



MUFFIN

MUFFIN در حقیقت نوعی نان است که با وزن پایین پخت می شود. از نظر ظاهری شبیه به کیک های کوچک و کیک های فنجانای است، گرچه اغلب طعم شیرین این کیک ها را ندارد. البته در MUFFIN هم طعم های مختلفی وجود دارد همچون MUFFIN از نوع نان ذرتی.

MUFFIN به اندازه کف دست می باشد و هر عدد از آن توسط یک نفر مصرف می شود. مواد بسیار متنوعی به منظور ایجاد طعم در MUFFIN استفاده می شوند که از بین آنها می توان به زغال اخته، چیپس شکلاتی، تمشک، دارچین، آجیل، لیمو، موز، پرتقال، هلو، توت فرنگی و هویج اشاره کرد. MUFFIN معمولا به عنوان صبحانه و همچنین همراه با چای خورده می شود.



گاهی به منظور افزایش دادن زمان ماندگاری، روغن و شکر را در فرمول MUFFIN اضافه می کنند که در این شرایط MUFFIN و کیک فنجان‌ی بسیار شبیه می شوند.

برآمدگی سطح بالایی MUFFIN که گاهی سبب ایجاد شکاف و بافت بسیار نرمی در این قسمت می شود معمولا مطلوب می باشد که این حالت با استفاده از امولژل به خوبی تامین می شود.

MUFFIN سنتی که MUFFIN انگلیسی نامیده می شود، نوعی است که در آن مخمر (خمیر ترش) استفاده می شود و به صورت مسطح و گرد به قطر حدود ۸ سانتی متر می باشد. می توان آن را از ضخامت به دو نیم تقسیم کرده و به صورت تست همراه کره مصرف نمود. این محصول همچنین می تواند به صورت سرد با نوشیدنی داغ مصرف شود. گاهی هم برش خورده و پر شده و به شکل ساندویچ مورد استفاده قرار می گیرد.



نوع دیگر MUFFIN ها موسوم به نوع آمریکایی هستند که به سه دسته تقسیم می شوند :



- MUFFIN با نوک قله ای : که افزایش حجم آن به سمت قله با کمی ترک بر روی سطح بالایی می باشد.

- MUFFIN با نوک زنگوله ای : که بخش رویی آن به صورت کلاهک یا زنگوله در حدود یک سانتی متر به بالا و اطراف برآمده شده است. این سطح بسیار نرم است و ممکن است ترک نازکی روی آن دیده شود. این نوع MUFFIN از نوع قبل ترد تر است و ساختاری شبیه کیک دارد.



- MUFFIN با نوک مسطح : که با سبوس ذرت تهیه می شود و ساختاری شبیه نان دارد.

در ادامه دستور العمل تهیه MUFFIN موزی آورده شده است.



MUFFIN موزی

آرد	۲۳۰ گرم (۳/۴ فنجان)	بیکنگ سودا	۱/۴ قاشق چای خوری
شکر	۱۵۰ گرم (۳/۴ فنجان)	نمک	۱/۴ قاشق چای خوری
گردوی خشک خرد شده	۱۱۵ گرم (۱ فنجان)	دارچین	۱ قاشق چای خوری
بیکنگ پودر medium آذرنوش	۱ قاشق چای خوری	تخم مرغ	۲ عدد
کره	۱۱۳ گرم (۱/۲ فنجان)	موز رسیده	۳ عدد
وانیل	۱ قاشق چای خوری	امولزل ۲۰۱	۶ گرم (۱ قاشق مربا خوری)

فر را در دمای ۳۵۰ درجه فارنهایت (۱۸۰ درجه سانتی گراد) تنظیم کرده و سینی را در قسمت وسطی قرار دهید.

در میکسر آرد، شکر، بیکینگ پودر medium آذرنوش، بیکینگ سودا، نمک، دارچین و گردوی خشک خرد شده را مخلوط نمائید.

موزه‌های رسیده پوست کنده، تخم مرغ، امولژل ۲۰۱، کره آب شده و وانیل را در میکسر دیگر، مخلوط کنید. سپس این مواد را به مخلوط در حال میکس قبلی اضافه نمائید و عملیات همزدن را ادامه دهید تا زمانی که خمیر یکنواخت شده و پف کند. (البته عملیات همزدن نباید بیش از اندازه باشد، چون در این صورت خمیر حالت روان پیدا کرده و کش می آید که مطلوب نیست.)

خمیر را در قالب های مخصوص MUFFIN که قبلا آن ها را به روغن قالب GO آغشته نموده اید، خالی کنید. قالب ها را در سینی وسط فر که قبلا در دمای ۳۵۰ درجه فارنهایت (۱۸۰ درجه سانتی گراد) تنظیم شده است، به مدت ۲۰ الی ۲۵ دقیقه قرار دهید. پس از اتمام عملیات پخت قالب های MUFFIN را از فر خارج کرده و ۵ دقیقه صبر کنید تا قالب ها کمی خنک شوند. پس از آن MUFFIN ها را از قالب خارج نموده و به صورت گرم و یا در دمای معمولی مصرف نمائید.