



## טיפים לאפייה מוצלחת במולטיקייק

- 1. השחמה אינה מעידה על מידת אפיה:** שימו לב! לעיתים במתכונים מסוימים המאפה לא ישחים בחלקו העליון, דבר זה מעיד על כך שהמאפה לא נגע מספיק זמן בפלטה העליונה. יש לבדוק האם שמת מספיק אבקת אפיה. בנוסף, למעוניינים בהשחמה ניתן להשתמש בסודה לשתיה.
- 2. חשוב:** מילוי גובה השקעים משתנה לפי סוג הבליילה, בבליילה שתופחת הרבה כמו בפחזניות או בבליילת עוגות עם אבקת אפייה יש למלא עד 80 אחוז מגובה השקע כדי שלא יגלוש ובבליילה שלא תופחת כמו בביסבול תפוחי אדמה או פשטידות יש למלא כמה שיותר עם גובה שיגע בחלק העליון של התבנית.
- 3. חשוב:** מומלץ לחמם היטב את המולטיקייק לפני תחילת השימוש (לפחות 3 דקות) ובכך למנוע הדבקות הבצק לשקעים ולאפייה מהירה וטובה יותר.
- 4. חשוב:** אין לפתוח את המכשיר באמצע אפיה. פעולה זו תגרום להתפרקות המאפה ולהידבקות המזון לפלטה.
- 5.** ניתן לרסס בספריי שמן את השקעים בתבנית העליונה והתחתונה. יש להמתין שהתבניות יתחממו ורק אז לרסס, ריסוס שמן לפני שהמכשיר יתחמם יגרום לכך שהשמן ישרף וידבק לתבניות.
- 6.** מומלץ להשתמש בשקית זילוף על מנת למלא את השקעים במקרים בהם הבליילה רכה.
- 7.** כדאי להשתמש בכלי פלסטיק/סיליקון/שיפוד/קיסם מעץ להוצאת המאפים מהשקעים ולא להשתמש בכלי מתכת העשויים לפגוע בציפוי המנוע הדבקות.
- 8.** בזמן האפייה ברגע שהעוגות משחמות יש להוציאן מיד כדי למנוע התייבשות המאפה.
- 9. חשוב:** זמן האפייה במולטיקייק משתנה לפי סוג הבצק, בבליילת שנאפות מהר כמו גביניות או בצק בחוש זמן האפיה יהיה סביב 5 דקות, בבצק פריך יקח למעלה מעשר דקות.
- 10.** כדאי למלא שקע אחד ולראות את התוצאה של אפייה כדי לדעת כמה למלא מהבליילה בשקעים וכמה זמן אפייה מתאים לבליילה/בצק.
- 11.** ניתן להקפיא את המאפים לאחר האפיה בקופסה סגורה ללא מילוי וציפוי ולהפשיר בעת הצורך.
- 12.** ניתן לנקות את התבניות הנשלפות במטלית רכה ולחה, אין להכניס את התבניות למדיח.
- 13.** מומלץ להשתמש במיקסר לערבוב הבליילה על מנת לקבל תערובת אחידה ללא גושים
- 14.** מומלץ להשתמש בעטרות נייר (מגלטים) בזמן אפיית המאפינס, כך יהיה קל יותר להוציא את המאפינס מהתבניות ובנוסף אין צורך לשמן את השקעים.

## למתכונים מלהיבים הצטרפו לקבוצת הפייסבוק

מולטיקייק 4 ב-1 - מתכונים, טיפים ועוד 



## טיפים למניעת הידבקות

1. חובה לחמם את המכשיר מראש - כשהפלטות לא חמות מספיק המאפים עלולים להידבק.
2. מומלץ לשמן את הפלטות בספריי שמן לפני סיבוב האפיה הראשון (גם עליונה וגם תחתונה). אין לשמן את הפלטות כשהמכשיר עדיין לא התחמם מאחר והשמן ישרף וידבק.
3. פתיחת המכשיר לפני שהמאפה מוכן דבר שגורם להידבקות גם בחלק העליון וגם בחלק התחתון. יש לחכות עד המאפה מוכן ולא לפתוח באמצע.
4. חשוב! יש לנקות את הפלטות עם מטלית לחה לאחר השימוש על מנת שלא יצטברו שומנים על הפלטות, ברגע שהשומנים מתקשים נוצרת שכבה על הפלטה שתגרום לאחר מכן להידבקות. לא להשאיר את הניקוי לאחר יותר מדי זמן לאחר השימוש! במידה ונוצרה שכבה זו מומלץ לשים שמן צמחי ולהמתין 5 דקות, לאחר מכן לנסות לנקות עם מברשת שיניים. כמו כן ניתן להשתמש במסיר שומנים אקולוגי.
5. אין להשתמש בפלטות במדיח כלים ואז בחומרים לניקוי קשה. כמו כן שימו לב לא מומלץ להשתמש בספוגיות העלולות לשרוט את הפלטות.
6. יש חשיבות גדולה למתכון בהקשר של מניעת הידבקות כלומר, למשל במתכונים מסוימים (לדוגמא וופל בלגי) לעיתים תצטרכו להוסיף קמח על מנת שלא ידבק. במתכונים יש חשיבות לעשות ניסוי וטעייה ביחסים שבין שמן למים בבליה.
7. מומלץ לערבב את הבליה היטב לפני המזיגה, בליה עם גושים עלולה להידבק.
8. יש להוציא את המאפים עם מרית מסיליקון בלבד.
9. בהנחת מספר סטים של אפייה, בין סיבוב לסיבוב המכשיר מתקרר, יש לתת לו להתחמם בין סיבוב לסיבוב כשהמכסה שלו סגור.
10. טיפ מומלץ: לאחר השימוש להשרות את הפלטות במים חמים וסבון כלים.

## מועדון הטבות בלעדיות!

## לקבלת חוברות מתכונים דיגיטליים חנים, מבצעים וקופונים הצטרפו למועדון החברים!

כיצד מצטרפים? היכנסו לכתובת [www.icake.co.il](http://www.icake.co.il) והזינו כתובת מייל בתחתית האתר!

## למתכונים מלהיבים הצטרפו לקבוצת הפייסבוק

מולטימדיה 4 ב-1 - מתכונים, טיפים ועוד 