे कि बटरस्कॉच फ्रॉस्टिंग, मार्जिन, या कलाकंद के साथ पूरा नहीं किया जा सकता है। मॉडलिंग चॉकलेट को सफेद, काले, अर्ध-मीठे या दूध चॉकलेट से बनाया जा सकता है।

बटरक्रीम

बटरक्रीम	
	
बटरक्रीम आइसिंग और सजावट के साथ एक लेयर केक	
प्रकार	आइसिंग या फिलिंग
मुख्य सामग्री	वसा (आमतौर पर मक्खन; कभी-कभी लार्ड या मार्जरीन), पाउडर चीनी

बटरक्रीम (जिसे बटर क्रीम, बटर आइसिंग, और मॉक क्रीम के रूप में भी जाना जाता है) एक प्रकार की आइसिंग या फिलिंग है, जिसका उपयोग केक के अंदर, एक कोटिंग के रूप में, और सजावट के रूप में किया जाता है। अपने सरलतम रूप में, इसे पाउडर चीनी के साथ मक्खन मलाई द्वारा बनाया जाता है, हालांकि अन्य वसा का उपयोग किया जा सकता है, जैसे कि मार्जरीन या लार्ड। रंग और स्वाद अक्सर चॉकलेट, फल प्यूरी और विभिन्न अर्क जैसे जोड़े जाते हैं। बटरक्रीम कपकेक, स्पंज केक, बटर केक और अन्य डेसर्ट के लिए एक आम टॉपिंग है।

चाहे मक्खन के बिना बटरक्रीम या मक्खन के बराबर बटरक्रीम को सही कहा जा सकता है बेकरों, पेस्ट्री शेफ और केक डेकोरेटर्स के बीच बटरक्रीम की बहस होती है।

प्रकार

सिंपल बटरक्रीम

साधारण बटरक्रीम (जिसे अमेरिकन बटरक्रीम, डेकोरेटर का बटरक्रीम, और डेकोरेटर की फ्रॉस्टिंग भी कहा जाता है) को एक साथ वसा (मक्खन, मार्जरीन, या सब्जी शॉर्टनिंग) और पाउडर चीनी को वांछित स्थिरता और लपट के लिए तैयार किया जाता है। आमतौर पर वजन से मक्खन के रूप में दोगुना चीनी का उपयोग किया जाता है। स्वाद, अर्क और तेलों के रूप में भी जोड़ा जा सकता है। कुछ रेसिपी में गैर-वसा वाले दूध के ठोस पदार्थ या मेरिंग्यू पाउडर के लिए कॉल किया जाता है; ये स्थिरता में किसी भी कमी के बिना एक मलाईदार बनावट जोड़ते हैं।

एक ठंडे तापमान पर लंबे समय के बाद आइसिंग एक पतली पपड़ी बना सकती है, जो चिपकनेस को रोकता है। यह उच्च चीनी सामग्री के कारण होता है और ग्लूकोज या फ्रुक्टोज जैसे इनवर्ट शर्कर को जोड़ने से रोका जा सकता है, जो कई बेकर्स पाइपिंग और लेटरिंग के लिए छाप बनाने के लिए उपयोग करते हैं। अन्य प्रकार की तितलियों की तुलना में, साधारण बटरक्रीम में चीनी की मात्रा अधिक होती है, जिससे यह सभी बटरक्रीम में सबसे मीठी होती है।

मेरिंगू-आधारित बटरक्रीम



स्विस मेरिंगू बटरक्रीम फिलिंग और अन्य सामग्रियों से तैयार एक वेडिंग केक।

दो प्रकार के मेरिंगू-बेस्ड बटरक्रीम हैं: इटैलियन और स्विस। मक्खन को पिघलाने के लिए नहीं (जो कि 40 डिग्री सेल्सियस (104 डिग्री फारेनहाइट) एक चर पिघलन बिंदु है) के क्रम में कमरे के तापमान को ठंडा किया जाना चाहिए क्योंकि तत्पश्चात फेंटा जाता है।

इटैलियन मेरिंगू को नरम-बॉल स्टेज (118 °C (244 °F)) से लेकर अंडे की सफेदी से लेकर नरम चोटियों तक गर्म करके चीनी और पानी (और कभी-कभी ग्लूकोज या कॉर्न सिरप के अलावा क्रिस्टल संरचना को स्थिर करने के लिए) को गर्म करके बनाई गई सिरप के अलावा तैयार किया जाता है। शुगर सिरप अंडे की सफेदी बनाती है, जिससे उन्हें साल्मोनेला और किसी भी अन्य संभावित हानिकारक बैक्टीरिया को मारने के लिए संयुक्त राज्य अमेरिका में अनुशंसित 60 °C (140 °F) से अच्छी तरह से गर्म किया जाता है। सिरप और अंडे का सफेद मिश्रण तब फेंटा और ठंडा किया जाता है जब तक कि यह कमरे के तापमान तक नहीं पहुंचता। इस विधि में तैयार किए गए बटरक्रीम को अक्सर मूसलीन बटरक्रीम भी कहा जाता है।

स्विस मेरिंगू को अंडे की सफेदी और चीनी को एक साथ उबलते पानी के बर्तन में रखे कटोरे में पकाकर तैयार किया जाता है। मिश्रण को तब तक फेंटा जाता है जब तक कि मिश्रण का तापमान 60 °C (140 °F) तक न पक जाए। मिश्रण को फिर गर्मी से निकाल दिया जाता है और तेज गति से फेंटा जाता है जब तक कि यह कठोर चोटियां न बन जाएं और ठंडा हो जाएं।

कोई फर्क नहीं पड़ता कि दो प्रकार के मेरिंगू का उपयोग आधार के रूप में किया जाता है, एक बार जब यह तैयार हो जाता है, तो मक्खन और स्वाद (अर्क या तेल) को फिर से मेरिंगू में बदलने के लिए पीटा जाता है। मेरिंगू - आधारित बटरक्रीम हल्के और मलाईदार बनावट में और मिठास और रिच के बीच संतुलित हैं। जब केक को टुकड़े करना और सजाने के साथ वे काम करना सबसे आसान है। वे साधारण बटरक्रीम के साथ 'क्रस्ट ओवर' भी नहीं करते हैं।

फ्रेंच बटरक्रीम, पाटे ए बाँम्बे आधारित बटरक्रीम या कॉमन बटरक्रीम

फ्रेंच बटरक्रीम को फेंटे हुए अंडे की जर्दी से बनाया जाता है न कि फ्रेंच मेरिंग्यू के रूप में। यह अंडे की जर्दी (कुछ संस्करण पूरे अंडे या दो के संयोजन का उपयोग करते हैं) को छोड़कर अंडे की सफेदी के स्थान पर इटालियन मेरिंग्यू-बेस्ड बटरक्रीम की तरह तैयार किया जाता है-एक गर्म चीनी सिरप जो नरम-गेंद चरण तक पहुंच गया है, अंडे की जर्दी को फेंटा जाता है जो तब तक फेंटा जाता है जब तक कि वे मोटे और हल्के पीले न हों। सिरप और अंडे की जर्दी के मिश्रण को तब तक फेंटा जाता है जब तक कि यह एक हल्का झाग न बन जाए और ठंडा न हो जाए। मक्खन और स्वाद (अर्क, तेल, या रस) को फिर से चाबुक में फँसाया जाता है। यह आइसिंग बहुत समृद्ध, चिकनी और हल्की होती है। अंडे की जर्दी और मक्खन से वसा की उच्च सामग्री के कारण फ्रेंच बटरक्रीम अन्य बटरक्रीम की तुलना में तेजी से पिघल जाता है। इस तरह की बटरक्रीम को फिलिंग या एक आइसिंग के रूप में उपयोग करने के लिए सबसे उपयुक्त है, लेकिन सजावट के लिए नहीं।

कस्टर्ड-आधारित बटरक्रीम

कस्टर्ड-आधारित बटरक्रीम (जिसे जर्मन बटरक्रीम, लाइट बटरक्रीम, क्रेम मूसलीन, और वावेरियन बटरक्रीम के नाम से भी जाना जाता है) पेस्ट्री क्रीम और मोटे मक्खन नामक कस्टर्ड को एक साथ फेंटकर तैयार किया जाता है, और अतिरिक्त कन्फेक्शनों की चीनी के साथ मीठा किया जा सकता है। फ्रेंच बटरक्रीम की तरह, यह आइसिंग बहुत रिच और स्मूथ है और फिलिंग या आइसिंग के रूप में उपयोग करने के लिए सबसे उपयुक्त है, लेकिन सजावट के लिए नहीं। एक कम रिच अभी तक स्मूथ संस्करण अंडा रहित का उपयोग करके बनाया गया है, कस्टर्ड पाउडर का उपयोग करके कॉनस्टार्च आधारित नकली कस्टर्ड; यह संस्करण बुनियादी सजावट के लिए उपयुक्त है जब पाइप किया जाता है।

रोल किया बटरक्रीम

ज्यादातर अक्सर चीनी कुकीज़ को आइसिंग के लिए इस्तेमाल किया जाता है, रोल बटरक्रीम बड़ी मात्रा में पाउडर चीनी के साथ सब्जी शॉर्टनिंग, ग्लूकोज, या मर्कई के सिरप और स्वाद (अर्क और तेल) के साथ मिलाकर तैयार किया जाता है। बहुत अधिक पाउडर चीनी की जरूरत है कि इससे एक चम्मच या मिक्सर का उपयोग करके सभी को मिक्स नहीं किया जा सकता है और इसे गूंधना चाहिए। एक बार सभी सामग्री मिक्स हो जाने के बाद, एक आइसिंग आटा बनता है जिसे रोल किया जा सकता है और आकार में कटौती की जा सकती है। रोल किया बटरक्रीम कलाकंद के समान है, लेकिन एक नरम बनावट और कम लोच के साथ, इसे पतले के रूप में रोल नहीं किया जा सकता है और इसलिए केक या मोल्डिंग फूल या फिगर को कवर करने के लिए अच्छा नहीं है।

वसा का चयन

एक बटरक्रीम फ्रॉस्टिंग में वसा की पसंद स्थिरता के साथ निकटता से संबंधित है। अक्सर, सब्जी शॉर्टनिंग की कुछ मात्रा को बेहतर स्थिरता और गर्मी के प्रतिरोध के लिए मक्खन के साथ जोड़ा जाता है।

मक्खन

स्वीट क्रीम अनसाल्टेड मक्खन परंपरागत रूप से बटरक्रीम के लिए पसंद का वसा है, जैसा कि नाम से स्पष्ट है। सब्जी शॉर्टनिंग की तुलना में मक्खन अधिक नाजुक बनावट और बेहतर स्वाद और माउथफिल (बनावट) प्रदान करता है। मक्खन कम तापमान पर पिघलता है, हालांकि, इसका उपयोग करना अधिक कठिन होता है। मक्खन द्वारा प्रदान किया गया रंग अंतिम फ्रॉस्टिंग में थोड़ा सफेद है।

