

Маффин, кекс, капкейк — НОВЫЙ ВИД МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Существует несколько историй о происхождении названия маффин. В одной из них слово маффин пришло в Великобританию в XI веке от французского слова moufflet, что означает сладкий хлеб. Другая история связывает это слово с немецким tuffe— один из видов хлеба.



Маффины имели вид маленьких пирожных, как вариант кукурузного хлеба. Прадеды сегодняшних маффинов были менее сладкими и уж точно не имели столько разновидностей. Так как выпекать их можно было быстро и просто, они довольно скоро стали готовиться к завтраку, как быстрая и практичная пища.



Рецепты в то время были ограничены использованием нескольких зерновых (кукуруза, пшеница, овес) и нескольких добавок (изюм, яблоки, орехи).



В 50-х годах в продаже появились смеси для выпечки маффинов таких компаний, как Spasey's (США) и Cadbury (Великобритания). В 60-х были попытки отождествлять маффин с пончиками в связи с возможностями развития бизнеса пищевого франчайзинга.



СМЕСИ:

- улучшают структуру готового продукта
- насыщают его ароматом
- придают определенный вкус
- при добавлении дополнительных ингредиентов, таких как цукаты, орехи, данные смеси помогают сохранить желаемую форму маффина без оседания дополнительных ингредиентов на дно изделия.



Начали создаваться сети ресторанов типа кофе-хауз, предлагающие различные виды маффинов. Такие сети были преимущественно региональными. Например, The Pewter Pot в южной Новой Англии.



В США не было зафиксировано такого типа бизнеса на национальном уровне, но Australia's Muffin Break распространился до Новой Зеландии и Великобритании, распространяя маффины также и в Америке.



«Кофе Хауз» — одна из крупнейших кофейных сетей в России и на Украине, а также компания по производству кофе.





Основателем кофейной сети стал российский предприниматель **Тимур Хайрутдинов**. По сведениям, предоставленным самой кофейней, идея создания «Кофе Хауз» родилась в одной из известных кофеен Милана, а первые бармены из России обучались искусству варить кофе в Италии у ведущего бариста Джузеппе Грассе. После возвращения уже обученных молодых людей осенью 29 сентября 1999 года в Москве была открыта первая кофейня. Местом её расположения стал ТЦ «Галерея Актёр». К 2001 году таких заведений в Москве было уже 5.



Маффины "muffins" - это маленькие порционные кексы, они тяжелее кексов и у них другое соотношение ингредиентов. Часто в маффины добавляют ягоды, фрукты, орехи, шоколад, но обычно их не украшают кремом. Очень вкусные маффины получаются с бананом, морковкой и персиками



В приготовлении теста для маффинов смешиваются все сухие ингредиенты, все "мокрые" отдельно и только потом все это соединяется и быстро, но не долго перемешивается.

Тесто получается густое и как бы немного комковатое. Тесто для маффинов замешивается ложкой. При использовании миксера они получатся тяжелее.

В среднем вес маффина сто грамм, он легко поместится в вашей ладони. Из-за своей универсальности маффины стали всеобщими любимцами. Их подают на завтрак к кофе, или на ужин. Они подходят как для праздничной так и для повседневной трапезы.



Разновидности маффинов

Английские

использование
дрожжей



Американские

использование
разрыхлителя
или соды



В чём отличие маффинов от кексов?



**Кекс, переводится с английского "cakes" — пирожные.
Выпекаемое сладкое кондитерское изделие с добавлениями
изюма или орехов.**



Кекс выпекают из того же теста, что и торты, это можно сказать бэби - тортики в бумажной чашечке.



Для приготовления кексов: масло растирают с сахаром, а потом добавляют яйца и дальше по рецепту. Все смешивают в одной чашке миксера и необходимо строго соблюдать пропорции. Тесто для кексов замешивают с помощью миксера, а не руками. Кекс можно украсить кремом, но он без наполнителя внутри.



