

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Παρακάτω παρατίθενται οι διάφορες συνταγές που συγκεντρώθηκαν από τους μαθητές

ΓΙΑΜΟΓΙΑΝΝΗ ANNA

Κέικ με σιμιγδάλι και ανθόνερο

ΥΛΙΚΑ

200 gr ζάχαρη
400 gr σιμιγδάλι
2 κουταλάκια baking powder
2 αβγά
120 ml λάδι καρύδας
180 gr γιαούρτι στραγγιστό
100 gr φρέσκο χυμό πορτοκάλι
Το ξύσμα φλούδας από 1 ένα πορτοκάλι

Εκτέλεση 1^{ης} Συνταγής

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C και στρώνουμε τη βάση του ταψιού με λαδόχαρτο.
2. Ανακατεύουμε στο μίξερ το σιμιγδάλι, τη ζάχαρη, το baking powder, το λάδι καρύδας, τα αβγά, το γιαούρτι, τον χυμό πορτοκαλιού και το ξύσμα φλούδας για περίπου 4 λεπτά, μέχρι τα υλικά να ενωθούν καλά.
3. Αδειάζουμε το μείγμα στην φόρμα και ψήνουμε για 40 λεπτά.

Κέικ καρότου

ΥΛΙΚΑ

3 κούπες αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
1/3 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
1 κούπα αραβοσιτέλαιο
1 κούπα ζάχαρη
1 κουταλιά σούπας κονιάκ
½ κουταλάκι γλυκού κανέλα
ξύσμα από ένα πορτοκάλι
1 κούπα φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
1 κούπα καρότα τριμμένα
1/3 της κούπας ψιλοκομμένα καρύδια

Εκτέλεση 2^{ης} Συνταγής

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C και στρώνουμε τη βάση της φόρμας με λαδόχαρτο.
2. Κοσκινίζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι με το baking powder.
3. Ρίχνουμε σε ένα μπολ το λάδι, την ζάχαρη, το κονιάκ, την κανέλα και το ξύσμα και ανακατεύουμε.
4. Προσθέτουμε τον χυμό, τα καρότα, το κοσκινισμένο αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και στο τέλος τα καρύδια και ανακατεύουμε.
5. Αδειάζουμε το μείγμα στην φόρμα και ψήνουμε για 50-55 λεπτά.

Κέικ βρώμης

ΥΛΙΚΑ

300gr νιφάδες βρώμης
120gr τριμμένα καρότα
2 κουταλιές της σούπας ταχίνι
2 κουταλιές της σούπας μέλι
2 κουταλιές της σούπας σπόρους chia
1 κουταλάκι του γλυκού baking powder
1 κουταλάκι του γλυκού σκόνη βανίλιας
2 κουταλάκια του γλυκού σκόνη κανέλα
600-700ml γάλα άγλυκο αμυγδάλου
Επικάλυψη:
200gr γιαούρτι 0-2%
150gr τυρί κρέμα χαμηλό σε λιπαρά
1-2 κουταλιές της σούπας μέλι

Γαρνίρισμα:

7-10 σπασμένα καρύδια
½ μικρό τριμμένο καρότο

Εκτέλεση 3^{ης} Συνταγής

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C και στρώνουμε τη βάση της φόρμας με λαδόχαρτο.
2. Τοποθετούμε τις νιφάδες βρώμης, το τριμμένο καρότο, το ταχίνι, το μέλι, τους σπόρους chia, το baking powder, την σκόνη βανίλιας, την σκόνη κανέλας και το γάλα άγλυκο αμυγδάλου. Με μια σπάτουλα απλώνουμε καλά τα υλικά ώστε να καταλήξουμε με μια λεία επιφάνεια.
3. Ψήνουμε για 20 λεπτά και παράλληλα αναμειγνύουμε τα υλικά για να απλώσουμε την επικάλυψη μετά το ψήσιμο.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
Είδος κέικ	Χρόνος ψησίματος
Κέικ βρώμης	Μικρότερος χρόνος/20 λεπτά
Κέικ με σιμιγδάλι και ανθόνερο	Μεσαίος χρόνος/40 λεπτά
Κέικ καρότου	Μεγαλύτερος χρόνος /50-55 λεπτά