मार्जरीन और शॉर्टनिंग

20 वीं शताब्दी के दौरान हाइड्रोजनीकृत सब्जी शॉर्टनिंग और मार्जरीन कमर्शियल आइसिंग में लोकप्रिय सामग्री बन गए क्योंकि वे कमरे के तापमान पर सस्ते और अधिक स्थिर होते हैं, और इसलिए मक्खन की तुलना में काम करना आसान होता है। खासतौर पर शादी के केक के लिए भी वाइट कलर फेवरेट है। हालांकि, शॉर्टनिंग मुंह में मक्खन की तरह नहीं घुलता है, जिससे मुंह के अंदर भारी, चिकनाई महसूस होता है। बटरक्रीम का स्वाद भी उतना तीव्र नहीं है। परिणामी उत्पाद हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेलों में ट्रांस वसा की उपस्थिति के कारण स्वास्थ्य संबंधी चिंताओं को बढ़ाता है। उदाहरण के लिए, यूके में कई मार्जरीन वस्तुतः ट्रांस वसा से मुक्त हैं, लेकिन अमेरिका में आंशिक रूप से हाइड्रोजनीकृत मार्जरीन आम है।

परिवर्धन



रंगीन बटरक्रीम सजावट के साथ कप केक।

फ्लेवरिंग्स सामान्यतः एक बटरक्रीम फ्रॉस्टिंग में मौजूद होते हैं। वेनिला और चॉकलेट सबसे आम जोड़ हैं, जिसमें कॉफी भी एक लोकप्रिय स्वाद है। हल्के वेनिला अर्क का उपयोग हल्के रंग की फ्रॉस्टिंग बनाने के लिए किया जा सकता है। चॉकलेट मक्खन के लिए, कोको पाउडर या पिघल चॉकलेट को क्रीमिंग चरण के दौरान या अंत में जोड़ा जाता है। बादाम या पेपरमिंट जैसे लिकर या अर्क भी जोड़ा जा सकता है। मेरिंग्यू-प्रकार और फ्रांसीसी बटरक्रीम के लिए, चीनी सिरप को बारीक ग्रेटेड साइट्रस जेस्ट या तरल पदार्थ जैसे कि जूस के साथ स्वाद बढ़ाने के लिए तैयार किया जा सकता है। फूड कलरिंग को किसी भी बटरक्रीम में आसानी से जोड़ा जा सकता है।

हैंडलिंग

अधिकांश बटरक्रीम को पिघलाए के बिना कमरे के तापमान पर छोड़ा जा सकता है। मक्खन और एक उच्च चीनी सामग्री के साथ बनाई गई बटरक्रीम को गर्म तापमान का सामना करना पड़ता है, जो पूरी तरह से मक्खन के साथ होता है। बटरक्रीम को ठंडा करने से यह सख्त हो जाता है। यदि एक फ्रॉस्टेड केक ठंडा होता है, तो बटरक्रीम क्रैक हो सकता है।

फ्रांसीसी बटरक्रीम के लिए, रेफ्रिजरेटर में प्लास्टिक शीट में कवर बटरक्रीम के साथ केक को छोड़ना बेहतर होता है। सर्व करने या अधिक ठंड को कम करने के लिए से 10 या 15 मिनट पहले उन्हें हटा दें।

एक केक को फ्रॉस्ट करने के लिए बटरक्रीम का उपयोग करते समय, नरम और फैलाने योग्य होने पर इसके साथ काम करना सबसे अच्छा होता है। कई दिनों तक रेफ्रिजरेटर में आइसिंग को संग्रहीत, कवर किया जा सकता है। उपयोग करने से पहले, आइसिंग को फ्रिज के बाहर बैठने की जरूरत होती है, ताकि यह कमरे के तापमान तक आ सके। यदि इसे जल्दी से गर्म किया जाना चाहिए या यदि यह रूखा हो जाता है, तो इसे गर्म पानी (जैसे बैन मैरी या डबल बॉयलर) पर गर्म किया जा सकता है और तब तक फेंटा जाता है जब तक यह फिर से स्मूथ न हो जाए। सीधे बटरक्रीम को गर्म करने से बचें।

बटरक्रीम फिलिंग कैसे बनाएं

बटरक्रीम फिलिंग एक लेयर केक को एक साथ मिलाने का एक नरम, स्वादिष्ट तरीका है। आप इसका उपयोग अन्य पेस्ट्री, जैसे कि कपकेक और ट्विंकिज़ भरने के लिए भी कर सकते हैं। यह लेख आपको बटरक्रीम फिलिंग के लिए दो मूल रेसिपी देगा। यह आपको विचार भी देगा कि आप अपने बटरक्रीम में अधिक फ्लेवर कैसे जोड़ सकते हैं, और अंत में इसका उपयोग कैसे करें।

सामग्री

मूल बटरक्रीम फिलिंग

- 5 औंस (140 ग्राम) मक्खन, नरम
- 10 औंस (280 ग्राम) कन्फेक्शनर / आइसिंग चीनी
- 1 - 2 बड़े चम्मच दूध
- 1 चम्मच वेनिला अर्क

कोकोआ बटरक्रीम फिलिंग

- 4 औंस (110 ग्राम) मक्खन, नरम
- 6 औंस (170 ग्राम) कन्फेक्शनर / आइसिंग चीनी
- 2 औंस (55 ग्राम) कोको पाउडर
- 1 - 2 बड़े चम्मच दूध
- स्पलैश ब्रांडी या रम (वैकल्पिक)
- 1 चम्मच वेनिला अर्क या ½ चम्मच बादाम अर्क (वैकल्पिक)

तरीका 1

बेसिक बटरक्रीम फिलिंग बनाना

1. मक्खन को मिक्सिंग बाउल में रखें और इसे तब तक फेंटे जब तक यह स्मूथ और फ्लफी न हो जाए। व्हिस्क अटैचमेंट के साथ हैंडहेल्ड मिक्सर या फूड प्रोसेसर का उपयोग करें। यह चीजों को बहुत आसान बना देगा। आप चुटकी में एक व्हिस्क या लकड़ी के चम्मच का उपयोग कर सकते हैं।



- कम मीठे बटरक्रीम के लिए, नमकीन मक्खन का उपयोग करें।



2. कन्फेक्शनर / आइसिंग चीनी के आधे में जोड़ें। स्मूथ होने तक इसे मक्खन में मिलाएं। एक बार में चीनी को थोड़ा सा जोड़ने पर मक्खन को इसे अवशोषित करने के लिए पर्याप्त समय मिलता है। इससे आपको एक स्मूथ टेक्सचर मिलता है।

- यदि आप एक हैंडहेल्ड मिक्सर का उपयोग कर रहे हैं, तो धीमी गति से शुरू करें। इससे चीनी हर जगह उड़ने से बचेगी।
- बनावट को और भी स्मूथ बनाने के लिए, पहले चीनी को सिफ्ट करें। यह किसी भी प्रकार के गुच्छों को तोड़ देगा।



3. बाकी चीनी, दूध और वेनिला मिलाएं। वेनिला अर्क बटरक्रीम को थोड़ा हाथी दांत का रंग देगा। यदि आप शुद्ध सफेद मक्खन पसंद करते हैं, तो इसके बजाय एक स्पष्ट वेनिला स्वाद या अर्क का उपयोग करें।

- अपने बटरक्रीम कलर को देने के लिए, थोड़े आइसिंग कलर जोड़ें। तरल प्रकार के बजाय जेल प्रकार का उपयोग करना बटरक्रीम में आसानी से मिक्स होगा।



4. स्मूथ होने तक एक साथ सामग्री फेंटें। इसमें लगभग तीन मिनट लगेंगे। कोई लकीरें, स्वर्ल या गुच्छे नहीं होने चाहिए।

- यदि आप हैंडहेल्ड मिक्सर का उपयोग कर रहे हैं, तो आप चीनी को एक बार मिलाने के बाद उसकी गति को बढ़ा सकते हैं।



5. यदि आवश्यक हो, तो बनावट की जांच करें और इसे समायोजित करें। यह आपकी प्राथमिकताओं पर निर्भर करेगा। अगर बटरक्रीम बहुत पतला है, तो कुछ और चीनी जोड़ें। अगर बटरक्रीम बहुत गाढ़ा हो तो कुछ और दूध मिलाएं। एक बार में एक चम्मच या दो के साथ शुरू करें, मिक्स करें, और आवश्यकतानुसार जोड़ें।

तरीका 2

कोकोआ बटरक्रीम फिलिंग बनाना



1. मक्खन को एक कटोरे में रखें, और इसे तब तक फेंटें जब तक यह स्मूथ और फ्लफी न हो। ऐसा करने के लिए व्हिस्क अटैचमेंट के साथ हैंडहेल्ड मिक्सर या फूड प्रोसेसर का उपयोग करें। यह और तेज होगा। आप चुटकी में व्हिस्क या लकड़ी के चम्मच का भी उपयोग कर सकते हैं।

- यदि आप कम मीठा बटरक्रीम चाहते हैं तो नमकीन मक्खन का उपयोग करें।



2. मक्खन में कन्फेक्शनर / आइसिंग चीनी का आधा भाग मिलाएं। एक बार में चीनी को थोड़ा सा जोड़ने से मक्खन चीनी को बेहतर तरीके से अवशोषित कर सकेगा। आपको अंत में एक स्मूथ क्रीम मिलेगी।

- यदि आप एक हैंडहेल्ड मिक्सर का उपयोग कर रहे हैं, तो धीमी गति से शुरू करें। इससे शुगर बाहर उड़ने से बची रहेगी।
- मक्खन में चीनी सिफ्ट करने की कोशिश करें। इससे गुच्छों से छुटकारा मिलेगा।



3. बाकी चीनी, दूध और कोको पाउडर मिक्स करें। तब तक मिक्स करते रहें जब तक कि रंग और बनावट समान और स्मूथ न हो जाए। कोई लकीर, स्वरल या गुच्छे नहीं होनी चाहिए। इसमें लगभग तीन मिनट लगेंगे।

- यदि आप एक हैंडहेल्ड मिक्सर का उपयोग कर रहे हैं, तो आप चीनी और कोको पाउडर के मिश्रण के बाद गति बढ़ा सकते हैं।



4. कुछ अतिरिक्त स्वाद में मिश्रण पर विचार करें। चॉकलेट बटरक्रीम का स्वाद लाजवाब होता है, लेकिन आप इसे दूसरे फ्लेवर का संकेत देकर अपनी बटरक्रीम को बेहतर बना सकते हैं। समान रूप से स्वाद वितरित करने के लिए इसे अच्छी तरह से मिश्रण करना सुनिश्चित करें। यहां कुछ विचार हैं जो चॉकलेट के साथ अच्छी तरह से काम करते हैं:

- बटरक्रीम को मिठास का संकेत देने के लिए, 1 चम्मच वनीला अर्क मिलाएं।
- बटरक्रीम को अतिरिक्त स्वाद का संकेत देने के लिए, बादाम के अर्क का ½ चम्मच मिलाएं।
- मिठास में कटौती और बटरक्रीम को एक रिच स्वाद देने के लिए, ब्रांडी या रम के छीटे डालें।



5. बनावट की जांच करें और इसे अपनी पसंद के अनुसार समायोजित करें। अगर बटरक्रीम बहुत पतला है, तो कुछ और चीनी मिलाएं। अगर बटरक्रीम बहुत गाढ़ा हो, तो थोड़ा और दूध डालें। एक बार में एक चम्मच या दो के साथ शुरू करें, मिक्स करें, और आवश्यकतानुसार जोड़ें।