В Книге рекордов Гиннеса зарегистрирован самый большой кекс в мире. Его размер 25 x 1,5 метра. Его испекли к Рождеству в Ист-Лондоне (Южная Африка).



7. Самый большой в мире кекс. Весит это чудо 150 килограмм. Содержит более чем 75 кг сахара, более чем 200 яиц, более чем 50 пачек масла... Великобритания.

Капкейки — превосходный объект для кулинарных дизайнеров



Человеку, даже плохо учившемуся в школе, не составит особого труда перевести слово «капкейк» на русский язык. Кап (cup) – чашка, кейк (cake) – кекс. Кекс величиной с чашку – вот что такое капкейк.



Мода на яркие сладости захватила весь мир. А всё началось в Америке в 1828 году, когда рецепт маленьких кексов, украшенных шапкой из крема, был упомянут в известной на Западе кулинарной книге Э.Лесли.



Со временем образовался классический рецепт, называемый «квартал», потому что состоял он из четырёх ингредиентов:

1 стак. сливочного масла,
2 стак. сахара,
3 стак. Муки,
4 яйца.



Кремы для классических капкейков

Масляный крем

Крем из сливочного сыра

Масляный крем со сгущенкой, с молоком и яйцами, кофейный, ореховый, шоколадный





В Америке к выпечке капкейков относятся так, как в России к пасхальному куличу. Сливочное масло ни в коем случае не заменяют на маргарин, яйца берут свежайшие, сахар мелкого помола, а всевозможные наполнители – самого лучшего качества, и всё для того, чтобы в итоге получились нежные, таящие во рту лакомства.

Украшение капкейков







Капкейки – идеальное угощение для офисного праздника или фуршета. Многоярусные «торты» из капкейков смотрятся не менее нарядно, чем монументальные сооружения из бисквита и крема, а есть их одно удовольствие – для них не нужна посуда и столовые приборы и их не нужно резать.



Главное отличие капкейков – кремовая шапочка. Классические, это масляные или белково-масляные кремы. Цвет? Ваш любимый!



Свадебный торт.

С некоторых пор капкейки стали его частыми спутниками, или вообще — главным свадебным лакомством.

Первое и неоспоримое их достоинство на таких мероприятиях — это новизна для широкой публики. Капкейки только начинают входить в моду, они не избиты, поэтому ими с удовольствием любуются на свадебном столе.







Sugar Ruffles



Печи для выпечки кексов, маффинов, капкейков



Чаще всего маффины , кексы , капкейки выпекают в металлических или силиконовых формочках, при этом используя бумажные корзинки для индивидуальной подачи выпечки.