Εξήγηση διαφοράς χρόνου ψησίματος

Το κέικ βρώμης απαιτεί τον μικρότερο χρόνο ψησίματος, καθώς δεν περιέχει αλεύρι, αυγά και ζάχαρη. Η ανάμιξη των υλικών του συγκεκριμένου κέικ έχει ως αποτέλεσμα ένα μείγμα αφράτο και λείο σαν βελούδο. Με βάση αυτό το μείγμα μπορούμε να φτιάξουμε εύκολα το σχήμα που θέλουμε να δώσουμε στο κέικ και να το ψήσουμε γρήγορα. Σε αντίθεση με τα παραπάνω, το κέικ καρότου είναι εκείνο που απαιτεί τον μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος καθώς η σύνθεση των υλικών όπως το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το αραβοσιτέλαιο, το κονιάκ, η ζάχαρη και τα καρότα απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο για να ψηθούν. Ο συνδυασμός των υλικών, όπως το σιμιγδάλι, η ζάχαρη, το baking powder, το γιαούρτι, το λάδι καρύδας

και ο χυμός πορτοκαλιού δημιουργούν ένα πιο ελαφρύ μείγμα με μέσο χρόνο ψησίματος 40 λεπτά.

Οι παράγοντες που συμβάλουν καθοριστικά στον χρόνο ψησίματος είναι : 1.Μείγμα των υλικών του κέικ 2. Ένα από τα βασικά συστατικά της συνταγής (σιμιγδάλη, βρώμη και αλεύρι) για τα οποία ο χρόνος διαφέρει σημαντικά.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΚΕΙΚ

Πρώτη συνταγή

LIGHT ΚΕΙΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΜΕ FROSTING ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

170γρ. γιαούρτι στραγγιστό, 2%
100γρ. ηλιέλαιο
100γρ. ελαιόλαδο, + έξτρα για τη φόρμα
4 αυγά, μεσαία
15γρ. στέβια, υγρή
ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
1κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
200γρ. αλεύρι γ.ο.χ, + έξτρα για τη φόρμα
1κ.σ. μπέικιν πάουντερ
1 πρέζα αλάτι
Για τη σύνθεση
300γρ. γιαούρτι στραγγιστό, 2%
4γρ. Στέβια, υγρή
1κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
100γρ. Φράουλες

ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ:

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C στον αέρα.
- Ρίχνουμε σε ένα μπολ το γιαούρτι, το ηλιέλαιο, το ελαιόλαδο, τα αυγά και τη στέβια, και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.
- Προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού, το εκχύλισμα βανίλιας, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι, και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Αλείφουμε με ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με αλεύρι μια φόρμα για κέικ διαστάσεων 10x30 εκ.
- Μεταφέρουμε το μείγμα στη φόρμα με μια σπάτουλα σιλικόνης και το απλώνουμε ομοιόμορφα.
- Λαδώνουμε ένα μαχαίρι και χαράζουμε το κέικ κάθετα στη μέση.
- Μεταφέρουμε τη φόρμα στον φούρνο και ψήνουμε για 50-60 λεπτά.
- Αφαιρούμε το κέικ, αφήνουμε 5 λεπτά να κρυώσει, ξεφορμάρουμε και αφήνουμε να κρυώσει εντελώς για περίπου 1 ώρα.

Για το Frosting Γιαουρτιού

- Ρίχνουμε σε ένα μπολ το γιαούρτι και τη στέβια, και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- Προσθέτουμε και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε ξανά.
- Απλώνουμε το γιαούρτι πάνω στο κέικ και το απλώνουμε ομοιόμορφα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΚΕΙΚ

Δεύτερη συνταγή

ΚΕΙΚ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΧΩΡΙΣ ΜΙΞΕΡ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

300γρ. Αμύγδαλα, με φλούδα
150γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
150γρ. σπορέλαιο
300γρ. καστανή ζάχαρη
1κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
1κ.γ. εκχύλισμα αμυγδάλου
5 αυγά, μεσαία
αλάτι
20γρ.βούτυρο, για τη φόρμα

ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ:

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C στον αέρα.
- Ρίχνουμε στον πολυκόφτη τα αμύγδαλα και το αλεύρι σε 2 δόσεις, χτυπάμε καλά μέχρι να διαλυθούν τα αμύγδαλα, και μεταφέρουμε σε ένα μπολ.
- Προσθέτουμε το σπορέλαιο, την καστανή ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας, το εκχύλισμα αμυγδάλου, τα αυγά και το αλάτι, και ανακατεύουμε καλά με μια ξύλινη κουτάλα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Βουτυρώνουμε μια λαδόκολλα, την τοποθετούμε σε ένα ορθογώνιο ταψί διαστάσεων 10x30 εκ., και μεταφέρουμε μέσα όλο το μείγμα.
- Μεταφέρουμε το ταψί στον φούρνο και ψήνουμε στην πάνω σχάρα για 40-50 λεπτά.
- Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο, και το αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά να κρυώσει το κέικ.
- Ξεφορμάρουμε το κέικ, και το κόβουμε σε κομμάτια.
- Πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και σερβίρουμε με φύλλα дуόσμου.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΚΕΙΚ

Τρίτη συνταγή

ΚΕΙΚ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

200γρ. Βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

250γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

3 αυγά, μεσαία

100γρ. γιαούρτι στραγγιστό

1/3κ.γ. τζίντζερ

1/2κ.γ. κανέλα

250γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ

ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι

50γρ. φιστίκια Αιγίνης

1 πρέζα αλάτι

300γρ. Μαρμελάδα, με φρούτα του δάσους

βούτυρο, για τη φόρμα

αλεύρι γ.ο.χ., για τη φόρμα

ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ:

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα με το σύρμα για 3-4 λεπτά για να αφρατέψει το μείγμα.
- Προσθέτουμε 2-3 κ.σ. από το αλεύρι και ένα ένα τα αυγά. Μόλις απορροφηθεί το ένα τότε βάζουμε το επόμενο.
- Βάζουμε το γιαούρτι, το τζίντζερ και την κανέλα.
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν και ανακατεύουμε. Μεταφέρουμε το μείγμα στον κάδο με τα υπόλοιπα υλικά.
- Προσθέτουμε το ξύσμα από το πορτοκάλι, τα φιστίκια χοντροκομμένα, το αλάτι και χτυπάμε για λίγα δευτερόλεπτα.
- Μεταφέρουμε το 1/3 από μείγμα σε μια στρογγυλή φόρμα 23 εκ. με τρύπα στη μέση, στην οποία έχουμε απλώσει βούτυρο και αλεύρι.
- Απλώνουμε από πάνω τη μισή μαρμελάδα και καλύπτουμε με 1/3 από το μείγμα.
- Βάζουμε την υπόλοιπη μαρμελάδα και καλύπτουμε με το υπόλοιπο μείγμα του κέικ.
- Ψήνουμε για 50 λεπτά με τη σχάρα στο ψηλό σημείο του φούρνου.
- Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε με raspberries και βρώσιμα λουλούδια.

ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Γιαννόπουλος
Ιάσωνας Γ'.