तरीका 3 अन्य प्रकारों बनाना



1. अपने तैयार बुनियादी बटरक्रीम में कुछ अतिरिक्त स्वाद जोड़ने पर विचार करें। आपके द्वारा बटरक्रीम बनाने के बाद, इस खंड में एक फ्लेवर में जोड़ने पर विचार करें। आप वेनिला अर्क का उपयोग कर सकते हैं, या इसे पूरी तरह से छोड़ सकते हैं।



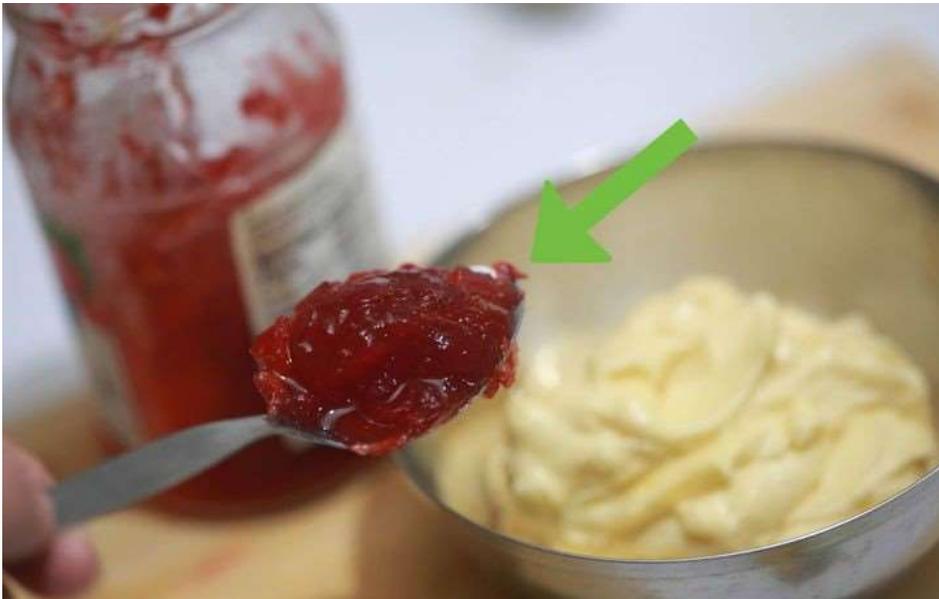
2. अखरोट या चॉकलेट-आधारित केक के लिए एक कॉफी के स्वाद का बटरक्रीम बनाएं। गर्म पानी के 2 बड़े चम्मच में तत्काल कॉफी के 3 बड़े चम्मच घोलें। कॉफी को ठंडा होने दें, फिर इसे बटरक्रीम तक फेंटें जब तक सब कुछ स्मूथ न हो जाए। यदि बनावट बहुत पतली है, तो कन्फेक्शनर / आइसिंग चीनी के कुछ अतिरिक्त बड़े चम्मच में मिलाएं।



3. सफेद केक के लिए नींबू के स्वाद का बटरक्रीम बनाएं। बटरक्रीम में 3 बड़े चम्मच नींबू का रस मिलाएं। अधिक स्वाद के लिए, ग्रेटेड नींबू के छिलके के 2 बड़े चम्मच जोड़ें। स्मूथ होने तक सब कुछ एक साथ मिलाएं। यदि आवश्यक हो, तो बनावट को बाहर करने के लिए कन्फेक्शनर / आइसिंग चीनी के कुछ बड़े चम्मच में जोड़ें।



4. संतरे के स्वाद वाली बटरक्रीम बनाएं। बटरक्रीम में 3 बड़े चम्मच संतरे का रस या ग्रैंड मर्नियर जोड़ें। अधिक बनावट के लिए, 2 बड़े चम्मच ग्रेटेड संतरे के छिलके डालें। तब तक सब कुछ एक साथ फेंटें जब तक कि बटरक्रीम फिर से स्मूथ न हो। यदि बनावट बहुत पतली है, तो कन्फेक्शनर / आइसिंग चीनी के कुछ बड़े चम्मच में जोड़ें।



5. एक रास्पबेरी या स्ट्रॉबेरी स्वाद वाला बटरक्रीम बनाएं। बटरक्रीम में रास्पबेरी या स्ट्रॉबेरी जैम के 1 से 3 बड़े चम्मच जोड़ें। स्मूथ होने तक सब कुछ एक साथ फेंटें और कोई धारियां या स्वर्ल नहीं हैं। यदि बनावट बहुत पतली है, तो कन्फेक्शनर / आइसिंग चीनी के कुछ बड़े चम्मच मिलाएं।

तरीका 4

बटरक्रीम फिलिंग उपयोग करना



1. सुनिश्चित करें कि उन्हें भरने से पहले आपकी पेस्ट्री ठंडी हो। यदि आप एक पेस्ट्री पर बटरक्रीम का उपयोग करते हैं जो पूरी तरह से ठंडा नहीं हुआ है, तो बटरक्रीम पिघल जाएगा और एक रिसाव मिश्रण बनाएगा।



2. केक की बेस लेयर पर बटरक्रीम फैलाने के लिए बटर नाइफ या पैलेट नाइफ का इस्तेमाल करें। बटरक्रीम को समान रूप से फैलाएं, किनारों तक। केक पर शीर्ष परत रखकर समाप्त करें।



3. केक की परतों के बीच बटरक्रीम के साथ कुछ कटा हुआ स्ट्रॉबेरी जोड़ें। बटरक्रीम को नीचे की परत पर भरने के बाद, बटरक्रीम के ऊपर कुछ पतले कटे स्ट्रॉबेरी रखें। उन्हें जितना हो सके उतना फैलाने की कोशिश करें, ताकि कोई भी बटरक्रीम दिखाई न दे। एक बार जब आप स्ट्रॉबेरी को व्यवस्थित कर लेते हैं, तो शीर्ष पर अधिक बटरक्रीम फैलाएं। जब आप कर लें, तो ऊपरी केक परत के साथ कवर करें।

- आप अन्य प्रकार के फलों का भी उपयोग कर सकते हैं।



4. इससे पहले कि आप केक की शीर्ष परत रखते हैं, बटरक्रीम पर कुछ जाम फैलाएं। एक बार जब आप केक की निचली परत पर बटरक्रीम फैलाते हैं, तो अपने पसंदीदा जैम को बटरक्रीम पर फैलाएं। सुनिश्चित करें कि जैम समान रूप से फैला हुआ है, और यह कि कोई बटरक्रीम नहीं दिख रही है। जब आप कर लें, ऊपरी केक परत के साथ कवर करें।



5. बटरक्रीम से भरने से पहले एक कप केक को बाहर निकालने के लिए चम्मच का उपयोग करें। आप एक मापने के चम्मच या यहां तक कि एक सेब कोरर का उपयोग कर सकते हैं। एक कप केक के ऊपर एक छेद स्कूप करें। छेद को बटरक्रीम से भरें। अपने वांछित सजावट टिप (जैसे कि एक स्टार) के साथ एक पाइपिंग बैग को फिट करें और छेद को कवर करने के लिए शीर्ष पर अधिक बटरक्रीम स्वर्ल करें।



6. घर के बने टिंवकी को भरने के लिए एक पाइपिंग बैग का उपयोग करें। एक फिलिंग टिप के साथ पाइपिंग बैग के अंत को फिट करें। पेस्ट्री के तल में तीन छेद डालें: प्रत्येक छोर पर एक, और बीच में एक। पाइपिंग बैग को दबाएं जब आप प्रत्येक छेद को पोक करते हैं; यह पेस्ट्री को भर देगा।



7. क्रीम पफ भरने के लिए एक पारिंग चाकू और एक पाइपिंग बैग का उपयोग करें। एक क्रीम पफ के साइड में एक बड़ा स्लिट काटें। पाइपिंग बैग की नोक को स्लिट में डालें, और बटरक्रीम को पफ में निचोड़ें। बंद करें जब बटरक्रीम स्लिट से बाहर निकलना शुरू हो जाता है। सभी क्रीम पफ्स के लिए इस चरण को दोहराएं।

चीज़केक को कैसे सजाएं

केक अपने आप ही प्रयाप्त स्वादिष्ट होते हैं, लेकिन आप उन्हें सजाने के द्वारा अगले स्तर तक ले जा सकते हैं। कुछ सजावट, जैसे कोको पाउडर का हल्का डस्टिंग, स्वाद को बहुत अधिक प्रभावित नहीं करता है। अन्य सजावट, जैसे स्ट्रॉबेरी और व्हीप्ड क्रीम, आपके चीज़केक को और भी स्वादिष्ट बना सकते हैं! कुछ सजावट, जैसे कि चॉकलेट गनाचे टॉपिंग, दूसरों के साथ जोड़ा जा सकता है, जैसे कि पाउडर चीनी स्टेंसिल। एक बार जब आप चीज़केक को सजाने के मूल तरीके जानते हैं, तो आप अन्य संयोजनों के साथ प्रयोग कर सकते हैं, और अपना खुद का अनूठा डिज़ाइन बना सकते हैं!

सामग्री

स्ट्रॉबेरी और व्हीप्ड क्रीम का उपयोग करना

4 कप (800 ग्राम) स्ट्रॉबेरी ग्लेज

2 बड़े चम्मच (15 ग्राम) कॉर्नस्टार्च

¼ कप (60 मिलीलीटर) पानी

1 जार (12 औंस / 340 ग्राम) स्ट्रॉबेरी जेली, बीज रहित

3 बड़े चम्मच (45 मिलीलीटर) संतरे का स्वाद वाला लिक्वर या नींबू का रस
लाल खाद्य रंग (वैकल्पिक)

व्हिप्ड क्रीम

¾ कप (160 मिलीलीटर) भारी व्हिपिंग क्रीम

½ कप (40 ग्राम) चीनी का पाउडर

चाँकलेट गनाचे का उपयोग करना

¾ कप (180 मिलीलीटर) भारी क्रीम

12 औंस (350 ग्राम) दूध चाँकलेट या अर्ध-मीठी चाँकलेट चिप्स

2 बड़े चम्मच (30 ग्राम) मक्खन

12 औंस (375 ग्राम) ताजा रसभरी (वैकल्पिक)

पाउडर चीनी, डस्टिंग के लिए (वैकल्पिक)

स्टेंसिल और कोको पाउडर का उपयोग करना

¼ कप (25 ग्राम) कोको पाउडर (या पाउडर चीनी, दालचीनी, निर्जलित फल, आदि)

