

کیک فنجان، کیک مافین، یا کیک‌های کوچک مینیاتوری اسم‌هایی از انواع کیک‌های پذیرایی هستند که ممکن است این روزها بیشتر به گوشتان خورده باشد.

طرز تهیه خمیر این نوع کیک‌ها شامل مواد پایه‌ای مثل آرد، شکر، بیکنگ پودر (جوش شیرین)، تخم‌مرغ، روغن و شیر (ماست) بوده و گاهی اوقات انواع میوه یا شکلات، وانیل و ادویه‌جات مختلف جهت طعم و عطر دهی به آن استفاده می‌شود.

کاپ کیک معمولاً در قالب‌هایی با اشکال مختلف پخته می‌شوند که معمولاً به سرعت و در زمان ۲۰ تا ۲۵ دقیقه پخته خواهد شد. این ظروف معمولاً از فلز یا سیلیکون و در کل از سطوح غیرچوبی ساخته می‌شوند که شامل تعدادی قالب مانند فنجان برای پخت کیک فنجان یا همان کاپ کیک هستند. این قالب‌ها در ابعاد و شکل‌های فانتزی و مختلفی ارائه می‌شوند.



برای راحتی کار با این نوع قالب‌ها که مخصوص پخت کاپ کیک می‌باشند **کاغذ کاپ کیک** طراحی و ارائه شده است. استفاده از کاغذ کیک فنجان مزایایی دارد؛ از جمله مرطوب نگه داشتن کیک و جلوگیری از سوختن و خشک شدن بیش از حد آن، جلوگیری از کثیف شدن قالب، سهولت در بیرون آوردن کاپ کیک پس از پخت از قالب و از همه مهم‌تر رعایت بهداشت خصوصاً وقتی کیک پذیرایی پخته‌اید و هنگام سرو آن، کیک دست‌به‌دست خواهد شد.

اسم‌های مختلفی برای این محصول وجود دارد مثل کاغذ کاپ کیک، **کیسول کاپ کیک**، **کاغذ کیک فنجان**، **کاغذ کیک یزدی**، کاغذ حوا، قالب کیک و غیره. حتماً یک‌بار این اسامی به گوش شما خورده یا از آن استفاده کرده‌اید یا حتی ممکن است همین الان چند عدد از آن را در کابینت خود داشته باشید.



هنگامی که از کاغذ مخصوص کیک برای پخت کاپ کیک‌ها استفاده می‌کنید، معمولاً نیازی به شستن ظرف‌ها ندارید؛ زیرا مواد شما به‌طور مستقیم با ظرف پخت کیک در تماس نیست.

این کاغذها در واقع فنجان‌های فشرده‌شده کاغذی هستند که از **کاغذ مومی** ساخته شده‌اند و در اندازه‌های مختلف برای کاربردهای مختلف موجود می‌باشند.

اندازه‌های مختلف **کاغذ کاپ کیک** یا کمی تفاوت در کشورهای مختلف به‌عنوان استاندارد در نظر گرفته می‌شود. مثلاً برای کیک‌های مینیاتوری معمولاً ۲۷ تا ۳۰ میلی‌متر قطر و ۲۰ میلی‌متر عمق آن و برای کیک‌های کمی بزرگ‌تر (اندازه کیک یزدی) از ۴۵ تا ۵۰ میلی‌متر قطر و ۳۰ تا ۳۵ میلی‌متر عمق در نظر می‌گیرند.



www.ToorangPrint.com

طبق آمار قنادها و نانوهای استرالیایی و سوئدی نسبت به قندهای آمریکایی و بریتانیایی قطر بیشتری را برای پخت این نوع کیک‌ها در نظر می‌گیرند.

[برای مشاهده و خرید آنلاین کاپ
کیک و کاغذ فنجان از فروشگاه ما
اینجا کلیک فرمایید](#)

[فروشگاه اینترنتی تخصصی کاغذ،
کیسول مافین و کاپ کیک](#)

