

کاپ کیک نوعی کیک کوچک است که در قالب های فویلی، کاغذی و یا فنجان پخته شده و برای یک نفر سرو می شود و به خاطر اندازه و نوع قالب آن اصطلاحاً به آن کیک فنجانی نیز می گویند.

تاریخچه پخت کاپ کیک شاید به سال های خیلی دور، حدود سال ۱۷۹۶ بر می گردد. سند این موضوع کتاب American Cookery، است که در آن به جمله "پخت کیک نرم و سبک در فنجان های کوچک..." اشاره شده است. اولین **رسمی کاپ کیک** نیز در کتاب آشپزی امریکایی که توسط خانم Eliza Leslie نوشته شده آورده اند که تاریخ چاپ این کتاب به سال ۱۸۲۸ مربوط می شود. جالب است بدانید در گذشته معنی دو کلمه Cup cake و Cupcake متفاوت بود. چون در گذشته از برخی ظرف های سفالی برای پخت کیک استفاده می کردند و اسمی که به کیک می دادند در واقع اسم همان ظرفی بود که مورد استفاده قرار می گرفت. اما امروزه به هر کیک کوچکی که به اندازه فنجان باشد کاپ کیک می گویند.



اغلب این کیک ها در قالب هایی به شکل و اندازه فنجان پخته می شود که برای خارج کردن کیک از این قالب ها قبل از ریختن مواد در قالب از یک پوسته ی خارجی استفاده می شود. این پوشش معمولاً از جنس آلومینیوم بسیار نازک یا **کاغذ کیک فنجانی** است که با استفاده از آن می توان بعد از پخت کیک فنجانی آن را به سادگی از ظرف جدا کرد. علاوه بر این استفاده از کاغذ کاپ کیک بسیار بهداشتی و استاندارد بوده و از انتقال میکروب های احتمالی به مواد کیک جلوگیری می کند.

جنس کاغذی که به عنوان کاغذ کاپ کیک از آن استفاده می شود **کاغذ مومی** است که یک پوشش بسیار نازک است که موقع پخت کیک نمی سوزد. از کاغذ مومی که برای **قالب کیک فنجانی** استفاده می شود؛ در اندازه های مختلف برای مواردی مثل **کاغذ سوپر کیک، کاغذ کیک دانش آموزی، کاغذ کیک بزدی، کاغذ کیک اصفهانی،** کاغذ کیک صبحانه و عصرانه و **کاغذ حلوا** نیز استفاده می شود. برای داشتن کاپ کیک های زیباتر می توانید طرح دلخواه و یا لوگو و برند خود را روی کاغذ کیک فنجانی چاپ کنید تا علاوه بر تبلیغات خاص برای برندها، کیک ها را با پوشش و بسته بندی زیباتری ارائه دهید.