कदम

तरीका 1

स्ट्रॉबेरी और व्हिप्ड क्रीम का उपयोग करना

- केक को परोसने से कुछ देर पहले ही पैन से निकाल लें। इस केक को सजाने के लिए सबसे अच्छा है कि आप इसे परोसने से पहले ही योजना बना लें, तो तदनुसार योजना बनाएं।
- केक के ऊपर जैम या दही की एक पतली परत फैलाने पर विचार करें। हालांकि आवश्यक नहीं है, यह चीज़केक को अतिरिक्त स्वाद देगा। यह स्ट्रॉबेरी को चिपकाने के लिए भी कुछ देगा।
- स्ट्रॉबेरी को पतले स्लाइस में काटें। पहले पारिंग चाकू का उपयोग करके तने को काट लें, फिर स्ट्रॉबेरी को 1/8 से ¼-इंच (0.32 से 0.64 सेंटीमीटर) मोटी स्लाइस में काट लें। केंद्र के लिए एक स्ट्रॉबेरी पूरी छोड़ दें।
 - आप स्ट्रॉबेरी को पूरी तरह से छोड़ने का विकल्प भी चुन सकते हैं।
- ओवरलैपिंग रिंग में चीज़केक के ऊपर स्ट्रॉबेरी को व्यवस्थित करें। केक के किनारे से केंद्रीभूत करते हुए, स्ट्रॉबेरी को साइड-बाय-साइड व्यवस्थित करें, नुकीले सिरों को बाहर करते हुए। जब तक आप केक के केंद्र तक नहीं पहुंचते, स्ट्रॉबेरी को रिंग में सेट करते रहें, हर एक को थोड़ा ओवरलैप करें। जैसे ही आप केंद्र पर पहुंचेंगे, स्ट्रॉबेरी फूल की तरह खड़ी होने लगेगी। शेष, पूरे स्ट्रॉबेरी को केंद्र में रखें।
 - यदि आप पूरे स्ट्रॉबेरी का उपयोग कर रहे हैं, तो स्ट्रॉबेरी को केक पर नीचे की तरफ रखें। आप उन्हें ओवरलैप नहीं कर पाएंगे।
- व्हिप्ड क्रीम टॉपिंग तैयार करें। एक इलेक्ट्रिक मिक्सर या हैंडहेल्ड बीटर का उपयोग करते हुए भारी व्हिपिंग क्रीम को गाढ़ा होने तक फेंटें। पाउडर चीनी जोड़ें, और इसे तब तक मिलाते रहें जब तक यह कड़ी चोटियों को न बना ले।

- आप इस चरण के लिए व्हिस्क के साथ फिट फूड प्रोसेसर का भी इस्तेमाल कर सकते हैं।
6. केक के किनारे के आस-पास फ्रॉस्टिंग को पाइप करने के लिए एक स्टार-आकार के सजावट टिप के साथ लगे पाइपिंग बैग का उपयोग करें। यह ठीक है अगर फ्रॉस्टिंग स्ट्रॉबेरी को थोड़ा ओवरलैप करता है। यदि आपके पास कोई फ्रॉस्टिंग है, तो केक के आधार के चारों ओर अधिक "शुरू" पाइपिंग पर विचार करें।
 7. ग्लेज तैयार करें। व्हिस्क का उपयोग करके एक छोटे साँस पैन में कॉर्नस्टार्च और पानी को एक साथ हिलाएं। जेली जोड़ें और मध्यम-उच्च गर्मी पर पकाएं जब तक जेली घुल न जाए और मिश्रण गाढ़ा हो जाए। लगातार हिलाते रहें।
 8. आंच से उतार लें, लिक्वर / नींबू के रस को घोलें और ठंडा होने दें। यदि आप ग्लेज को अधिक जीवंत रंग देना चाहते हैं, तो कुछ लाल भोजन रंग मिलाएं। आप साँस पैन को आइस बाथ (एक बड़े बर्तन या बर्फ से भरा सिंक) में या फ्रिज में रखकर शीतलन प्रक्रिया को गति दे सकते हैं।
 9. केक के ऊपर ग्लेज डालें। आप इसे स्ट्रॉबेरी के ऊपर डाल सकते हैं, या इसे फ्रॉस्टिंग और केक के किनारों पर फैला सकते हैं।

तरीका 2

चॉकलेट गनाचे का उपयोग करना

1. केक को परोसने से कुछ घंटे पहले पैन से निकाल लें। ढीला करें और स्ट्रिंग पैन के किनारों को हटा दें। चॉकलेट गनाचे को ठंडा करने और सेट करने के लिए कुछ घंटों की आवश्यकता होगी, इसलिए इसे सर्व करने से 2 से 4 घंटे पहले इस केक को सजाना सबसे अच्छा है।
 2. माइक्रोवेव में भारी क्रीम और मक्खन गरम करें। भारी क्रीम को एक गर्म मग में डालें, फिर मक्खन डालें। इसे माइक्रोवेव में 2 मिनट के लिए पकाएं, इसे हर 30 सेकंड में हिलाएं।
 - यदि आपके पास एक माइक्रोवेव नहीं है, तो पिघलने तक एक छोटे साँस पैन में भारी क्रीम और मक्खन गरम करें।
 3. चॉकलेट चिप्स के ऊपर भारी क्रीम डालें। चॉकलेट चिप्स को एक कटोरे में रखें, फिर उनके ऊपर भारी क्रीम डालें। इसके लिए आप मिल्क चॉकलेट या सेमी-स्वीट चॉकलेट का उपयोग कर सकते हैं।
 4. मिश्रण को 30 सेकंड के लिए बैठने दें, फिर इसे व्हिस्क के साथ हिलाएं। तब तक हिलाते रहें जब तक कि चॉकलेट पिघल न जाए और मिश्रण स्मूथ न हो जाए। अक्सर कटोरे के नीचे और साइडों को परिमार्जन करना सुनिश्चित करें।
 5. मिश्रण को ठंडा होने दें, फिर इसे चीज़केक के ऊपर डालें। पहले मिश्रण को लगभग 15 मिनट तक ठंडा होने दें ताकि यह गाढ़ा हो सके। इसके बाद, चीज़केक के शीर्ष पर समान रूप से मिश्रण डालें।
 6. यदि आप चाहें तो शीर्ष पर ताज़ा रास्पबेरी की व्यवस्था करें। आप अन्य प्रकार के बेरी भी जोड़ सकते हैं, जैसे ब्लूबेरी और काले जामुन के रूप में।
 - उस अंतिम स्पर्श के लिए बेरी के शीर्ष पर कुछ पाउडर चीनी निचोड़ें।
1. 7 चीज़केक को सर्व करने से 2 से 4 घंटे पहले फ्रिज में रख दें। इससे चॉकलेट गनाचे को ठंडा और सेट किया जा सकेगा।

तरीका 3

स्टैंसिल और कोको पाउडर का उपयोग करना

1. एक स्टैंसिल खोजें। आप अपने स्वयं के स्टैंसिल को काट सकते हैं, या पहले से तैयार किए गए एक का उपयोग कर सकते हैं, जैसे कि एक डॉली या फीता का एक टुकड़ा। स्टैंसिल आपके केक से थोड़ा चौड़ा या बड़ा होना चाहिए ताकि आपके पास इसे उठाने के लिए कुछ हो।
2. अपना पाउडर चुनें। लोकप्रिय विकल्पों में पाउडर चीनी, कोको पाउडर, और पाउडर, निर्जलित फल शामिल हैं। कुछ ऐसा चुनें जो आपके चीज़केक के साथ अच्छी तरह से विपरीत हो। कोको पाउडर सादे चीज़केक पर सबसे अच्छा दिखाएगा, लेकिन पाउडर चीनी एक चॉकलेट गनाचे से ढके चीज़केक पर अच्छी तरह से दिखाई देगा।
 - आप कोको पाउडर के तीन बैचों का उपयोग करके एक ओम्ब्रे डिजाइन बना सकते हैं। एक बैच शुद्ध कोको पाउडर है, जबकि अन्य दो में पाउडर चीनी की मात्रा अलग-अलग है।
3. वैक्स पाउडर की शीट पर अपना पाउडर निचोड़ें। वैक्स पेपर की एक शीट पर एक महीन, जाली की छलनी रखें। अपने चुने हुए पाउडर को इसमें डालें, फिर इसे वैक्स पेपर पर पाउडर को निचोड़ने के लिए टैप करें। ध्यान से किसी भी गुच्छे को निकालें।
 - यदि आप एक से अधिक पाउडर का उपयोग कर रहे हैं, तो पाउडर को वैक्स पेपर के अलग-अलग टुकड़ों पर निचोड़ें।
 - यदि आपके पास कोई वैक्स पेपर नहीं है, तो आप इसके बजाय एक प्लेट का उपयोग कर सकते हैं।
4. स्टैंसिल को केक पर रखें। धीरे से इसे केक की सतह के खिलाफ दबाएं ताकि यह हो चिपक जाती है।
5. केक के ऊपर पाउडर छिड़कें। पाउडर को वापस चलनी में रखें। केक के ऊपर छलनी रखें, और इसे धीरे से अपने पाउडर को स्टैंसिल पर निचोड़ें। आप जितना चाहें उतना या कम पाउडर का उपयोग कर सकते हैं। ध्यान रखें कि यदि आप किसी परत का बहुत अधिक उपयोग करते हैं, तो डिज़ाइन "स्मज" करने की अधिक संभावना है।
 - यदि स्टैंसिल के बिट्स हैं जो कलिंग कर रहे हैं, तो उन्हें दबाए रखें।
 - यदि आप एक ओम्ब्रे डिजाइन बना रहे हैं: शुद्ध कोको पाउडर के साथ केक का एक तिहाई भाग, अपने कोको पाउडर और चीनी के मिश्रण के साथ अगले तीसरे को और अपने पाउडर और चीनी के मिश्रण के साथ अंतिम तीसरे को डस्ट करें।
6. स्टैंसिल के किनारों को पकड़ें, फिर ध्यान से इसे हटा दें। स्टैंसिल को फ्लैट के रूप में पकड़ें, ताकि पाउडर केक पर वापस न गिर सके। एक बार जब स्टैंसिल रास्ते से बाहर हो जाता है, तो अतिरिक्त पाउडर को सिंक में डंप करें।

खाद्य इंक प्रिंटिंग

खाद्य इंक मुद्रण कुकीज़, केक, या पेस्ट्री जैसे विभिन्न कन्फेक्शनरी उत्पादों पर खाद्य रंगों के साथ पहले से अंकित चित्र बनाने की प्रक्रिया है। खाद्य इंक से बने डिजाइन या तो पहले से प्रिंट किए जा सकते हैं या एक खाद्य प्रिंटर के साथ बनाए जा सकते हैं, एक विशेष उपकरण जो एक पतली, खाद्य कागज पर एक छवि को स्थानांतरित करता है।

खाद्य कागज स्टार्च और शर्करा से बना है और खाद्य रंगों के साथ मुद्रित किया गया है। कुछ खाद्य इंक और कागज सामग्री खाद्य और औषधि प्रशासन द्वारा अनुमोदित की गई है और इसे आमतौर पर सुरक्षित प्रमाणीकरण के रूप में मान्यता प्राप्त है।



एक केक एक बाघ की तस्वीर के साथ टॉप किया है, जो खाद्य कागज पर छपा है।

इस प्रक्रिया के पहले कागज में चावल के कागज का उपयोग किया गया था, जबकि आधुनिक संस्करण फ्रॉस्टिंग शीट का उपयोग करते हैं। हानिकारक प्रभावों के बिना इस तरह के कागज का सेवन किया जा सकता है। अधिकांश खाद्य कागज में कोई महत्वपूर्ण स्वाद और सीमित बनावट नहीं होती है। खाद्य पेपर को एक मानक प्रिंटर द्वारा मुद्रित किया जा सकता है और, एक नम सतह पर प्रयोग करने पर, उच्च रिजॉल्यूशन को बनाए रखते हुए घुल जाता है। अंतिम प्रभाव यह है कि कागज पर छवि (आमतौर पर एक तस्वीर) को आइसिंग पर मुद्रित किया गया प्रतीत होता है।