Πείραφα χρόνου ψηφώντας κέικ

Ελάχιστος χρόνος: 30 λεπτά

Πρόσθετος χρόνος: 1 ώρα

συνολικός χρόνος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Υλικά

2 1/2 αλεύρι αμυδαλού

1 φλιτζάνι κακάο

1 κ.σ μπέικιν पाउन्टर

1 κ.σ σόδα μαγειρική

2 πρέσες αλάτι

2 φλιτζάνια Σάχαρα

3/4 φλ. βούτυρο καρύδας

1/2 φλ. χυμό

2 τεμάχια βανίλιες

2 κ.σ ζύδι

1 φλ. γάλα καρύδας

150 gr σοκολάτα vegan

Οδηγίες

- Βάζουμε σε ένα μπλ το αλεύρι, το μπέικιν, την σόδα και το αλάτι
- Με κουτάλι τα ανακατεύουμε
- Σε άλλο μπλ βάζουμε το βούτυρο και την Σάχαρα
- Με σύρμα ή ριζέρ χερός χτυπάμε 2-3 λεπτά να αφρατενοποιηθεί το μίγμα
- Προσθέτουμε την βανίλια, το ζύδι, τον χυμό κ' ανακατεύουμε
- Ενώλας προσθέτουμε το αλεύρι με το γάλα καρύδας και με το ριζέρ σε χυμώδη ταχύτητα χτυπάμε τα υλικά για λίγο
- Ξεκινάμε με αλεύρι και τελειώνουμε ενώλας με αλεύρι
- Τέλος προσθέτουμε τα κομμάτια σοκολάτας κ' απαλά ενσωματώνουμε στο μίγμα
- Σε βουτυρωμένη ή στρωστική φόρμα αδειάζουμε το κέικ

Εργασία

Ταψι, φούρνος, πάγκος, φλιτζάνια

Ψήσιμο - Χρονος ψήσιματος

- Ψήνουμε σε καλά προθέρμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς C, στις αντίστοιχες, στην κάτω σχάρα του φούρνου για περίπου 1 ώρα
- Εναλλακτικά ψήνουμε στον αέρα 150-160 βαθμούς C στην μεσαία σχάρα.

Πηγες:

<https://www.argiro.gr>

<https://www.gastronomos.gr>

<https://www.akispetretzikis.com>



Κέικ με μαρμελάδα με φρούτα του δάσους



10'



Εύκολη



8-10

Συστατικά

- ☐ 200 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- ☐ 250 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- ☐ 3 αυγά, μεσαία
- ☐ 100 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- ☐ 1/3 κ.γ. τζίντζερ
- ☐ 1/2 κ.γ. κανέλα
- ☐ 250 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- ☐ 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- ☐ ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- ☐ 50 γρ. φιστίκια Αιγίνης
- ☐ 1 πρέζα αλάτι
- ☐ 300 γρ. μαρμελάδα, με φρούτα του δάσους
- ☐ βούτυρο, για τη φόρμα

Οδηγίες

Ας μαγειρέψουμε...

- ☐ Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- ☐ Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα με το σύρμα για 3-4 λεπτά για να αφρατέψει το μείγμα.
- ☐ Προσθέτουμε 2-3 κ.σ. από το αλεύρι και ένα ένα τα αυγά. Μόλις απορροφηθεί το ένα τότε βάζουμε το επόμενο.
- ☐ Βάζουμε το γιαούρτι, το τζίντζερ και την κανέλα.
- ☐ Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν και ανακατεύουμε. Μεταφέρουμε το μείγμα στον κάδο με τα υπόλοιπα υλικά.
- ☐ Προσθέτουμε το ξύσμα από το πορτοκάλι, τα φιστίκια χοντροκομμένα, το αλάτι και χτυπάμε για λίγα δευτερόλεπτα.
- ☐ Μεταφέρουμε το 1/3 από μείγμα σε μια στρογγυλή φόρμα 23 εκ. με τρύπα στη μέση, στην οποία έχουμε απλώσει βούτυρο και αλεύρι.
- ☐ Απλώνουμε από πάνω τη μισή μαρμελάδα και καλύπτουμε με 1/3 από το μείγμα.
- ☐ Βάζουμε την υπόλοιπη μαρμελάδα και καλύπτουμε με το υπόλοιπο μείγμα του κέικ.
- ☐ Ψήνουμε για 50 λεπτά με τη σχάρα στο ψηλό σημείο του φούρνου.
- ☐ Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε με raspberries και βρώσιμα λουλούδια.

