

## **Μικρά μυστικά για κουλούρια, τσουρέκια και κέϊκ**

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 11/06/2009 07:43

---

- Για να είναι πιο τραγανά τα κουλουράκια, κι όχι σαν ψωμιά, αφαιρούμε λίγο αλεύρι (1/2 φλυτζάνι ή και λιγότερο) , και το αντικαθιστούμε με νισεστέ (κορν φλάουρ).

- Επίσης για να γίνουν τραγανά τα κουλουράκια βοηθάει το να προσθέσουμε λίγο λευκό κρασί μέσα στην ζύμη αντί για άλλο υγρό

- Πριν πλάσουμε την ζύμη και τα τσουρέκια μας ή πριν ανοίξουμε το φύλλο για την πίττα μας, καλό θα είναι να ξεκουράσουμε την ζύμη μας. Ή την σκεπάζουμε με μιά λαδωμένη μεμβράνη, ή πετσέτα ή την αφήνουμε στο ψυγείο το λιγότερο μισή ώρα. Σε αυτόν τον χρόνο αναπτύσσεται η γλουτένη που το κάνει να πλάθεται ευκολότερα.

- Τα τσουρέκια, δεν θέλουν πάρα πολλές φορές ζύμωμα, 2 -3 είναι αρκετές. Πρέπει απαλά-απαλά να αναδιπλώνουμε την ζύμη με πάντα βουτυρωμένα χέρια, με κίνηση από κάτω προς τα επάνω.

- Το πολυκαιρισμένο αλεύρι , συμπεριφέρεται διαφορετικά από το φρέσκο, αλεσμένο αλεύρι, το οποίο φουσκώνει και πλάθεται καλύτερα και με περισσότερη ευκολία.

- Τα κέϊκ μας θα φουσκώσουν περισσότερο και θα γίνει ομοιόμορφο το φούσκωμα εάν με ένα μαχαίρι κάνουμε ένα κύκλο, βάζοντάς το στη ωμή ζύμη πριν το φουρνίσουμε. Έτσι θα έχει σίγουρα και ωραία όψη!

=====

## **Απ:Μικρά μυστικά για κουλούρια, τσουρέκια και κέϊκ**

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 18/12/2009 06:10

---

Πώς ανοίγουμε λεπτή ζύμη για κουλουράκια

Κοιτάξτε....ΕΔΩ

Πώς θα φτιάξουμε χαρτινό κορνέ για στολισμό των γλυκών μας.

Κοιτάξτε...ΕΔΩ

=====

## **Απ:Μικρά μυστικά για κουλούρια, τσουρέκια και κέϊκ**

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 21/01/2010 18:39

---

Διάφορες συμβουλές για επιτυχημένα γλυκά

Αν βάλουμε την φόρμα στρωμένη με την άψητη ζύμη τάρτας στο ψυγείο για μισή ώρα, δεν θα μαζέψει στο ψήσιμο και θα γίνει πιο τραγανή.

Για να μην κάνουν κρούστα οι διάφορες κρέμες μας, ή τις ανακατεύουμε κατά διαστήματα ή τις καλύπτουμε με πλαστική μεμβράνη.

Αν τα μπισκότα μας κολλήσανε στο ταψί, τα βγάζουμε με μία μεταλλική σπάτουλα.

Για α να γλυκάνουμε την κρέμα σαντιγί, χρησιμοποιούμε άχνη ζάχαρη πάντα, γιατί η κανονική ζάχαρη βγάζει υγρασία και μπορεί να χαλάσει την κρέμα μας.

Αν το κέικ δεν ξεκολλάει από τη φόρμα, βρέχουμε μία πετσέτα με ζεστό νερό και την τυλίγουμε γύρω από την φόρμα. Μετά από λίγο ξαναδοκιμάζουμε.

Για να μην πάνε στον πάτο οι σταφίδες που χρησιμοποιούμε στο κέικ, πριν τις ρίξουμε στη ζύμη, τις πασπαλίζουμε με αλεύρι.

Αν βάλουμε περισσότερο μπέικιν στα γλυκά ή στα φαγητά ή δεν θα φουσκώσουν ή θα καθίσουν στο κέντρο.

Αν συνηθίζουμε να φυλάμε το μαρούλι ή τη σαλάτα στο ψυγείο πλυμένη και κομμένη, πρέπει να την τυλίγουμε σε υγρή πετσέτα ή σε τάπερ που κλείνει πολύ καλά.

Αν η γέμιση της πίτας μας είναι αραιή, προσθέτουμε λίγο σιμιγδάλι ή λίγο τραχανά ή λίγο ρύζι ή τριμμένη φρυγανιά.

Αν έχουμε ζύμη σφολιάτα, μπορούμε να τη μοιράσουμε σε μπάλες, να την τυλίξουμε με μεμβράνη και να την φυλάξουμε στην κατάψυξη.

Όταν πρέπει να προσθέσουμε λικέρ σε κάποια κρέμα που περιέχει και βούτυρο, τη ρίχνουμε σιγά - σιγά και με προσοχή και στην ακριβή ποσότητα που προβλέπει η συνταγή μας, αλλιώς η κρέμα μας θα κόψει.

=====