

CAKE

ΕΞΕΛΙΣΣΕΤΑΙ ΚΑΙ ΞΑΝΑΓΙΝΕΤΑΙ TREND!

Σε απόλυτο πρωταγωνιστή της χειμερινής σεζόν αναδεικνύεται το κέικ, που συνοδεύει στις περισσότερες επιχειρήσεις όλα τα ζεστά ροφήματα:

Τεμαχίζεται σε μικρά κυβάρια, καλύπτεται με άχνη ζάχαρη, ινδοκάρυδο ή γλάσο σοκολάτας και συντροφεύει τη ζεστή σοκολάτα ή τον cappuccino των πελατών!



Η αγγλική λέξη "cake" συναντάται από τον 13ο αιώνα και προέρχεται από τη σκανδιναβική λέξη "kaka", γεγονός που μαρτυρά ότι κάποια παραλλαγή της γλυκιάς λιχουδιάς ήταν γνωστή ακόμη και στους τομηρούς Βικινγκς. Αν και τα πρώτα cakes έμοιαζαν περισσότερο με γλυκά ψωμιά, η ιδέα για μια γλυκιά αφράτη ζύμη είχε τέτοια απήχηση που οι Ευρωπαίοι δεν έπαψαν να πειραματίζονται πάνω στη βασική συνταγή. Έτσι, τον 17ο αιώνα εκάσαν την εμφάνισή τους οι πρώτες ξυλίνες, μεταλλικές και χάρτινες φόρμες για στρωγγυλά cakes. Όλα όμως φαίνεται να ή-



σαν το δρόμο τους περνούσαν στον 19ο αιώνα, οπότε και η παρασκευή των cakes απλοποιήθηκε πάρα πολύ με τη βοήθεια της τεχνολογίας (χρήση φούρνων ελεγχόμενης θερμοκρασίας) και την εξέλιξη των μεθόδων παρασκευής (το 1840 χρησιμοποιήθηκε για 1η φορά η μαγειρική σόδα και αργότερα το baking powder, τα οποία αντικατέστησαν τη μαγιά, κάνοντας έτσι το φουσκώμα απλούστερο και πολύ πιο γρήγορο).

Τα υλικά

Υπάρχουν πάρα πολλές συνταγές για cakes, η βασική ωστόσο, περιλαμβάνει πέντε υλικά: αβγά, ζάχαρη, βούτυρο, αλεύρι και διογκωτικό, δηλαδή baking powder. Η επιτυχία του τελικού προϊόντος εξαρτάται κυρίως από τις Α' ύλες, οι οποίες πρέπει να επιλεγθούν προσεκτικά. Σύμφωνα και με τον τεχνολόγο τροφίμων κ. Μιχάλη Ορεσιόδη: «Τα αβγά αποτελούν το υλικό-κλειδί, αφού συμβάλλουν καθοριστικά στη διογκωση της ζύμης. Όταν κτυπάμε τα αβγά, αυτά εγκλωβίζουν φυσαλίδες αέρα στη δομή τους ο



ποίοις είναι απαραίτητος για τη διογκωση τους. Επίσης, τα αβγά συμβάλλουν στη γαλακτωματοποίηση των υγρών και των λιπαρών, λόγω της περιεκτικότητάς τους σε λεκιθίνη. Η λεκιθίνη συντελεί, εκτός από τη δημιουργία μαλακής δομής, στο χρώμα και τη γεύση του cake.