☐ αλεύρι γ.ο.χ., για τη
φόρμα

Για το σερβίρισμα

☐ σμέουρα (raspberries)

☐ βρώσιμα λουλούδια

akis.gr



Κέικ πραλίνα



15'



Εύκολη



10-12

[ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ](#)

Συστατικά

- ☐ 4 αυγά, μεσαία, σε θερμοκρασία δωματίου
- ☐ 200 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- ☐ 1 βανιλίνη
- ☐ 100 γρ. βούτυρο, λιωμένο + έξτρα για τη φόρμα
- ☐ 200 ml γάλα πλήρες
- ☐ 300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., + έξτρα για τη φόρμα
- ☐ 1 κ.γ. γεμάτο μπέικιν πάουντερ
- ☐ 50 γρ. φουντούκια, καβουρδισμένα
- ☐ αλάτι
- ☐ 170 γρ. κουβερτούρα πραλίνα

Οδηγίες

Ας μαγειρέψουμε...

- ☐ Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C στον αέρα.
- ☐ Σπάμε τα αυγά σε ένα μπολ, προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα χειρός.
- ☐ Προσθέτουμε τη βανιλίνη, το βούτυρο και το γάλα, και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
- ☐ Ρίχνουμε σε ένα δεύτερο μπολ το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, 40 γρ. φουντούκια και αλάτι, και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- ☐ Ψιλοκόβουμε την κουβερτούρα και ρίχνουμε τα 150 γρ. στο μπολ με τα στερεά υλικά.
- ☐ Ανακατεύουμε όλα τα στερεά υλικά, τα ρίχνουμε στο μπολ με τα υγρά και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- ☐ Βουτυρώνουμε και πασπαλίζουμε με αλεύρι μια ορθογώνια φόρμα διαστάσεων 10x30εκ. και μεταφέρουμε μέσα το μείγμα.
- ☐ Πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη κουβερτούρα και τα υπόλοιπα φουντούκια.
- ☐ Μεταφέρουμε τη φόρμα στον φούρνο και ψήνουμε για 50-60 λεπτά.
- ☐ Αφαιρούμε τη φόρμα από τον φούρνο και αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά.

☐ Ξεφορμάρουμε, κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.

abis.gr

Amphipentia Gekkois rept.

2009. gada jūlijs

• 5 अक्षर

1. Exercises

• 1. पक्षी अवतार

* 250 gr. αλάτι ανά γραμμάριο πόσιμα

50 pp. tabular

• 120 гр. халва

ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ: Βρομποιόρφι και οξυρριόρφι για εξαγωγή γάλακτος του κτηρ με τριπλά, με ένα κόλπο, κορυμφοειδές το οξυρ με ένα πόδι 2ε κόλπο του μίσηρ βόρφοις το βρομποιόρ και το κρυμφοειδές μίσηρ να αγγιξάνεσθαι Προ-ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ: Εισέρχεται τα γάλακτα και εισέρχεται το κρυμφοειδές με δυνάμει τακτομένη για κάθε 3 ή 4 λεπτά μίσηρ να ρητίζεσθαι. Πίχυνται ένα-ένα τα αγγία Χολιδιόρφοις των τακτομένων του μίσηρ ενώ μια χολιδιόρφοις Προ-ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ: των βρομφοειδών, το οξυρ και διχοειδές το κορυμφοειδές οξυρ. Απορριόρφοις το κρύον μετά από πόδι, πίχυνται το δυνάμει κρύον ενώ μίσηρ, το αγγιζάνεσθαι. Αγγιζόρφοις το μίσηρ ενώ γάλακτος Φυμφοειδές ενώ 37°C με προ-ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ γάλακτος για 55 λεπτά.

Γαλατῶν Ευαγγέλιον Γ'

atis.gr

Бовина кук: 20 гр. бастура

400 gr. farofa de gata

• 4 days.

$$= 250 \text{ m. above sea level}$$

Εξέταση: Προσθροσφι του φαιφου άνω 170°C

2ε ένα μικρό βάζο με ξαλαρίκια γάλα, το βούτυρο (κατά προτίμηση αυθεντικό) και ανακατεύουμε ένα ελάχιστο ξερό. Βάζουμε ένα-ένα τα αυγά και ανακατεύουμε.

Pixelates to other non toxic gases to atmosphere.

Βασικά και απαραίτητα του σώματος και
πρέπει να ψάλλω λίγο. Τον αίσθη του σώματος
έχω γίνει για 40-45 λεπτά.

