

در مطلب گذشته، به تحلیل و بررسی تفاوت میان کاپ کیک و مافین پرداختیم. دانستیم که هر دوی کاپ کیک و مافین، نمونه هایی از کیک و شیرینی هستند که در قالب های فنجان مانند و تک نفره، پخته و سرو می شوند. هم چنین بی بردیم که گرچه کاپ کیک و مافین ظاهری مشابه و شیوه ی پخت و مصرف نزدیک به هم دارند، با این حال، یکی به شمار نمی رود و اختلاف های بسیاری میان دو هست که عمده ی این اختلاف ها، به تفاوت در پخت آن ها باز می گردد.

هم چنین دانستیم که مافین، نسبت به کاپ کیک، پخت آسان و ظاهری کوچک و ساده تر دارد و همین موضوع سبب افزایش مصرف آن نسبت به کاپ کیک شده است. در این مطلب، سعی داریم تا با پرداختن هرچه بیشتر به کاپ کیک، نقطه های اختلاف و تفاوت این دو را بیشتر برجسته سازیم و در نهایت، جمع بندی و بیانی کلی از تفاوت و البته شباهت های این دو گونه ی خوراکی و شیرینی پر طرفدار، عرضه کنیم.

[مشاهده و خرید آنلاین کپسول کیک](#)



www.ToorangPrint.com

کاپ کیک یا کیک فنجانی

هم چون مافین، کاپ کیک نیز در قالب هایی یک نفره و شبیه فنجان پخته و سرو می شود و به همین دلیل، به آن ها، کاپ کیک یا کیک فنجانی نیز می گویند. بر خلاف مافین ها که به صورت هرچه ساده تر و با کم ترین ترکیب و مخلفات ساخته می شدند، کاپ کیک ها ترکیب و ساختاری پیچیده و به اصطلاح، پر زرق و برق تر دارند و همین موضوع، شیوه ی مصرف و تهیه ی آن ها را نسبت به مافین، گران تر کرده است. هم چنین کاپ کیک ها نسبت به مافین شیرین تر هستند و به طور معمول، با روکش و درسینگ های مختلف هم چون وانیل، خامه، کره، شکلات و انواع میوه ها، سرو می شوند.

کاپ کیک را بیشتر متعلق به آمریکا می دانند. با این حال، این نوع کیک، در انگلستان و استرالیا نیز طرفدار های زیادی دارد و در استرالیا، به آن کیک مهمانی یا پارتی کیک نیز می گویند که البته ظاهر و چیدمان پر زرق و برکش، در این نام گذاری بی تاثیر نیست.

از دیگر نقطه های اختلاف و تفاوت کاپ کیک با مافین، می توانیم به طعم آن اشاره کنیم. با وجود این که مافین ها طعمی ساده و با شیرینی کم تری نسبت به کاپ کیک دارند، کاپ کیک ها اما تنوع طعمی گسترده و البته شیرین تری نسبت به مافین دارند و مصرف کننده های کاپ کیک، همواره از طعم های گوناگون و متنوع این نوع شیرینی، یاد می کنند. کاپ کیک شکلاتی و کاپ کیک خامه ای، دو نمونه از معروف ترین و محبوب ترین کاپ کیک ها هستند.



گرچه سادگی مافین نقش موثری در جذب طرفدار و مصرف کننده های مختلف داشته است، اما تزئین، درسینگ و تنوع طعمی کاپ کیک نیز در جذب طرفدار و مصرف کننده بی تاثیر نبوده است و موجب استقبال مردم از این نوع شیرینی شده است.



در ادامه برای جمع بندی دو مقاله ی یاد شده، به شرحی از تفاوت و شباهت های کاپ کیک و مافین می پردازیم:

شباهت های کاپ کیک و مافین:

مواد اولیه: مواد اولیه ی تهیه ی کاپ کیک و مافین شباهت بسیاری به هم دارند و یکسان هستند. آرد، تخم مرغ، کره، شکر و شیر، جزو مواد اولیه ی کاپ کیک و مافین هستند. هر دو از جنس کیک هستند: کاپ کیک و مافین هر دو از جنس کیک هستند و جزو خانواده ی کیک به شمار می رود.

تفاوت های کاپ کیک و مافین

بافت اسفنجی: مافین بافت اسفنجی و حفره های بیشتری نسبت به کاپ کیک دارد. حال آن که ساختار کاپ کیک منسجم و یک نواخت تر است. درسینگ و روکش خامه ای: مافین های هیچ گونه روکش و درسینگی ندارند و این در حالی است که کاپ کیک ها به طور معمول، از روکش و لایه ی خامه ای برخوردار هستند. محتوا و تزئینات: کاپ کیک محتوای متنوع و زیاد تری نسبت به مافین دارد که از جمله ی آن ها می توانیم به روکش خامه ای، میوه و آجیل اشاره کنیم. این در حالی است که مافین در بهترین حالت، خرده هایی از کالباس، بیکن و کشمش، استفاده می شود. کاپ کیک بزرگ تر و سنگین تر است: کاپ کیک وزن و اندازه ی بیشتری نسبت به مافین دارد و می توانیم آن را نه یک کیک، که یک نان شیرینی به شمار آوریم. همچنین برای سرو و بسته بندی کاپ کیک و کیک مافین می توانید از [کیسول کاپ کیک](#) و [کیسول کیک مافین](#) استفاده کنید.