Η ζάχαρη, εκτός από τη γλυκύτητα έχει και την ιδιότητα να σταθεροποιεί τη ζύμη χαρίζοντας μια συμπαγή ψίχα. Επίσης, στη ζάχαρη σφειλείται ο καλός χρωματισμός και η τραγανή δομή της κρούστας. Τέλος, η χρήση της είναι απαραίτητη για ένα προϊόν με διάρκεια, αφού έχει την ιδιότητα να συγκρατεί την υγρασία στο "σώμα" του cake. Το αλεύρι, αποτελεί τον καμβά μιας συνταγής για κέκ. Όσο πιο μαλακό είναι, τόσο πιο αφράτο προϊόν θα δώσει. Ακόμη, όσο λιγότερη πρωτεΐνη περιέχει το αλεύρι που θα επιλέξετε, τόσο πιο σταθερό θα είναι το πλέγμα του αμύλου που θα δημιουργηθεί. Οπότε θα είναι και πιο μοιραζόμενες η δομή της ψίχας. Τα λιπαρά, όπως οι φυτικές μαργαρίνες και το βούτυρο, είναι απαραίτητα για τη δομή και την υφή του cake. Επίσης καθορίζουν τη γεύση, το άρωμα, καθώς και τη μαλακότητα κατά τη διάρκεια ζωής του».

ΑΝ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΩΤΑ CAKES ΕΜΟΙΑΖΑΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΜΕ ΓΛΥΚΑ ΨΩΜΙΑ, Η ΙΔΕΑ ΓΙΑ ΜΙΑ ΓΛΥΚΙΑ ΑΦΡΑΤΗ ΖΥΜΗ ΕΙΧΕ ΤΕΤΟΙΑ ΑΠΗΧΗΣΗ ΠΟΥ ΟΙ ΕΥΡΩΠΑΙΟΙ ΔΕΝ ΕΠΑΨΑΝ ΝΑ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΖΟΝΤΑΙ ΠΑΝΩ ΣΤΗ ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ.

Φτιάξτε το δικό σας μείγμα για cake!



ΥΛΙΚΑ

- 185 γρ. βούτυρο, μαλακό
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 κ.γ. βανίλια
- 3 μεγάλα αβγά
- 2 φλιτζάνια αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1/4 φλιτζάνι γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C και λιπαίνουμε καλά ένα σκεύος διαμέτρου 20 εκ. Σε ένα μεγάλο

μπολ, κτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη βανίλια. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αβγά ανακατεύοντας καλά ύστερα από κάθε μια προσθήκη. Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το προσθέτουμε στο μείγμα εναλλάξ με το γάλα. Ανακατεύουμε ελαφρά. Μοιράζουμε το μείγμα στις φόρμες για cake και ψήνουμε για 50-60 λεπτά. Αφήνουμε το cake να κρυώσει για λίγο και το ξεφορμάρουμε σε σχάρα. Πασπαλίζουμε άχνη ζάχαρη ή γαρνιρούμε με γλάσο της αρεσκείας μας.

Αυτά είναι τα νέα trends στο cake



CAKE BALLS

Δεν είναι τίποτε άλλο παρά μικρές σφαιρικές από cake, το οποίο έχουμε διαλύσει σε πολλά μικρά κομματάκια, τα έχουμε δουλέψει με το χέρι σε ένα μείγμα-ζύμη από cake και έχουν εμπλουτιστεί με ένα τύπου γλάσο. Μπορούν να διακοσμηθούν με διάφορα toppings και επικαλύψεις με πλέον δημοφιλή τη σοκολάτα.



CAKE POPS

Η λογική στην οποία βασίζονται είναι αυτή των cake balls που στην περίπτωση αυτή λαμβάνουν διάφορες μορφές και φιγούρες (την αρχή έκανε το φημισμένο blog "Bakerella"), ωστόσο δανείζονται ένα στοιχείο από τα αγαπημένα στα παιδιά γλειφιτζούρια. Τοποθετούνται πάνω σε καλαμάκια και σερβίρονται εύκολα, γρήγορα και απλά.



CUPCAKE BITES

Τα cupcakes αποτελούν μια κλασική γλυκιά επιλογή σε κάθε ζαχαροπλαστείο, bakery cafe και cake shop ανά τον κόσμο. Το καινούργιο trend, όμως, τα θέλει να συρρικνώνονται σε μπουκιές! Με δυο λόγια πρόκειται για μινιατούρες cupcakes, που γλαστρονται, πασπαλίζονται με τρούφα ή επικαλύπτονται με ζαχαρόπαστα (την νέα τρέλα των cakes)!