Маффин банановый

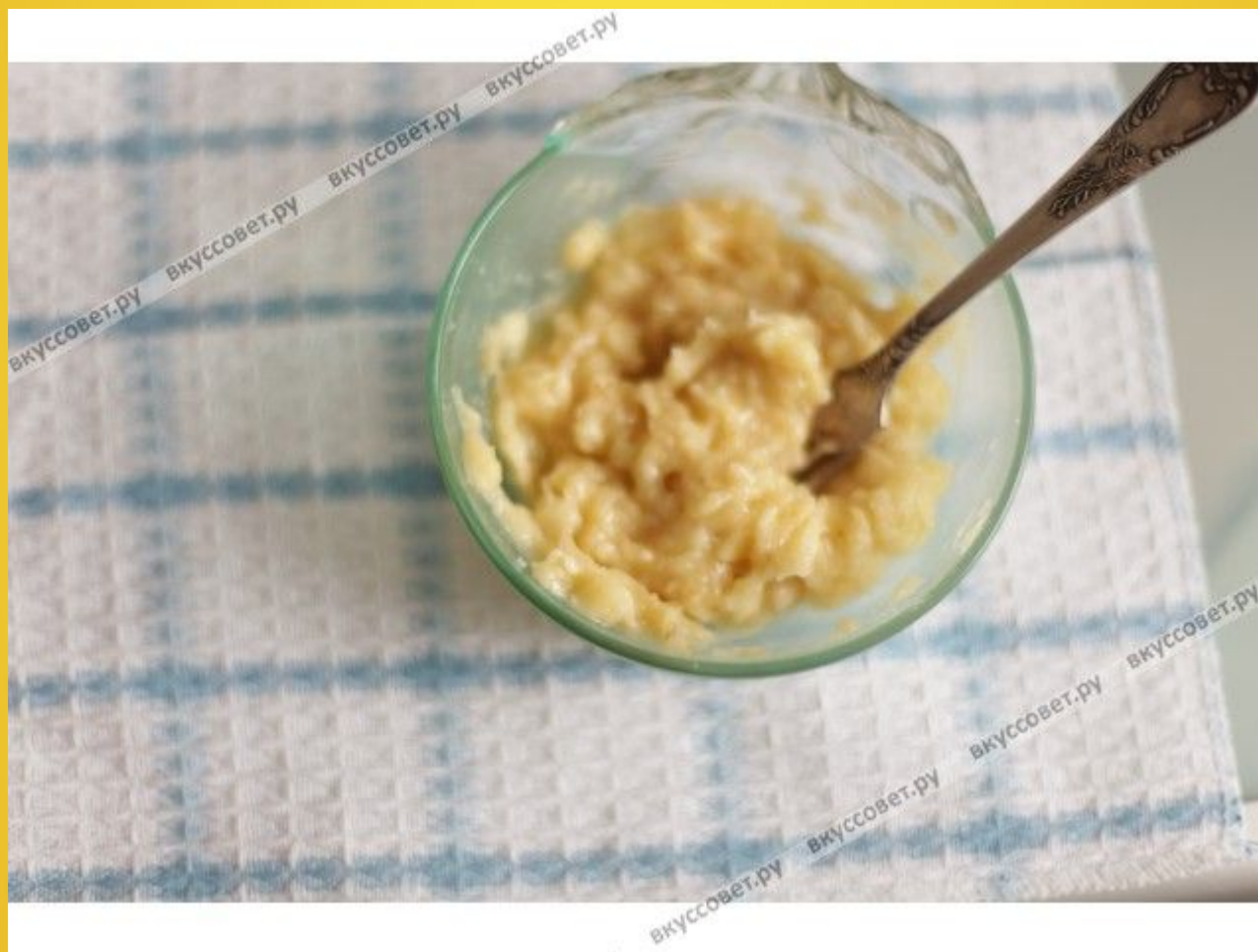


Ингредиенты:

1. Банан 1 штука
2. Масло сливочное 50 грамм
3. Коричневый сахар 70 грамм
4. Яйцо 1 штука
5. Разрыхлитель 1 ч. ложка
6. Мука 130 грамм.



Очень спелый банан разминаем при помощи вилки в кашу.