10/2/19

000000

11/10/18

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

2. Pro.

72 870

Lexon

lower

66700

सिद्धांत

40000 -

CATERING-67003

Γαλάνης Δημήτριος 10/1 2.56 μ.μ.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΚΕΙΚ

Κέικ μήλου με σοκολάτα

4 αυγά, μεσαία (200 γρ.)
270 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη, + εξτρα για τη φόρμα
100 γρ. βούτυρο, λιωμένο + εξτρα για τη φόρμα
1 βανιλίνη
1 πρέζα αλάτι
250 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
270 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
40 γρ. κακάο
½ κ.σ. κανέλα
1 κόκκινο μήλο
1 πράσινο μήλο
170 γρ. κουβερτούρα
Για το σερβίρισμα
κουβερτούρα, λιωμένη
καρύδια, τριμμένα

φύλλα δυόσμου

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C στον αέρα.

Ρίχνουμε σε ένα μπολ τα αυγά και τη ζάχαρη, και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.

Προσθέτουμε το βούτυρο, τη βανιλίνη, το αλάτι και το γιαούρτι, και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού.

Χρησιμοποιώντας μια σίτα, ρίχνουμε το αλεύρι, το κακάο και την κανέλα, και ανακατεύουμε ελαφρώς με μια κουτάλα.

Ξεφλουδίζουμε τα μήλα, τα κόβουμε σε ένα ξύλο κοπής σε μικρά κυβάκια και τα ρίχνουμε στο μπολ.

Ψιλοκοβουμε την κουβερτούρα, τη ρίχνουμε στο μπολ και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Αλείφουμε με βούτυρο και πασπαλίζουμε με ζάχαρη μια στρογγυλή φόρμα για κέικ με τρύπα στη μέση διαμέτρου 28 εκ.

Μεταφέρουμε το μείγμα στη φόρμα και τη χτυπάμε λίγο στον πάγκο εργασίας για να απλωθεί καλά το μείγμα.

Μεταφέρουμε τη φόρμα στον φούρνο και ψήνουμε για 1 ώρα.

Αφαιρούμε από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει και ξεφορμάρουμε.

Κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε με λιωμένη κουβερτούρα, καρύδια και φύλλα δυόσμου.

Κέικ τριπλής σοκολάτας με γκανάς σοκολάτας

Για την γκανάς

400 γρ. κουβερτούρα

200 γρ. κρέμα γάλακτος 35%

Για το κέικ

1 κ.σ. βούτυρο, για τη φόρμα

50 γρ. κακάο, + έξτρα για τη φόρμα

100 γρ. κουβερτούρα

100 γρ. κουβερτούρα γάλακτος

100 γρ. κουβέρτούρα λευκή

350 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ

1 πρέζα αλάτι

4 αυγά, μεσαία

200 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

100 γρ. ηλιέλαιο

300 γρ. γάλα, πλήρες

Για την γκανάς

Σπάμε με τα χέρια μας την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια και τα βάζουμε σε ένα μπολ.

Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και καλύπτουμε το μπολ με διάφανη μεμβράνη.

Μεταφέρουμε το μπολ στον φούρνο μικροκυμάτων και ζεσταίνουμε για 2 1/2 λεπτά στα 800 Watt.

Αφαιρούμε το μπολ από τον φούρνο μικροκυμάτων, αφαιρούμε τη διάφανη μεμβράνη και ανακατεύουμε με μια σπάτουλα σιλικόνης μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Καλύπτουμε το μπολ ξανά με διάφανη μεμβράνη και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.

Μεταφέρουμε την γκανάς στο ψυγείο για 1-2 ώρες να κρυώσει καλά.

Για το κέικ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C στον αέρα

Αλείφουμε με βούτυρο και πασπαλίζουμε με κακάο μία ορθογώνια φόρμα 11x25 εκ.

Ψιλοκόβουμε τις τρεις κουβερτούρες και τις ρίχνουμε σε ένα μπολ.

Προσθέτουμε το αλεύρι, το κακάο, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι, και ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι.

