

## کاپ کیک ( کیک فنجانی )

کیک فنجانی، 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، بیکینگ‌پودر (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 20 تا 25 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 فنجانی 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 فنجانی مزایایی دارد؛ از جمله مرطوب نگه‌داشتن کیک و جلوگیری از سوختن و خشک شدن بیش‌ازحد 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.

**تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ**

[www.ToorangPrint.com](http://www.ToorangPrint.com)

اسم‌های مختلفی برای این محصول وجود دارد مثل کاغذ کاپ کیک، کپسول کاپ کیک، [کاغذ کیک](#) [فنجان](#)، کاغذ کیک یزدی، کاغذ حلوا، 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](#) با کمی تفاوت در کشورهای مختلف به‌عنوان استاندارد در نظر گرفته می‌شود. مثلاً برای کیک‌های مینیاتوری معمولاً 27 تا 30 میلی‌متر قطر و 20 میلی‌متر عمق آن و برای کیک‌های کمی بزرگ‌تر (اندازه کیک یزدی) از 45 تا 50 میلی‌متر قطر و 30 تا 35 میلی‌متر عمق در نظر می‌گیرند.



تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

[www.ToorangPrint.com](http://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.

**کلمات کلیدی:** چاپ، طراحی، کاپ کیک، کیک فنجانی، کاغذ کیک فنجانی، تولید کاغذ کاپ کیک، چاپ کاغذ کیک فنجانی



---

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

[www.ToorangPrint.com](http://www.ToorangPrint.com)

---