

Kek yapmanýn ve keki kabartmanýn püf noktalarý

Onaylayan Gamze

Pazar, 01 Haziran 2008

Son Güncelleme Pazartesi, 06 Nisan 2009

Kekinizin neden kabarmadýđýný, çöktüđünü veya çatladýđýný yani neden kývamýný tutturamadýđýnýzý merak ediyorsunuz deđ Sebepleri aþaðýdakiler olabilir...

Kek yaparken bir kýsmý niye çöker?

- Fýrýn ýsýsý çok yüksektir
- Kek fýrýnda kalmasý gerekenden az kalmýþtýr
- Pipirme sýrsaýnda kalýp genleþmiþtir
- Fýrýnda kek piberken kapak ilk 20 dakika içinde açýlmýþtýr. Kekin úzeri niye çatlar ?
- Fýrýn ýsýsý çok yüksektir. Kek in kenarlarý kabuk yapar ve Kabarmasý durur. Kekin orta kýsmý kabarmaya devam eder ve çatlar
- Fýrýnýn içine kek úste yakýn bir gözde pipiriliyordur. Kek harcý neden aðýr ve yapýþýk olur ?
- Yumurtaların boyutu küçüktür az gelmiþtir.
- Unu ve kabartma tozunu elemeden koymuþsunuzdur. Ýyi çýrpýlmamýþtýr.
- Erittiđiniz yađý sođutmadan harca katmýþsýnýzdýr.
- Fýrýn ýsýsý çok düþüktür.
- Þeker yeterince çýrpýlmamýþtýr. Kek niye aniden kabarýp söner ?
- Un kek harcýna çok iyi karýþmamýþtýr.
- Kalýbýn kenarlarý çok yađlanmýþtýr.
- Fýrýnýn ýsýsý aniden düþüp yükselmiþtir.
- Fýrýn önceden çok ýsýtýlmýþtýr. Kek niye hiç kabarmaz ?
- Kabartma tozu bayattýr.
- Kabartma tozunu ve unu koyduktan sonra metal kapýkla karýþtýrýlmýþtýr.
- Fýrýnýn ýsýsý çok düþüktür.
- Fýrýnýn ýsýsý çok yüksektir.
- Fýrýnýn ýsýsý çok yüksektir.
- Malzemeler çok sođuktur(yumurta,yađ,yođurt vs).
- Un ve kabartma tozu elenmemiþtir. Kek içine konan çikolata ve meyveler neden dibe çöker ?
- Kuru meyveler keke göre aðýrdýr. Ýyice yýkayýp unlayýn.
- Kek harcý yeteri kadar koyu deđildir. Parçalarý tutmaz. Kek niye kalýptan tapar ?
- Kek harcýný kalýbýn 2/3 lük kýsmýna koyun. Kalýp küçük geldiđinden tapar. Kekiniz çok kabarýk olsun istiyorsanız.
- Malzemelerinizin oda sýcaklýđýnda olmasýna dikkat edin.
- Un ve karbonat(kabartma tozu)nu eleyerek kullanýn.
- Yumurta ile þekeri köpürte köpürte uzun çýrpýn.
- Unu ve kabartma tozunu koyduktan sonra tahta kapýk kullanýn ve fazla çýrþmayýn.