MINI MUFFINS

Με έμπνευση από τις αγαπημένες λικουδιές των παιδιών, τα mini muffins ακολουθούν την τάση «γλυκό μινιατούρα» και κερδίζουν έδαφος σε πάρτι, μουσικές, που γλαστρονται και πάρτι. Έμπνευση των Bakerella και Martha Stewart προτείνουν ανεπιφύλακτα από τους ειδικούς ως το new age συνοδευτικό όλων των ροφημάτων.



MINIATURE CAKES

Όπως ακριβώς συμβαίνει με τα muffins και τα cupcakes, έτσι και με τα cakes τύπου bundt (αυτά που ψήνονται δηλαδή στη γνωστή φόρμα σε σχήμα "δακτυλιδιού") η μόδα τα θέλει σε μέγεθος μπουκιές. Έτσι, συνοδεύουν με τον πλέον απρόσμενο τρόπο καφέ και ροφήματα, όχι μόνο στην ξένη, αλλά και στην εγχώρια αγορά Καφεστίας.

Σε διεθνές επίπεδο τα cakes συνήθως περιγράφονται σύμφωνα με το σχήμα και τη φόρμα στην οποία μπαίνουν για να ψηθούν. Για παράδειγμα, στην Ελλάδα δημοφιλή είναι τα cakes φόρμας (μακρόστενα) και τα κλασικά κυκλικά σε σχήμα δακτυλιδιού, από τα οποία συνήθως κόβονται φέτες για προσφορά/πώληση/σερβίρισμα. Τα πιο κοινά είναι τα bundt (κυκλικά σε σχήμα δακτυλιδιού), τα layer cakes (με στρώσεις) που συνήθως σερβίρονται σε ειδικές περιστάσεις όπως γάμος γενέθλια κ.ο.κ. τα επίπεδα (flat) συνήθως σε σχήμα παραλληλόγραμμου, αλλά και σε ατομικό επίπεδο τα swiss rolls, madeleines, cupcakes και cake balls.

Η μετεξέλιξη του cake

Ειδικά, τα cake balls συνιστούν και τη θεαματική στροφή στην αξιοποίηση του cake σε καινούργια προϊόντα που αντλούν την έμπνευσή τους από γιορτές, παιδικά πάρτι, διάσημους food bloggers και sites. Το γεγονός πως τα περισσότερα απ' αυτά έχουν ήδη βρει ανταπόκριση στο ευρύτερο καταναλωτικό κοινό και στη χώρα μας με πολλά ζαχαροπλαστεία να τα διαθέτουν, έχει οδηγήσει σε ανάλογη μεταστροφή και πολλές επιχειρήσεις Καφεστίας.

Έτσι, όλο και πιο πολλές καφετέριες παρασκευάζουν δικά τους mini-sized cakes, cupcakes, cake balls και pops κ.ο.κ., αξιοποιώντας Α' ύλης και ειδικά μείγματα για cakes της εγχώριας προμηθευτικής αγοράς. Απλά στη χρήση τους, δεν απαιτούν ιδιαίτερες επενδύσεις σε εξοπλισμό: ένας φούρνος (επιτραπέζιος ή επιδαπέδιος) που συνήθως χρησιμοποιείτε για τα σφολιατοειδή σας και ειδικές φόρμες (μινιατούρες ή κανονικού μεγέθους) αρκούν για να παρασκευάσετε όποιο είδος cake προτιμάτε: Cake balls, cake pops, cupcake bites, mini muffins, miniature cakes.

Ό,τι και αν επιλέξετε, ο στόχος σας είναι πολυεπίπεδος: να κερδίσετε τα κολλοκατευτικά σχολία των πελατών σας συνοδεύοντας τα ροφήματά τους με τα νέα trends στο cake, αλλά και να τους προκαλέσετε γευστικά και οπτικά για να αγοράσουν το κανονικό μέγεθός τους για on-site ή/και take-away κατανάλωση!