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ τα αυγά και τη ζάχαρη, και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να αφρατέψουν.

Προσθέτουμε σιγά-σιγά το ηλιέλαιο και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Ρίχνουμε το γάλα και συνεχίζουμε το χτύπημα.

Προσθέτουμε τα στερεά υλικά που έχουμε στο μπολ και χτυπάμε για ακόμα λίγα δευτερόλεπτα.

Μεταφέρουμε το μείγμα στη φόρμα.

Μεταφέρουμε τη φόρμα στον φούρνο και ψήνουμε για 50-60 λεπτά.

Αφαιρούμε το κέικ από τον φούρνο και το αφήνουμε να κρυώσει καλά. Μπορούμε να δούμε αν το κέικ έχει ψηθεί, τρυπώντας το με μια οδοντογλυφίδα, και αν αυτή βγει καθαρή το κέικ είναι έτοιμο.

Για το σερβίρισμα

Περιχύνουμε το κέικ με τη λιωμένη κουβερτούρα.

Αφαιρούμε την γκανάς από το ψυγείο, τη μεταφέρουμε σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής με μύτη αστέρι και δημιουργούμε σχέδια πάνω στο κέικ.

Διακοσμούμε με πέρλες σοκολάτας και πουράκια, κόβουμε σε κομμάτια, και σερβίρουμε.



Συνταγές | Κέικ | Άκης Πετρετζίκης (akispetretzikis.com)

Αρετή Γκαγκαδελή

Τεγουοθία.

Κείκ Βαυθία σοκοδάτα: Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα κ 15 λεπτά

Προετοιμασία: 15 λεπτά

Υλικά: 220 γρ. Βούτυρο

• 200 γρ. Ζάχαρη.

• 5 αυγά

• 1 Βαυθία

• 1 πρέζα αλάτι

• 250 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του ΚΟΚΚΙΝΙΔΕΛΟ

• 50 γρ. κακάο.

• 120 γρ. γάλα

Εξοπλισμός: Μιξερ με κόδο

• Μπλν.

• Φορμα για κείκ.

Κείκ γκουίς αμύγ: Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα κ 5 λεπτά

• Προετοιμασία: 10 λεπτά

Υλικά: 1 φλ. Ζάχαρη.

3/4 φλ. ελαιόλαδο

1 1/2 κ.σ. ζίδι

1 1/2 κ.σ. ΚΟΥΙΑΚ.

1 Βαυθία

1 πρέζα αλάτι

Ξύσμα από 2 πορτοκάλια

1 κ.γ. κόδα

1 φλ. νερό.

1/2 φλ. κακάο.

3 φλ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κ.γ. • Πρέζιν παουντερ.

150 γρ. κοουβερτούρα

• Εξοπλισμός: • Κοσκίνο

• Τρίψτης

• Μιξερ

• Μπλν.

Αρετή Γκαρμπελάη

Κέικ καρότου: Άρσενος ψηλάρος: 1 ώρα.

Προετοιμασία 20 λεπτά

Υλικά: για το παντεσνέου: 300 γρ. καλαμποκέλατο.

- 200 γρ. ζάχαρη.

- 4 τεμάχια αυγό.

- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι.

- 300 γρ. καρότου

- 100 γρ. καρύδια

- 100 γρ. σταφίδες

- 250 γρ. αλεύρι

- 50 γρ. κακάο

- 2 βανίλιες

- 2 κ.γ. σόδα

- 1 κ.γ. αλάτι

- 2 κ.γ. κανέλα.

Για την επικάλυψη: 250 γρ. τυρί κρέμα.

- 150 γρ. αγνή ζάχαρη.

- 100 γρ. κρέμα γάλακτος

- Ξύσμα από ένα πορτοκάλι

Εξοπλισμός: *Χόουκιν

- Μίξερ με καύο

- Τρίψης.

- 90βλα κέικ.

ΥΠΟΘΕΣΗ

Η διατύπωση της υπόθεσης πρέπει να γίνει μετά το 5ο στάδιο που θα έχουμε επιλέξει ανάμεσα σε ποια κέικ θα πειραματιστούμε.