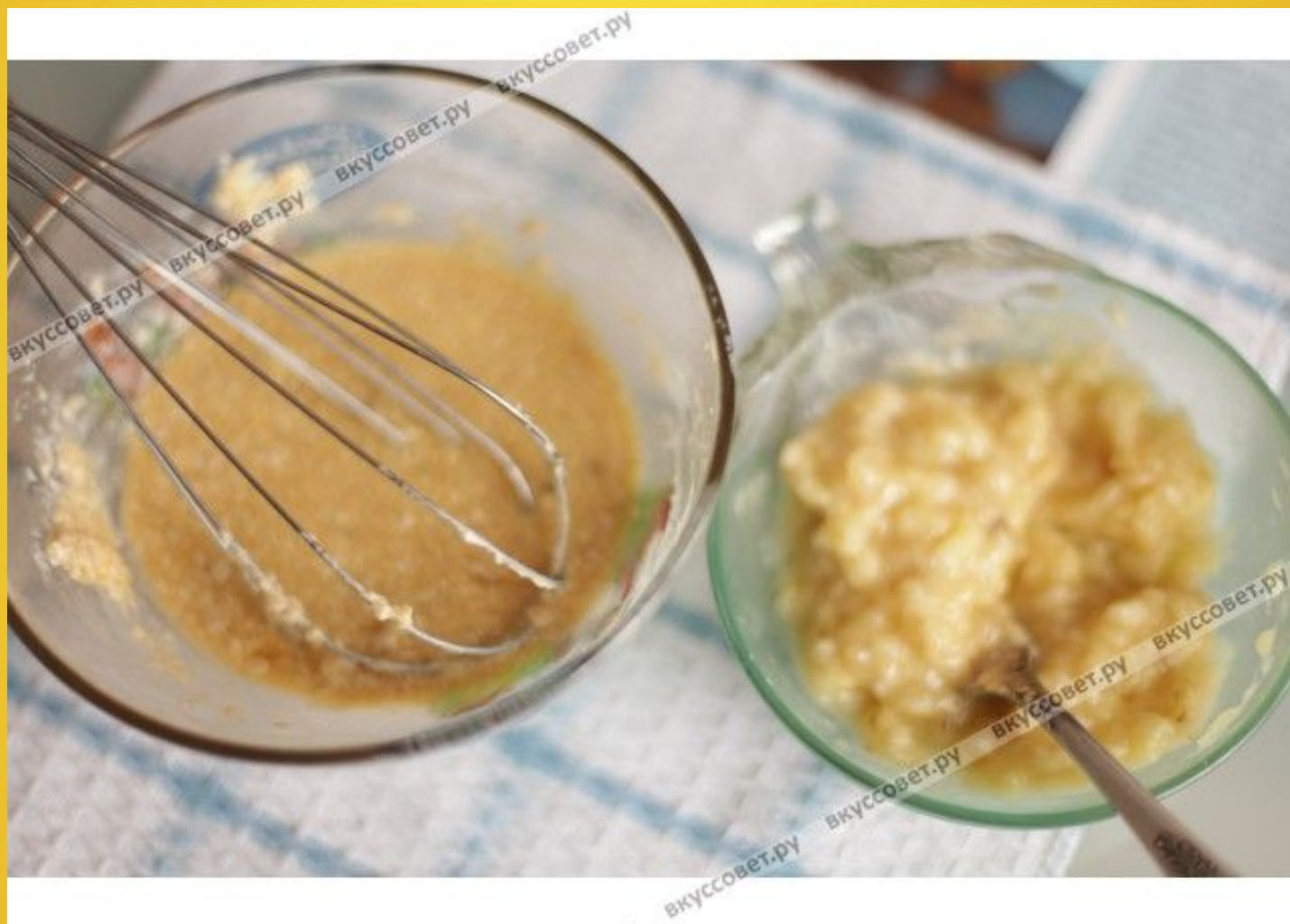
Взбиваем миксером размягченное масло с сахаром.