खाद्य प्रिंटर इंक अब प्रचलित हो गए हैं और विशेष इंक प्रिंटर के साथ संयोजन में उपयोग किया जाता है। इंक जो विशेष रूप से खाद्य के रूप में विपणन नहीं की जाती है, अगर निगल लिया जाए तो हानिकारक या घातक हो सकती है। लेजर प्रिंटर के लिए एडिबल टोनर अभी उपलब्ध नहीं है। किसी भी इंकजेट या बबलजेट प्रिंटर का उपयोग प्रिंट करने के लिए किया जा सकता है, हालांकि रिजॉल्यूशन खराब हो सकता है, और पहले से इस्तेमाल किए गए इंक के साथ खाद्य इंक को दूषित करने से बचने के लिए देखभाल की जानी चाहिए। इंकजेट या बबलजेट प्रिंटर को खाद्य इंक का उपयोग करके प्रिंट करने के लिए परिवर्तित किया जा सकता है, और खाद्य इंक के कार्ट्रिज व्यावसायिक रूप से उपलब्ध हैं।

कुछ खाद्य इंक पाउडर होते हैं, लेकिन अगर वे पानी में आसानी से घुलनशील हैं, तो उन्हें गुणवत्ता को कम किए बिना किसी भी अन्य खाद्य इंक के रूप में भी इस्तेमाल किया जा सकता है। केक, कुकीज, कपकेक और मार्शमैलो पर एडिबल पेपर का उपयोग किया जाता है।

केक सजावट की विभिन्न शैलियां

केक की सजावट एक केक को आइसिंग और फ्रॉस्टिंग का उपयोग करके सजाने की कला है। उन्हें ढाला भी जा सकता है और उन्हें तीन आयामी रूप दिया जा सकता है। एक केक को सजाने के कई तरीके हैं। इस अध्याय में चर्चा की गई कुछ शैलियों में चीनी शिल्प गुलाब, तितली केक, चॉकलेट व्हीप्ड केक आदि हैं। यह अध्याय केक सजावट की एक एकीकृत समझ प्रदान करेगा।

केक पर सजावट पाइप कैसे करें

किसी भी तरह के केक पर सुंदर, सहज सजावट करने का यह एक आसान तरीका है। आप मिनी सजावट, या एक बड़े केक को पूर्ण आकार की सजावट बनाने के लिए कप केक का उपयोग कर सकते हैं।

सामग्री

स्विस मेरिंग्यू बटरक्रीम

कोई जोड़ा गया सजावट (गमड्रॉप्स, एम एंड एमएस, स्ट्रिकल्स, आदि)

खाद्य रंग

कदम



1. पाइपिंग बैग तैयार करें। बैग को ऊपर से पकड़ें ताकि चौड़ा सिरा आपकी ओर इशारा करे।



2. कपलर में दो भागों को खोल दें।



3. कपलर के बड़े हिस्से को नीचे की ओर धक्का दें क्योंकि यह बैग के संकीर्ण अंत में जाएगा।



4. टिप के चुने हुए आकार को उठाएं। इसे नीचे की ओर धकेलें, नीचे की ओर संकरे सिरे को इंगित करें।



5. अंत में, टिप को सुरक्षित करने के लिए, कपलर के छोटे भाग को टिप के नीचे के छोर तक धकेलें और प्लास्टिक के माध्यम से कपलर के छोटे हिस्से को बड़े हिस्से पर मजबूती से मोड़ें।



6. बैग भरें। यदि आप भोजन के रंग के कई रंगों का उपयोग कर रहे हैं, जो कि आप शायद कर रहे होंगे, तो आप अपने फ्रॉस्टिंग को कटोरे में अलग कर सकते हैं और भोजन के रंग को जोड़ सकते हैं। केवल दो या तीन रंग की बूंदें डालना याद रखें, यह इस बात पर निर्भर करता है कि आप अपना रंग कितना गहरा चाहते हैं। हमेशा कोशिश करें कि हर रंग के हिसाब से आप अपनी जरूरत से थोड़ा ज्यादा फ्रॉस्टिंग करें। सिर्फ मामले में, थोड़ा फ्रॉस्टिंग सफेद छोड़ना भी एक अच्छा विचार है।



7. प्रॉस्टिंग शुरू करें। ऐसा करने के कई अलग तरीके हैं:

- चोटियां बनाने के लिए, एक ओपन-स्टार टिप का उपयोग करें। बैग भरें और धीरे से केक के सहारे टिप के अंत को दबाएं। बैग को ऊपर उठाएं, बीच में निचोड़ते हुए इसे थोड़ा सख्त करें। जब आप चोटी पर आधे रास्ते तक पहुंच जाते हैं, तो बैग पर अपनी पकड़ छोड़ दें। यह कुछ अभ्यास लेगा, लेकिन आप इसे जल्द ही लटका देंगे, इसलिए हतोत्साहित न हों।
- सीधी रेखाएं बनाना पूरी तरह से आसान है। बस बैग को केक की सतह पर धीरे से खींचें, याद रखें कि बैग को निचोड़ते रहें। अपने हाथ को यथासंभव स्थिर रखें ताकि रेखा अस्थिर न हो। हल्के रंग के टुकड़े की एक मोटी परत फैलाएं, अधिमानतः सफेद, अपने कप केक में। अब # 2 टिप और कपलर के साथ बैग को फिट करें।
- कपकेक की सतह के पार एक-दूसरे के समानांतर कई पतली रेखाओं को ध्यान से देखें।
- टूथपिक के पार खींची गई रेखाओं पर एक टूथपिक को लंबवत खींचें। टूथपिक को वास्तविक कपकेक को छूने न दें, केवल आधा भाग नीचे की ओर झुके। इसके अलावा, यदि आप एक बहुत ही स्वादिष्ट प्रभाव चाहते हैं, तो आप पहले कुछ चरणों को खींची गई रेखाओं तक कर सकते हैं और फिर टूथपिक को सीधी रेखाओं में खींचने के बजाय, इसे सर्कल या किसी अन्य क्रेजी पैटर्न में कर सकते हैं।

केक सजावट के लिए तितलियां कैसे बनाएं

एक केक के शीर्ष पर ख़ास सजावट जोड़ना किसी भी इवेंट के लिए विषय या मनोदशा बना या उच्चारण कर सकता है। चाहे वह कप केक के लिए, केक पाँस पर या फिर फुल शीट केक 3-आयामी चॉकलेट या कैंडी तितलियों के लिए हो, प्रशिक्षण, विशेष उपकरण या समय के बिना एक सुंदर, तैयार लुक बना सकते हैं।

सामग्री

पिघलता चॉकलेट
चॉकलेट चिप्स या पिघलती कैंडी वेफर्स

कदम

1. कागज की एक शीट पर अपनी तितलियों के लिए एक विंग टेम्पलेट बनाएं।
2. प्रत्येक तितलियों के लिए वैक्स पेपर या चर्मपत्र कागज के बाहर वर्गों को काटें।
 - सुनिश्चित करें कि आपके पास वैक्स पेपर या चर्मपत्र पर अपने तितली को पाइप करने के लिए वैक्स पेपर या चर्मपत्र को संभालने के लिए बहुत जगह होगी।
3. आधे में वैक्स पेपर या चर्मपत्र को मोड़ें और अपने टेम्पलेट पैटर्न को पीछे की तरफ ट्रेस करें, तितली के शरीर के रूप में फोल्ड का उपयोग करें।
4. एक तरफ एक खाली तौलिया रोल को काटें
5. पतले कार्डबोर्ड या कार्ड स्टॉक के एक टुकड़े को आधे में मोड़ें ताकि यह 90 या अधिक डिग्री तक खुल जाए और इसे विभाजित तौलिया रोल के अंदर रखें ताकि विभाजित कार्डबोर्ड या कार्ड स्टॉक विभाजित तौलिया रोल के भीतर बैठता है।

6. एक कटोरी में चॉकलेट या कैंडी वेफर्स पिघलाएं।
 7. चॉकलेट या पिघले कैंडी वेफर्स के साथ अपना पाइपिंग बैग भरें।
- यदि आपके पास पाइपिंग बैग नहीं है, तो प्लास्टिक बैग के कोने में एक छोटा छेद काट लें।
8. एक गाइड के रूप में अपने टेम्पलेट का उपयोग करके वैक्स पेपर या चर्मपत्र पर पिघल चॉकलेट या कैंडी को पाइप करें।
 9. दो पंखों को जोड़ने और तितली के शरीर और एंटीना बनाने के लिए अंदर की तरफ चॉकलेट या कैंडी की एक मोटी रेखा को पाइप करें।
 10. तितलियों को कुछ मिनट के लिए बैठने दें जब तक कि पिघली हुई सामग्री सेट न होने लगे लेकिन अभी तक हार्ड नहीं है।
 11. कार्डबोर्ड या कार्ड स्टॉक पर तितली बिछाएं ताकि तितली का शरीर फोल्ड की रेखा का अनुसरण करे।
 12. रेफ्रिजरेटर या फ्रीजर में सब कुछ रखें और इसे एक घंटे तक या कठिन होने तक ठंडा होने दें।
 13. वैक्स पेपर या चर्मपत्र कागज से चॉकलेट या कैंडी को सावधानी से हटाएं और अपने तितली को अपने केक पर रखें।

एक चीनी शिल्प गुलाब कैसे बनाएं

चीनी शिल्प गुलाब किसी भी अवसर के लिए केक के लिए एक सुरुचिपूर्ण स्पर्श हो सकता है! ये जटिल फूल दूसरों को प्रभावित करना सुनिश्चित करेंगे। इन सरल चरणों का पालन करना एक सुखद गतिविधि में बनाने के थकाऊ कार्य को सुनिश्चित करना होगा।

पूरा होने का अनुमानित समय: गुलाब केंद्र बनाने के लिए 5-10 मिनट और सूखे के लिए 24 घंटे, शेष गुलाब के लिए 15-30 मिनट।

अंश 1

रोज सेंटर बनाना



- गुलाब की कोर बनाएं। आंसू के आकार के केंद्र में एक छोटी सी गेंद को गमपेस्ट में रोल करें।
 - उन्हें सूखने की अनुमति देने के लिए कुछ दिन पहले ही गुलाब के फूल बनाएं।
 - आकार आपके वांछित फूल के आकार के अनुसार अलग-अलग होगा सामान्य तौर पर, यह एक छोटे गमबॉल के आकार के जितना होगा।
 - सामान्य तौर पर, यह एक छोटे गमबॉल के आकार के जितना होगा।



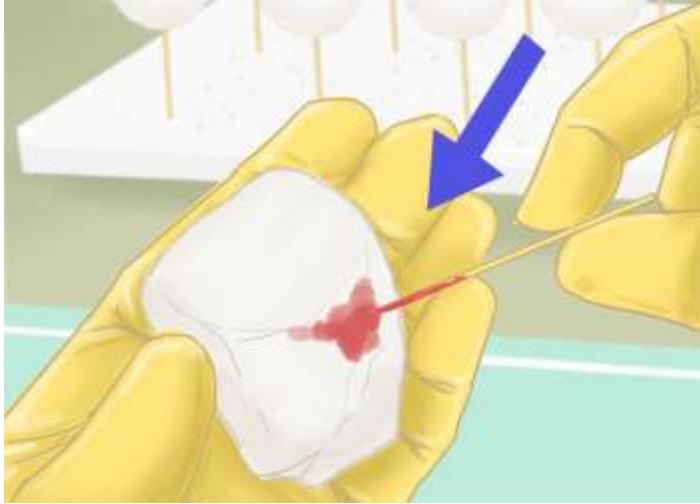
- एक आधार बनाएं। मोटे हिस्से के नीचे टूथपिक रखें और लगभग 24 घंटे तक सूखने दें।
 - इन्हें टूथपिक के दूसरी तरफ स्टायरोफोम ब्लॉक या प्लास्टिक कप में चिपकाकर सूखने के लिए रखा जा सकता है।



