

# КАПКЕЙКИ

## Классические ванильные капкейки

Идеальные кексы с нежной текстурой и ровной шапочкой

### Ингредиенты для теста (на 12-14 капкейков):

- **Мука пшеничная** — 180 г
- **Сахарный песок** — 200 г
- **Сливочное масло** (комнатной температуры) — 150 г
- **Яйца** (крупные, комнатной температуры) — 3 шт.
- **Молоко** (комнатной температуры) — 120 мл
- **Разрыхлитель теста** — 1½ ч. л.
- **Ванильный экстракт** — 1½ ч. л.
- **Соль** — щепотка

### Ингредиенты для ванильного масляного крема:

- **Сливочное масло** (комнатной температуры) — 300 г
- **Сахарная пудра** (просеянная) — 450-500 г
- **Сливки 33%** (или молоко) — 2-3 ст. л.
- **Ванильный экстракт** — 1 ч. л.
- **Пищевой краситель** (по желанию) — несколько капель

---

## Пошаговый процесс приготовления:

### Шаг 1: Приготовление теста

1. **Разогрейте духовку до 175°C.** Формы для капкейков застелите бумажными капсулами.
2. **Смешайте сухие ингредиенты:** В миске просейте муку, разрыхлитель и соль. Тщательно перемешайте.
3. **Взбейте масло с сахаром:** В отдельной большой миске взбейте размягченное сливочное масло с сахарным песком на средней скорости миксера в течение 3-5 минут, пока смесь не станет светлой и пышной.
4. **Добавьте яйца:** По одному вводите яйца, тщательно взбивая после каждого до полного соединения. Добавьте ванильный экстракт.
5. **Чередуйте ингредиенты:** Уменьшите скорость миксера до минимума. Добавьте примерно треть сухой смеси, затем половину молока. Повторите, закончив сухой смесью. Взбивайте только до момента соединения ингредиентов — **не переусердствуйте!**

## Шаг 2: Выпечка

1. **Разложите тесто:** С помощью ложки или кондитерского мешка заполните капсулы тестом **не более чем на 2/3**. Это гарантирует ровную шапочку без разливов.
2. **Выпекайте** 18-22 минуты до золотистого цвета. Готовность проверяйте деревянной шпажкой — она должна выходить сухой.
3. **Дайте остыть** в формах 5 минут, затем переложите на решетку до полного охлаждения.

## Шаг 3: Приготовление масляного крема

1. **Взбейте масло:** В чистой миске взбейте размягченное масло на средней скорости 5-7 минут, пока оно не станет очень светлым и воздушным.
2. **Добавьте сахарную пудру:** Постепенно, небольшими порциями, добавляйте просеянную сахарную пудру, начиная с минимальной скорости миксера.
3. **Доведите до идеальной консистенции:** Когда вся пудра добавлена, увеличьте скорость и взбивайте еще 2-3 минуты. Влейте сливки (молоко) и ваниль, добавьте краситель. Взбивайте еще 1-2 минуты до пышности.

## Шаг 4: Сборка и декор

1. **Украсьте остывшие капкейки** с помощью кондитерского мешка и насадки (например, "звезда" или "русская трубочка").
2. **Для усиления вкуса** можно предварительно наполнить капкейки: с помощью кондитерского шприца с начинкой (варенье, ганаш, курд).

---

## Секреты идеальных капкейков от кондитера:

- **Все ингредиенты комнатной температуры** — залог пышного и равномерно поднятого кекса.
- **Не переусердствуйте с взбиванием после добавления муки** — иначе капкейки будут плотными.
- **Не открывайте духовку первые 15 минут** — чтобы кексы не осели.
- **Для идеальной шапочки** в первые 5 минут выпечки можно несколько раз резко открыть и закрыть дверцу духовки, создав перепад температуры.
- **Для устойчивого крема** соблюдайте пропорции масла и сахарной пудры. Если в помещении жарко, уберите крем в холодильник на 15-20 минут перед украшением.

**Приятного творчества и самых вкусных капкейков!**