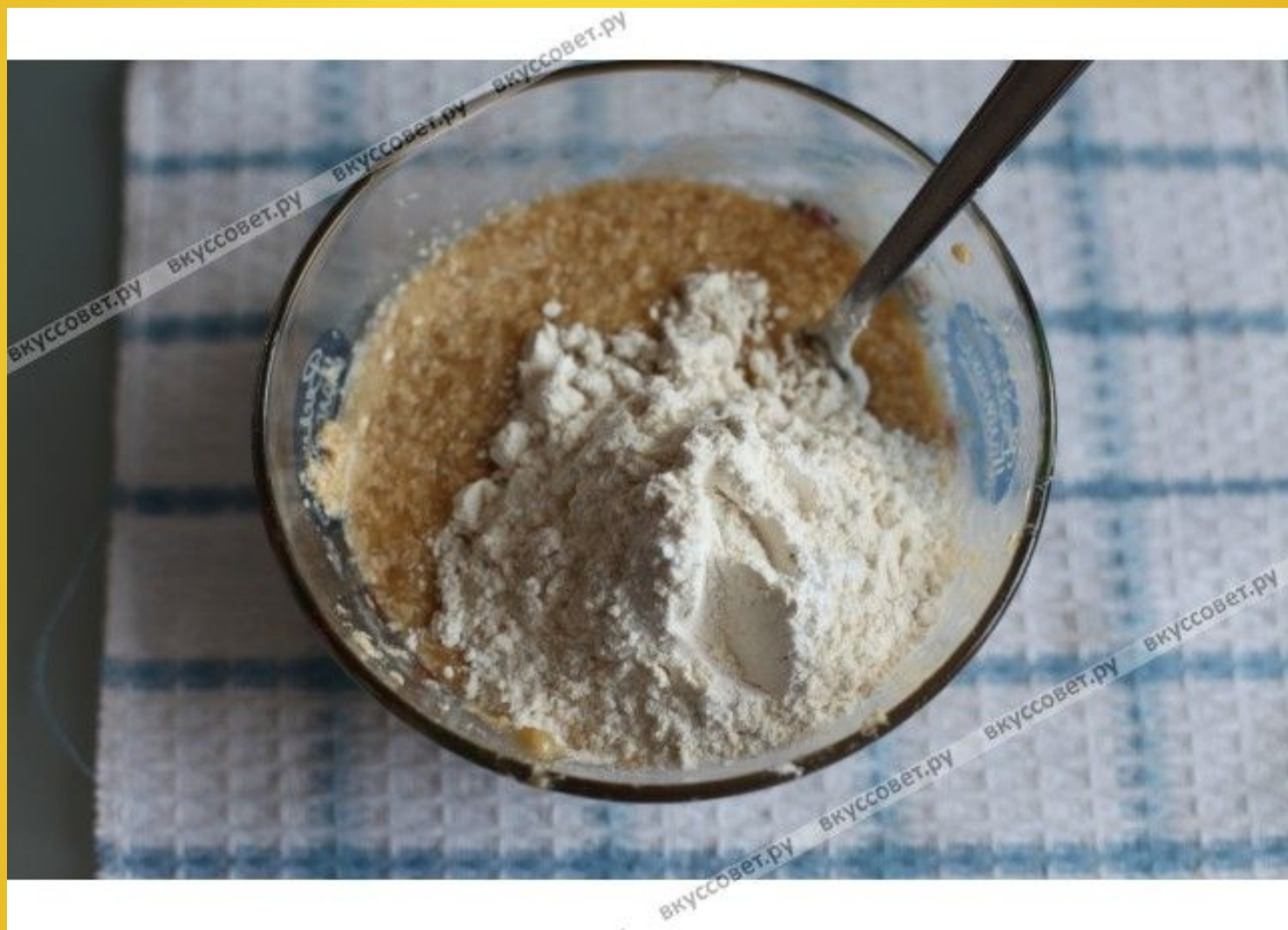
Продолжая взбивать, добавляем яйцо и смешиваем до однородной массы.