- जितने गुलाब चाहिए उतने केंद्र बनाइए।

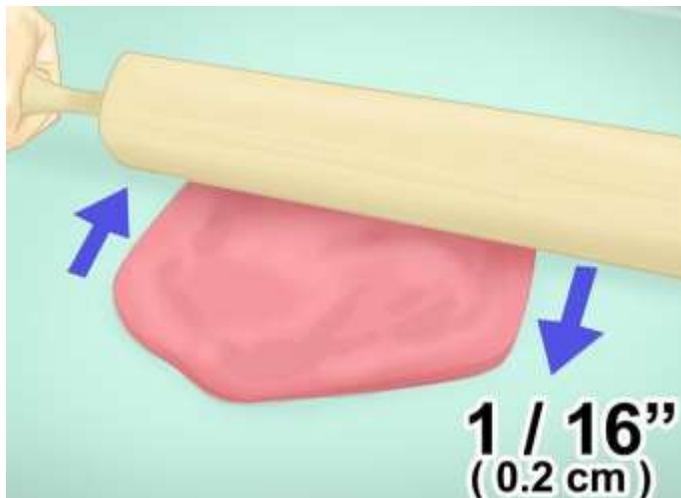
अंश 2

गुलाब का निर्माण करना



1. गमपेस्ट को रंग करें। दस्ताने पहनने के बाद, एक टूथपिक का उपयोग करें और किनारे को वांछित जेल पेस्ट के रंग में डुबोएं और इसे गमपेस्ट में मिलाएं। अच्छी तरह से मिक्स होने तक गुंथें।

- ऐसे रंग चुनें जो आपकी थीम से मेल खाते हों।
- गुलाब के कैलेक्स के लिए हरे रंग की एक छोटी मात्रा बनाएं।



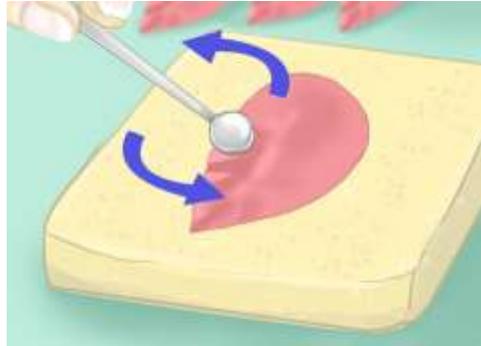
2. गमपेस्ट रोल करें। रोलिंग मैट पर गुलाब की पंखुड़ियों के लिए रंग गमपेस्ट को रोल करने के लिए रोलिंग पिन का उपयोग करें।

- इसे लगभग 1/16 इंच (0.2 सेंटीमीटर) की मोटाई में रोल करना चाहिए।
- किसी भी बचे हुए गमपेस्ट को कवर करें जो उपयोग में नहीं है ताकि यह सूख न जाए।



3. पंखुड़ियों को काटें। गुलाब की पंखुड़ियों को काटने के लिए आंसू के आकार के कटर का उपयोग करें।

- प्रत्येक गुलाब के लिए औसतन 15 पंखुड़ियों का उपयोग किया जाएगा।
- यह अलग-अलग होगा और मुख्य रूप से वांछित गुलाब के आकार पर निर्भर करेगा।



4. पंखुड़ियों को आकार दें। प्रत्येक पंखुड़ी लें और इसे एक बार में एक फोम पैड पर रखें। आंसू के आकार की पंखुड़ी के किनारे को धीरे से रगड़ने और रेखांकित करने के लिए बॉल टूल का उपयोग करें। वांछित प्रभाव प्राप्त करने के लिए आपको एक या दो बार इस पर जाना पड़ सकता है।

- बहुत कठोरता से न रगड़ने को लेकर सावधान रहें अन्यथा आप पंखुड़ी को तोड़ सकते हैं।
- यह गुलाब को प्राकृतिक लुक देगा।
- हो सकता है कि आप बहुत कम मात्रा में कॉर्नस्टार्च को पैड पर लगा सकते हैं ताकि अंडों को चिपकने से रोका जा सके।



5. "गोंद" बनाएं। एक छोटे कटोरे का उपयोग करके, थोड़ा पानी और एक चम्मच कॉर्नस्टार्च मिलाएं। ब्रश के साथ मिलाएं।



6. गुलाब पर पंखुड़ियों को चिपकाएं। पंखुड़ी को इस "गोंद" की एक छोटी मात्रा को थपका देने के लिए ब्रश का उपयोग करें, फिर गुलाब की कोर पर पंखुड़ी रखें।

- पहले कुछ पंखुड़ियों को कोर के करीब होना चाहिए, लेकिन जैसे-जैसे परतें जुड़ती जाती हैं, खुलने लगती हैं और पंखुड़ियों को अलग करने लगती हैं।
- आप गुलाब को एक अच्छा स्पर्श जोड़ने के लिए पंखुड़ियों को कर्ल कर सकते हैं।



7. अपने गुलाब का निर्माण जारी रखें। इस तकनीक को तब तक जारी रखें जब तक कि गुलाब भरा हुआ न लगे और आप अपने इच्छित आकार तक पहुंच चुके हों।



8. से फिनिशिंग टच जोड़ें। गुलाब को धीरे पलटें, और फूल की पंखुड़ियों को प्राकृतिक रूप से गिरने दें। यह इसे एक और प्राकृतिक एहसास देगा।
- सुनिश्चित करें कि गुलाब दृथपिक से फिसलता नहीं है।



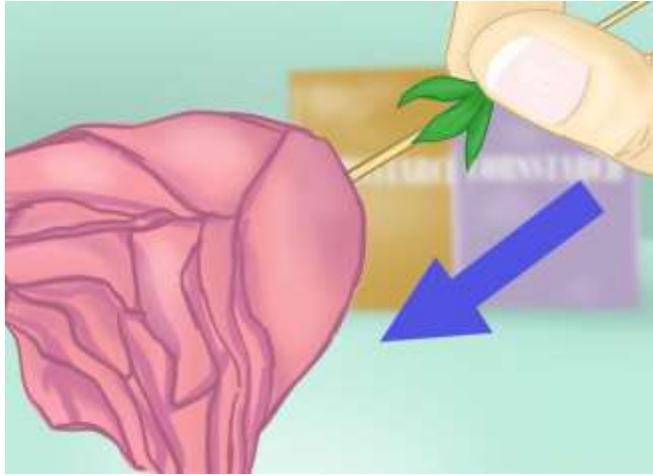
9. पंखुड़ियों को सुरक्षित करें। जबकि गुलाब अभी भी उल्टा है, अच्छी अटैचमेंट को आश्वस्त करने के लिए गुलाब की पंखुड़ियों को धीरे से दबाएं।

अंश 3

कैलेक्स बनाना



1. कैलेक्स बनाएं। कैलेक्स बनाने के लिए, ग्रीन गमपेस्ट का उपयोग करें और इसे लगभग 1/16 इंच (0.2 सेंटीमीटर) की मोटाई तक रोल करें।
- आकार में कट करने के लिए कैलेक्स कटर का उपयोग करें।



2. कैलेक्स संलग्न करें। कैलेक्स कैलीक्स पर कुछ "गोंद" को थपकाएं, और टूथपिक के माध्यम से गुलाब के तल तक थ्रेड करें।

- इसे उल्टा करना आसान हो सकता है।
- धीरे और प्राकृतिक अहसास पैदा करने के लिए कैलेक्स के सिरों को थोड़ा रोल करें।



3 अंतिम स्पर्श जोड़ें। कैलेक्स संलग्न करने के बाद, आप टूथपिक को हटा सकते हैं और फूल को सूखने दे सकते हैं।

- यह सूखने के बाद आप एक केक को संलग्न कर सकते हैं।

केक सजावट के लिए घर का बना रंग पेस्ट कैसे बनाएं

हो सकता है कि आपके पास केक का रंगीन पेस्ट खत्म हो गया हो, या हो सकता है कि आप खुद पेस्ट बनाना पसंद करते हों। कारण चाहे जो भी हो, केक के लिए अपने रंग का पेस्ट बनाना मजेदार और आसान हो सकता है।

सामग्री

- 4 छोटे चम्मच शॉर्टनिंग
- 1-2 पाउंड बैग पाउडर चीनी
- 12 चम्मच टाइलोस पाउडर
- अपनी पसंद के खाद्य रंग

कदम

1. अंडे की सफेदी फेंटें। एक मिक्सर का उपयोग करके, उच्च गति पर लगभग 10-12 सेकंड के लिए अंडे की सफेदी को फेंटें। चोटियों के रूप तक फेंटते रहें और अंडे का सफेद भाग कठोर हो।
2. पाउडर चीनी जोड़ें। कम गति पर मिक्स करें और धीरे-धीरे चीनी डालें। सुनिश्चित करें कि आप अभी भी एक कप अलग छोड़ दें। सर्वोत्तम परिणामों के लिए, पाउडर चीनी को एक बार में न डालें। इसके बजाय, एक चम्मच का उपयोग करें और चीनी को कभी भी 3 या 4 सेकंड में जोड़ें। यह पास्ता को आसानी से मिक्स होने में मदद करता है।
3. खाद्य रंग जोड़ें और मिश्रण करें। अपने पसंदीदा भोजन रंग की 5 बूंदें छुड़कें। एक उज्ज्वल रंग के लिए, अधिक भोजन रंग जोड़ें या भोजन रंग जेल का उपयोग करें। लगभग 2 मिनट के लिए मध्यम गति पर सामग्री को ब्लेंड करें।
4. टाइलोस पाउडर जोड़ें। गति को कम पर वापस लाएं और टाइलोस पाउडर जोड़ें। स्थिर गति से डालें। एक बार में सभी टाइलोस पाउडर को न जोड़ें। कम से कम 30 सेकंड के लिए उच्च गति बढ़ाएं, लेकिन एक मिनट से अधिक नहीं।
5. मिक्सर बंद करें। आपका पाउडर चीनी मिश्रण गाढ़ा और पेस्ट जैसा होना चाहिए, बहुत हद तक टेक्स-कारमेल की तरह। समान रूप से पाउडर चीनी को एक सपाट सतह पर रखें।
6. पेस्ट को गुंध लें। पेस्ट को बाहर निकालें और इसे सपाट सतह पर रखें। अपने हाथों को छोटा करने के साथ कवर करें और आटा गुंध करें। तब तक गुंधें जब तक कि बनावट चिपचिपा न हो। यह नरम होना चाहिए और प्ले-डॉ जैसा होगा।
7. आप जैसे चाहें अपना केक सजाएं। पूरे केक को कवर करने के लिए पेस्ट का उपयोग करें। आप पेस्ट का उपयोग आकार बनाने के लिए भी कर सकते हैं जैसे कि छोटी गेंदें, दिल, फूल आदि, अपने केक को सजाते समय रचनात्मक रहें। आनंद लें!

चाँकलेट व्हीप्ड क्रीम कैसे बनाएं

चाँकलेट व्हीप्ड क्रीम तीखा, केक फ्राँस्टिंग, क्रीम पफ्स, चाँकलेट सैंडविच कुकीज, आइसक्रीम, सनडेस, क्रीम पाई या बहुत बड़े चम्मच के लिए एक दुष्ट स्वादिष्ट फिलिंग है! यह त्वरित है, और यह आसान है - खासकर यदि आप मिक्सर का उपयोग करते हैं। एक गनाचे, पेस्ट्री और अन्य डेसर्ट के लिए आइसिंग या फिलिंग है, जिसे क्रीम और डार्क चाँकलेट से भी बनाया जाता है।

सामग्री

- 1 कप (240 मिली) हैवी व्हीपिंग क्रीम

1 बड़ा चम्मच (15 ग्राम) दानेदार चीनी

½ चम्मच शुद्ध वेनिला अर्क

सेमी-स्वीट या मिल्क चॉकलेट चिप्स का ½ कप (120 मिली)

गनाचे के लिए डार्क चॉकलेट के 4 औंस (110 ग्राम)

तरीका 1

चॉकलेट व्हीप्ड क्रीम



1. अपने औजारों को ठंडा करें। 15 से 30 मिनट के लिए एक स्टेनलेस स्टील का कटोरा, मिक्सर बीप्स और क्रीम को फ्रिज करें। बीटिंग से पहले उपकरणों को ठंडा करने से क्रीम को तेजी से गाढ़ा करने में मदद मिलेगी।



2. सामग्री को ब्लेंड करें। 1 कप हैवी व्हीपिंग क्रीम, 1 बड़ा चम्मच दानेदार चीनी और 1/2 चम्मच वेनिला एक्सट्रैक्ट मिलाएं।

- एक इलेक्ट्रिक मिक्सर या बैलून व्हिस्क के साथ सामग्री को तब तक फेंटें जब तक आपको नरम चोटियां दिखाई न दें।
- एक मध्यम गति का उपयोग करें और अधिक न फेंटें।

3. चॉकलेट को पिघलाएं। 1 मिनट के लिए माइक्रोवेव में 1/2 कप सेमी-स्वीट या मिल्क चॉकलेट चिप्स को माइक्रोवेव में पिघलाएं। फिर इसे हिलाएं और आवश्यक होने पर फिर से गर्म करें, जब तक कि चॉकलेट पूरी तरह से पिघल न जाए।

- चॉकलेट को तब तक ठंडा करें जब तक यह तरल न हो लेकिन बहुत गर्म न हो।



4. चॉकलेट में व्हीप्ड क्रीम मिश्रण का आधा भाग डालें और एक स्पैटुला के साथ मिश्रण करें। स्कूप चॉकलेट में शेष क्रीम और मिश्रित होने तक मोड़ें।

तरीका 2

गनाचे, बाय हैंड



1. चॉकलेट को प्रेप करें। चॉप 4 डार्क चॉकलेट को छोटे टुकड़ों में काटता है और उन्हें एक बड़े, स्टेनलेस स्टील के कटोरे में डालता है।



2. क्रीम को उबालें। मध्यम गर्मी पर 1 कप भारी क्रीम और 1 बड़ा चम्मच चीनी उबालें



3. सामग्री को ब्लेंड करें। तुरंत इस मिश्रण को कटी हुई चॉकलेट के ऊपर डालें।

- चॉकलेट को मलाई में मिलाने के लिए काउंटर पर कटोरी टैप करें।
- इसे एक मिनट के लिए बैठने दें, फिर एक स्पैटुला के साथ धीरे-धीरे हिलाएं जब तक कि चॉकलेट पिघल न जाए।
- मिश्रण को फेंटें नहीं: आप मिश्रण में हवा जोड़ने से बचना चाहते हैं।
- लगभग 2 मिनट के लिए ब्लेंड करें।

तरीका 3

गनाचे, फूड प्रोसेसर द्वारा



1. चॉकलेट तैयार करें। 4 डार्क चॉकलेट को छोटे-छोटे टुकड़ों में काटें और उन्हें स्टील ब्लेड वाले फूड प्रोसेसर में डालें।



2. क्रीम को उबालें। मध्यम गर्मी पर 1 कप भारी क्रीम और 1 बड़ा चम्मच चीनी उबालें।



3. सामग्री को ब्लेंड करें। फूड प्रोसेसर में तुरंत क्रीम डालें।

- इसे एक मिनट के लिए बैठने दें, फिर मिश्रण को 3 बार पल्स करें।
- एक रबर रंग के साथ साइडों को परिमार्जन करें
- 3 बार पल्स करें।
- इसे तब तक दोहराएं जब तक कि सारी चॉकलेट पिघल न जाए। एक कटोरे में गनाचे स्थानांतरित करें।

तरीका 4

गनाचे, फिनिशिंग टच



1. मिश्रण को ठंडा करें। कमरे के तापमान को गनाचे को ठंडा होने दें - लगभग 70°।



2. गनाचे का उपयोग करें! आप केक या पेस्ट्री भर सकते हैं, या एक केक को टुकड़े करने से पहले हाथ से व्हिस्क के साथ इसे व्हिप कर सकते हैं। मिश्रण में हवा और आयतन लाने के लिए व्हिस्क को जितना हो सके क्रीम से बाहर लाएं।

एक केक में ताजे फूल कैसे जोड़ें

फूल लंबे समय से भव्य, उत्सव केक के लिए एक लोकप्रिय सजावट रहे हैं, लेकिन हर किसी के पास घर के बने चीनी फूल या आइस रोज को हाथ से बनाने का समय नहीं है। यदि आप असली पुष्प लहजे की प्रामाणिकता पसंद करते हैं, या आपको एक सरल, सुरक्षित सजावट समाधान की आवश्यकता है, तो अपने अगले केक को ताजा फूलों के साथ खत्म करने का प्रयास करें। फूल सुंदरता का एक कालातीत प्रतीक हैं और जब तक वे ध्यान से नहीं चुने जाते हैं, तब तक केक में शामिल करना सुरक्षित है।

तरीका 1

फूल चुनना और तैयार करना



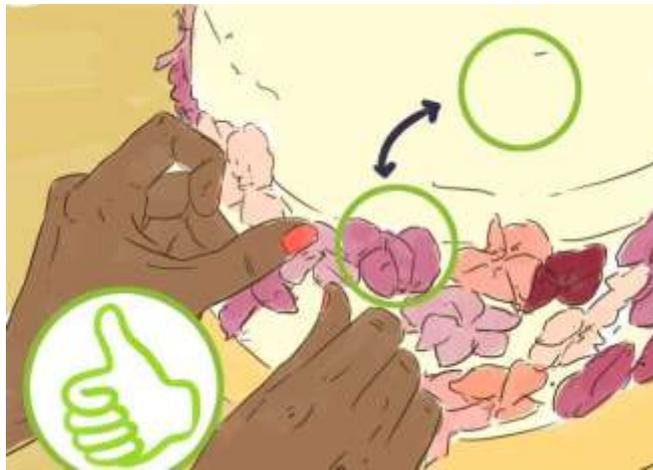
1. पता करें कि आपके फूल कहां से आए हैं। सभी प्रकार के फूल खाने के लिए सुरक्षित नहीं हैं। कीटनाशक, ग्रोथ एजेंट या अन्य जहरीले रसायनों से उपचारित फूलों को न खरीदें। ये आपको बहुत बीमार कर सकते हैं।

- सामान्य तौर पर, ताजे फूलों के लिए सुपरमार्केट के फूलों के अलावा अन्य स्रोत ढूंढना सबसे अच्छा हो सकता है। इन स्थानों पर बेचे जाने वाले अधिकांश फूल विभिन्न रसायनों का उपयोग करके अत्यधिक नियंत्रित स्थितियों में उगाए जाते हैं।



2. व्यवस्थित रूप से उगाए गए फूलों की तलाश करें। फूल बेचने वाले से यह देखने के लिए जांचें कि क्या वे फूल बेचते हैं जो जैविक रूप से उगाए जाते हैं। प्राकृतिक रूप से उगाए जाने वाले फूल आमतौर पर पाक प्रयोजनों के लिए उपयोग करने के लिए सबसे अच्छे होते हैं, क्योंकि इनमें रासायनिक योजक नहीं होते हैं जो आपके केक में लिच कर सकते हैं। ज्यादातर मामलों में, विक्रेताओं को यह बताना आवश्यक है कि उनके फूल जैविक हैं या नहीं।

- एक स्थानीय खेत, ग्रीनहाउस या फूलों की नर्सरी पर जाएं, ताकि उन फूलों को खोजा जा सके, जिन्हें सुरक्षित, जैविक रूप से विकसित करने के लिए इस्तेमाल किया गया है।
- यहां तक कि जैविक फूल भी मानव उपभोग के लिए उपयुक्त नहीं हो सकते हैं। कुछ प्रजातियों में सैप और रोगाणु होते हैं जो भोजन के संपर्क में आने पर आंखों, त्वचा या पाचन तंत्र में जलन पैदा कर सकते हैं।



3. ऐसे फूल चुनें जो आपके केक के पूरक हों। जब आप इसे सजाने के लिए फूलों को उठाते हैं तो आप किस तरह के केक के बारे में सोचते हैं। रंगों और बनावट से मेल खाने की कोशिश करें, या एक स्वादिष्ट कंटास्ट बनाएं। उदाहरण के लिए, सफेद फूल जैसे सफेद केक पर सूक्ष्म और सुरुचिपूर्ण दिखेंगे, जबकि चमकदार लाल गुलाब का उपयोग नरम पस्टेल रंगीन केक को ऑफसेट करने के लिए किया जा सकता है।

- इस बात पर ध्यान दें कि खाद्य पदार्थों में किस तरह के फूल का सेवन या उपयोग सुरक्षित है और कौन से हानिकारक हैं।



4. खाने योग्य फूलों का उपयोग करें। फूल वाले पौधों की कुछ प्रजातियों का सुरक्षित रूप से सेवन किया जा सकता है। ये फूल अनूठे, सुगंधित स्वाद वाले नोटों की पेशकश करते हैं और पुष्प केक के लिए एक सरल जोड़ बनाते हैं क्योंकि उन्हें सेवा करने से पहले हटाने की आवश्यकता नहीं होती है। सबसे आम प्रकार के खाद्य फूलों में गुलाब, बेगोनियस, गुलदाउदी, डेज़ी, डैडेलियन और हिबिस्कस शामिल हैं। इनमें से प्रत्येक खाद्य को उनके सूक्ष्म स्वादों से अलग किया जा सकता है, जिसका उपयोग उन केक के स्वाद को बढ़ाने के लिए किया जाना चाहिए जिन्हें वे जोड़ा जाना चाहते हैं।

- सिंहपर्णी, कासनी और कैलेंडुला जैसे फूलों में उज्ज्वल, सुस्वादु नोट होते हैं जिनका उपयोग एक फ्रॉस्टेड केक की मिठास को दूर करने के लिए किया जा सकता है, जबकि हल्के हर्बल फूल जैसे हिबिस्कस और लैवेंडर नग्न केक के साथ अच्छी तरह से काम करते हैं और जो ताजे फल से गार्निश किया हुआ है।
- यद्यपि वे तकनीकी रूप से खाद्य होते हैं, लेकिन गुलाब, कार्नेशन और चमेली जैसे फूलों के अधिक सुगंधित प्रकार के खाद्य योजकों के रूप में उपयोग करना उचित नहीं है, क्योंकि रसायन जो उन्हें अपनी विशिष्ट सुगंध देते हैं, आसानी से मिठाई के स्वाद पर काबू पा सकते हैं।