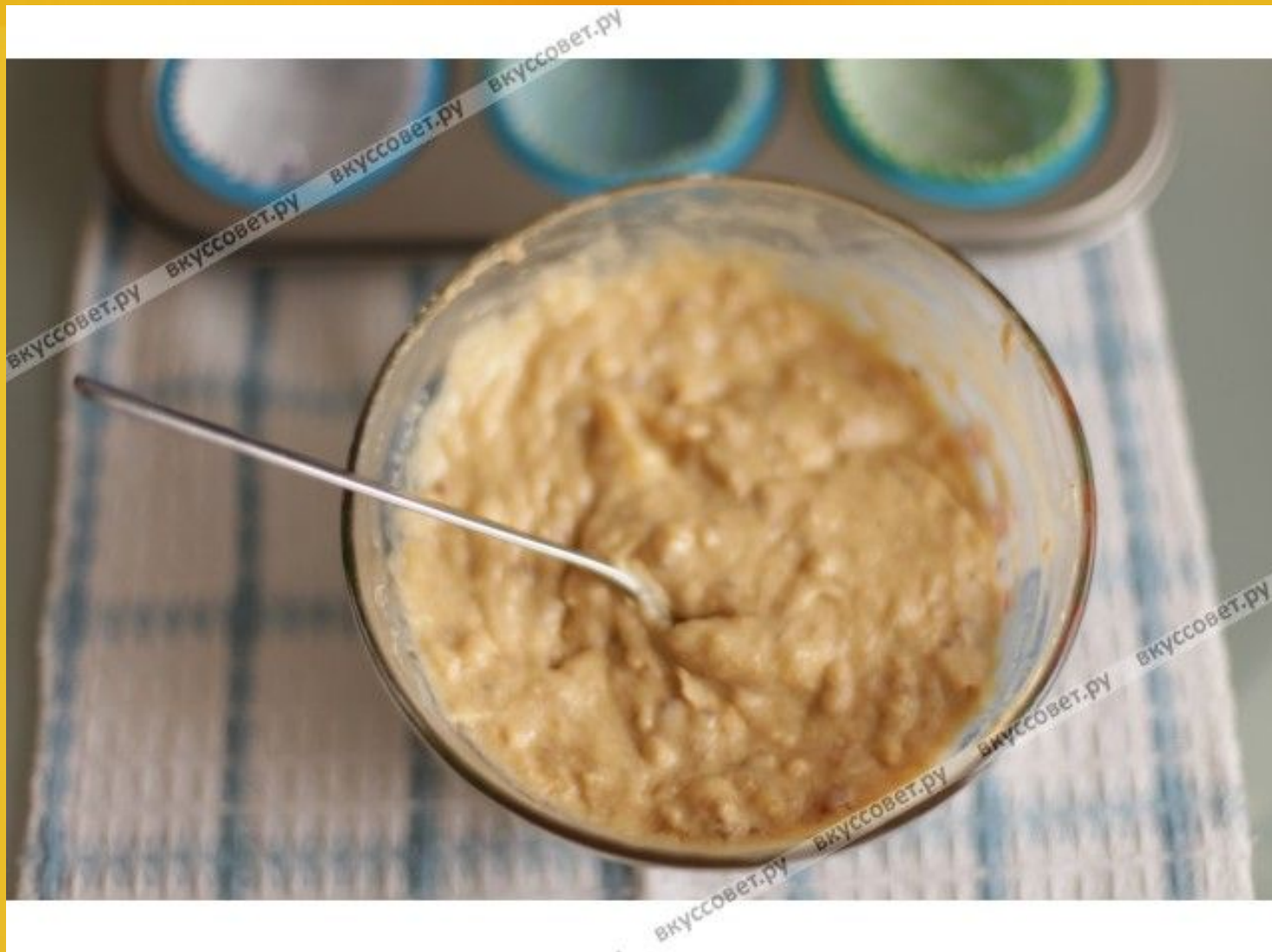
Затем смешиваем масляную массу с бананом.



Просеиваем муку с разрыхлителем и добавляем к тесту, все хорошо перемешиваем.



Тесто готово. Формы для маффинов укрываем манжетками.

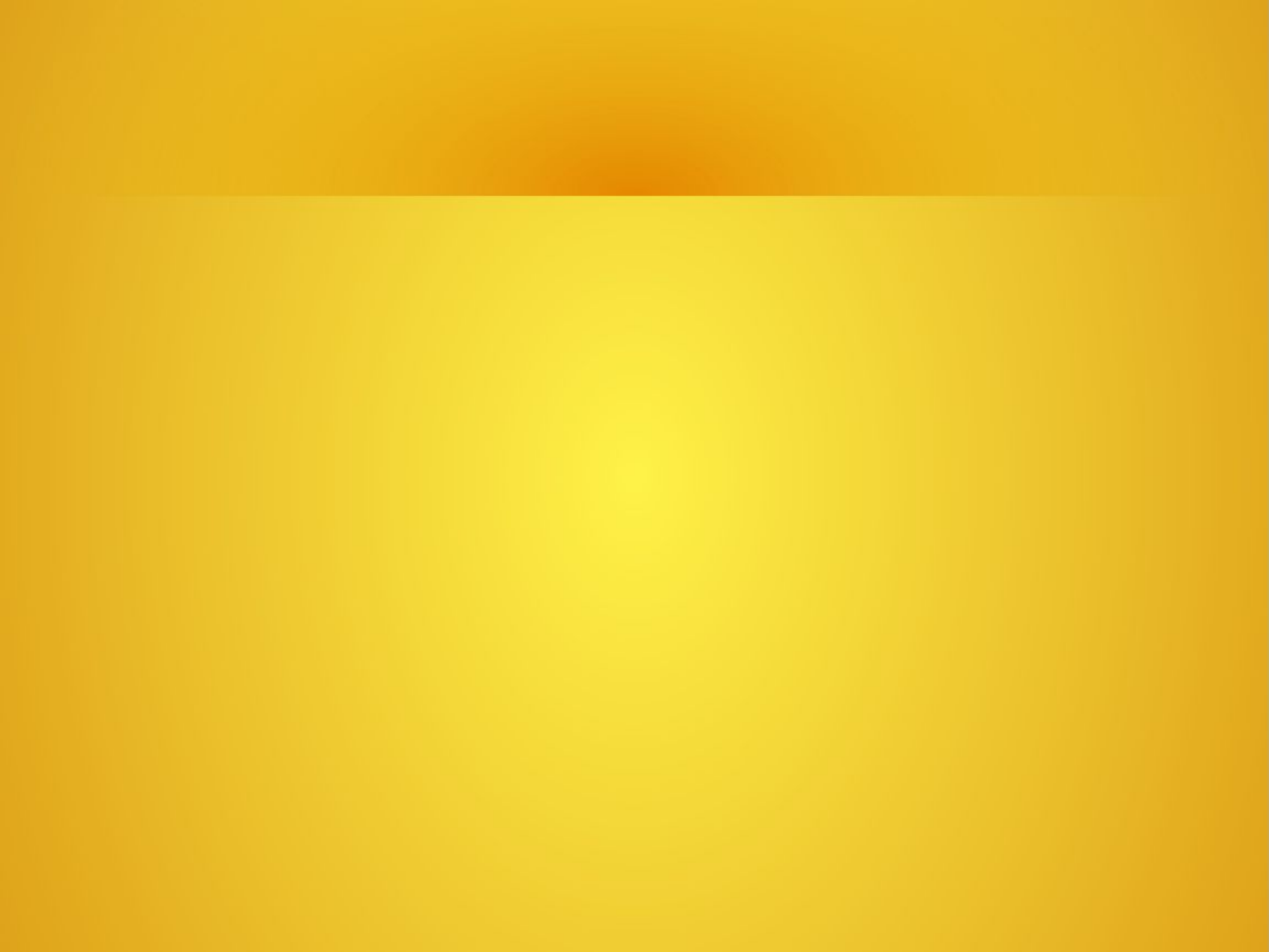


Тесто раскладываем по манжетками на 2/3.



Ставим в разогретую до 180 градусов духовку и выпекаем до готовности в течение 15 минут.







**Экспериментируйте, создавайте
свои вариации — и вы
обязательно покорите даже
капризных сладён!**

**Пеките, творите — и получайте
удовольствие!**