5. फूलों को अच्छी तरह से धो लें। इससे पहले कि आप सजना शुरू करें, फूलों को ठंडे पानी की एक हल्की धारा में पंखुड़ी से तने तक रगड़ें। जैसे उपज के साथ, आपको मिट्टी, बैक्टीरिया या कीड़ों के किसी भी निशान को हटाने के लिए उन्हें फूलों के उपयोग से पहले फूलों को धोना चाहिए। यहां तक कि अगर आपके द्वारा खरीदे गए फूलों को व्यवस्थित रूप से उगाया जाता है, तो उन्हें दूषित खाद्य पदार्थों से बचने के लिए धोया जाना चाहिए।

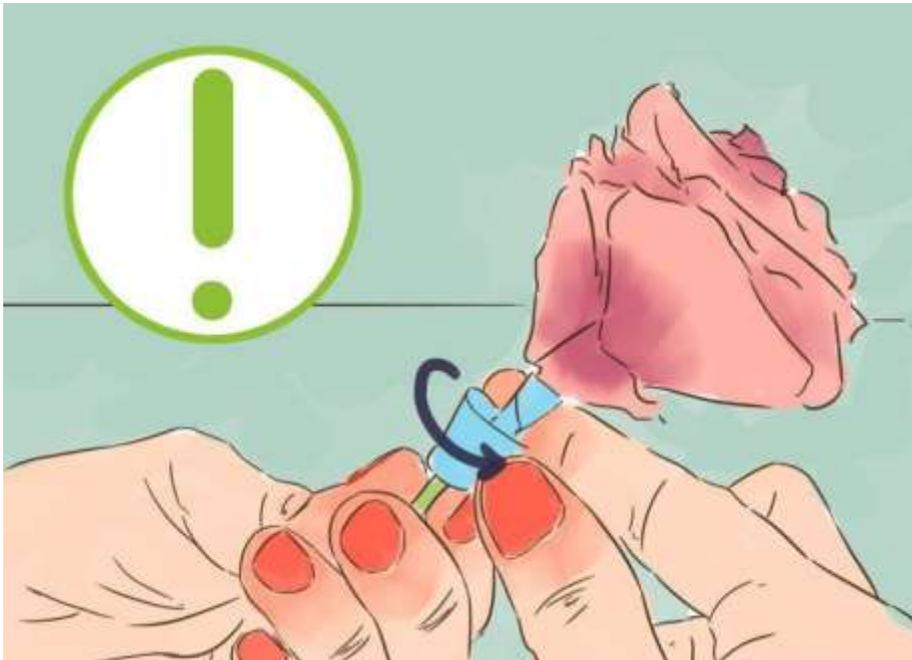
- सावधान रहें कि बहुत अधिक पानी के दबाव में रगड़ कर या हाथ से रगड़कर नाजूक फूलों को नुकसान न पहुंचाएं।

तरीका 2

केक के टॉप को सजाना

1. तनों को छोटा काटें। खिलने के लिए लगभग एक इंच नीचे तने को चीरने के लिए कैंची का उपयोग करें। यह आपको केक में डालने के लिए सही नब के साथ छोड़ देगा। कटे हुए फूलों के तनों को किसी भी बचे हुए बैक्टीरिया या रस को धोने के लिए सजाने से पहले कई मिनट तक पानी में भिगोएं।

- यदि आपने पहले से ही फूल धो लिए हैं तो भी आपको तने को भिगोना चाहिए। फूलों के तनों में वानस्पतिक तत्वों के साथ प्रचुर मात्रा में पानी होता है। यदि आप सावधान नहीं हैं तो ये केक में रिस सकते हैं।
- ताजे फूल कटने के बाद लंबे समय तक ताजे नहीं रहते हैं, खासकर गर्म तापमान में। यदि संभव हो, तो इसे सर्व करने से पहले फूलों को केक में जोड़ें। काटने के बाद तने (और केक) की रक्षा के लिए पानी की ट्यूब का उपयोग करने पर विचार करें और उन्हें कुछ आवश्यक नमी को सोखने की अनुमति दें।



2. केक की सुरक्षा के लिए तना लपेटें। यदि आप गैर विषैले रूप से उगाए गए फूलों के लिए खरीदारी करते हैं, तो फूल को सीधे केक में दबाने से कोई समस्या नहीं होनी चाहिए। हालांकि, यदि आप अभी भी इस विचार से असहज हैं, तो फूलों को जोड़ने से पहले प्लास्टिक रैप या एल्यूमीनियम फॉइल के साथ कुछ समय उपजी रहें। इस तरह, तने को कभी भी केक के संपर्क में नहीं आना चाहिए।

- आप फूल के तने को ढकने के लिए कुछ लंबी, बेलनाकार पानी की ट्यूब का उपयोग करने में भी सक्षम हो सकते हैं। ये फूलों को लंबे समय तक ताजा बनाए रखेंगे।
- एक संभावित विकल्प के रूप में, मोटी आकृतियों में कलाकंद रोल करें, उन्हें केक के ऊपर रखें और केक के बजाय फूलों को इनमें दबाएं।



3. केक के ऊपर फूलों को डालें। तय करें कि आप प्रत्येक फूल को केक के ऊपर कहां रखना चाहते हैं। केक की सतह के माध्यम से फूल के तने को नीचे दबाएं, और फूल के ठीक नीचे रोक दें ताकि कोई भी तना दिखाई न दे। ऐसा लगेगा कि फूल खुद केक पर धीरे से आराम कर रहा है। केक को परोसने या खाने से पहले फूलों को हटाया जा सकता है।

- एक शार्प कोण पर तने को खुरचने से आपको बिना मेस के केक की ऊपरी परत घुसने में मदद मिल सकती है।



4. कस्टम व्यवस्था बनाएं। फूलों को समूह में समूहित करें, या केक का गुलदस्ता बनाने के लिए विभिन्न प्रकारों को मिलाएं। टेबल सेंटरपीस के लिए फूलों की व्यवस्था को डिजाइन करने में आप उसी तरह का ध्यान रखें। एक बार फिर, इस अवसर पर विचार करें, साथ ही फूलों के प्रकार जो मौसम में हैं और आपके द्वारा तैयार किए गए केक के साथ एक सुखद सौंदर्य प्रदान करेगा।

- पारंपरिक शादी के केक के लिए गुलाब और कार्नेशन आदर्श फूलों की सजावट करते हैं।
- फूलों के विभिन्न आकारों के साथ-साथ विभिन्न रंगों का प्रयोग करें।

तरीका 3

केक को गार्निश करने के लिए फूलों का उपयोग करना



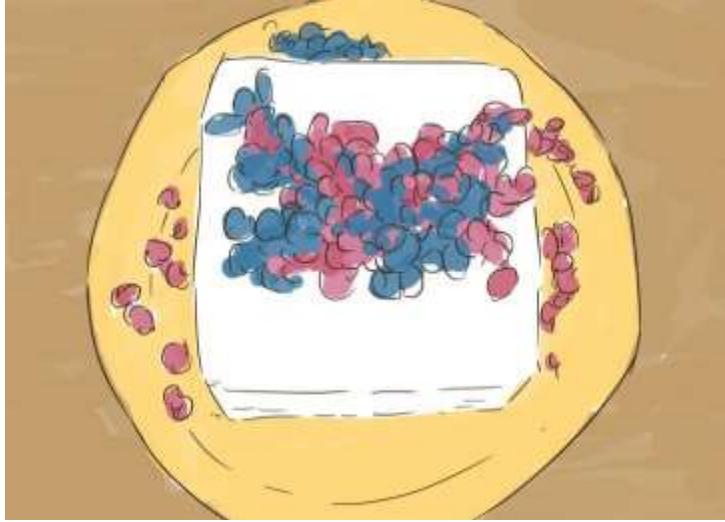
1. पूर्ण फूलों का उपयोग करें। प्रस्तुति की एक सरल विधि के लिए, केक के शीर्ष पर लंबे तनों के साथ या आधारित के चारों ओर की थैली पर बिना काटे फूल बिछाएं। बैक्स पेपर को काट लें या फूल को केक के छूने वाले हिस्से को ढकने के लिए कलाकंद की एक पतली परत रोल करें। एक या दो पूर्ण फूल शालीन सुंदर रूप बनाएंगे।

- केक पर उन्हें रखने से पहले फूल के तने से किसी भी कांटे, पत्तियों या दिखाई देने वाली खामियों को दूर करना सुनिश्चित करें।
- पूर्ण फूलों का इस्तेमाल हवा में नग्न या छोटे केक को उभारने के लिए किया जा सकता है।



2. केक परतों के बीच फूल रखें। केक के शीर्ष में फूल डालने के बजाय, उन्हें बड़े केक के बाहरी किनारों पर परतों के बीच चिपका दें। इससे यह प्रभाव पैदा होगा कि फूल केक से बाहर खिल रहे हैं। यदि आप परतों को क्षतिग्रस्त करने या केक को दूषित करने के बारे में चिंतित हैं, तो फोम डिवाइडर का उपयोग करें।

- फेस्टिव बॉर्डर बनाने के लिए आधार, मध्य परतों और केक के शीर्ष के चारों ओर एक रिंग में ताजे फूल रखें।



3. आधार के चारों ओर फूलों की पंखुड़ियों को छिड़कें। धीरे से अपनी पसंद के फूलों से पंखुड़ियों को हटा दें। सावधान रहें कि उन्हें मैश न करें और न ही फाड़ें। केक के आधार के चारों ओर या शीर्ष पर छिड़कने के लिए ढीले हाथ का उपयोग करें। फूलों की पंखुड़ियाँ आपके केक को रंग, और बोहेमियन ग्रेस के साथ बिना भिगोए, काटने और पूरे फूल खिलाने की आवश्यकता के बिना दे सकती हैं।

- ढीले फूलों की पंखुड़ियों को सर्व करने या खाने से पहले उठाया जा सकता है, बशर्ते कि वे एक खाद्य प्रजातियों से संबंधित हों।



4. ताजे फल के साथ खाद्य फूल मिलाएं। कुछ प्रकार के फूल वास्तव में खाए जाने के लिए सुरक्षित हैं। इन फूलों की एक छोटी मात्रा में फल, कैंडी और अन्य मिठाई के साथ मिलाएं, उज्वल, फूलों के नोट के साथ मिठाई के लिए। क्लोवर, मरजोरम और हिबिस्कस सभी सामान्य फूलों की किस्में हैं जो एक शानदार केक टॉपर बन सकती हैं।

- विशेष रूप से सुगंधित प्रकार के खाद्य फूलों जैसे गुलाब और चमेली के साथ सजाने से बचना बेहतर हो सकता है, क्योंकि उनके ट्रेडमार्क सुगंध पैदा करने वाले रसायन आसानी से एक केक के स्वाद पर काबू पा सकते हैं।
- फूलों को खाने के साथ केक फिनिशिंग के समय हल्के हाथ का प्रयोग करें। उनकी पंखुड़ियों कभी-कभी सूखी, मोमी और कठोर हो सकती हैं जो बड़ी मात्रा में चबाने और निगलने में सक्षम हैं।