Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

В чем разница между капкейками и маффинами

5 августа 2014 13:02 · https://open-cook.ru/posts/v-chem-raznitsa-mezhdu-kapkejkami-i-maffinami



Капкейки и маффины набирают все большую популярность в России, но мало кто понимает разницу между этими двумя видами выпечки. А на деле ведь все просто и в этой статье я расскажу вам о том, что представляют из себя маффины и капкейки и чем же они отличаются друг от друга.

Для начала вот вам определения:



Маффин – это выпечка маленького размера, родившаяся в Англии и упоминающаяся в поваренных рецептах аж с 1720 года, которую чаще всего подают на завтрак или на закуску. Само это название имеет пару версий возникновения:
1-я версия французская.
Слово маффин пришло в Великобританию в XI веке от французского слова moufflet, что означает мягкий хлеб.
2-я версия немецкая.
Слово маффин произошло от немецкого muffe — один из видов хлеба.



Как бы то ни было, но маффины – это именно разновидность хлеба, а не кексов, как думают многие. Причем маффины делятся на английские и американские. Английские маффины готовятся из дрожжевого теста, а в американские добавляют разрыхлитель или соду.

Сами маффины не слишком сладкие, если в них идут ягоды, фрукты или орехи. Так же существует множество видов маффинов с овощами, сырами и даже с мясом.

По технологии приготовления тесто для маффинов не взбивают, а лишь слегка перемешивают.



Капкейк – по сути это маленький порционный торт, который бывает с начинкой или без нее, но в любом случае украшенный кремовой шапочкой или глазурью. Впервые термин «cupcake» упоминается в 1828 году в поваренной книге Элизы Лесли.

По одной из версий, много-много лет назад торты выпекались в керамических чашках или формах размером с чайную чашку, отсюда он и взял свое название «cupcake».

Ах да, у капкейков есть еще одно назвние – “fairy cake” (торт феи). Капкейки часто подают на детских днях рождения и преподносят его как подарок от феи, из-за его маленького размера. Думаю, нашим мамам маленьких деток эта идея придется по душе.



Итак, капкейк – это маленький торт и таковым он является не только по наличию кремовой шапочки, но и по составу своего теста. Оно готовится практически точно также как и обычное тесто для тортов, из сливочного масла, яиц, сахара и муки, хотя иногда оно больше является кексовым по структуре. И в отличие от маффинов, тесто для капкейков хорошо взбивается.

Прочитав все это вы должны были понять, что маффины и капкейки – это совершенно разные изделия, хоть их и объединяет схожий внешний вид и формы для выпечки, хотя на капкейках всегда присутствует крем или глазурь.

Теперь коротенечко об отличиях.

Маффины – вид хлеба, используемый для завтраков, не имеет украшений на своей поверхности (имеется ввиду крем, глазурь или что-то подобное, а так кондитеры приноровились украшать маффины красивыми бумажными формочками или ленточками), при приготовлении тесто лишь слегка смешивается, но не взбивается.

Капкейки – порционные торты, размером с чайную чашку, имеют кремовую шапочку или покрыты глазурью, часто имеют начинку, готовятся из обычного теста для больших тортов.



Не хотела я этого писать, но надо расставить точки на i. В нашей стране принято называть маффины и капкейки кексами, что не верно. Маффин кексом совершенно не является по своей сути, капкейк же может быть кексом, если приготовлен из кексового теста.

Теперь по терминам и почему у нас появилась легенда, что капкейки – это кексы, ингредиенты для которых отмеряют чашками:
cupcake – порционный торт, так принято называть маленький тортик с кремом и начинкой, который выпекали в чашках;
cup cake – способ взвешивания ингредиентов. Екатерина Егорушкова права, говоря, что сейчас любой пирог или кекс можно назвать “cup cake”, так как в англоязычной кулинарной сфере почти для всех пирогов и кексов ингредиенты взвешивают чашками.

Я понимаю, что вас смущает слово cake в термине, но оно обозначает не только кекс, им называют и торты, и бисквиты, и пироги. Т.е., cupcake – это именно название маленького торта, приготовленного хоть из бисквита, хоть из кексового теста, хоть еще из какого, определенной формы, а cup cake лишь обозначает, что для данного вида выпечки ингредиенты измеряли чашками. В русском же языке слово “кекс” – это именно вид выпечки, определенное тесто.

(текст Анны Нечаевой)

З.Ы.: если вы хотите скопировать этот текст, ставьте ссылку, пожалуйста.

З.Ы.Ы.: все картинки взяты из Гугла.

Комментарии: 11

Олег # 06:38 9.10.2015

Браво! Коротенькая статья, а как здорово подана информация и расставлены точки над "i". Спасибо!

Юлия. # 15:24 13.10.2015

Спасибо!

жанна # 23:45 6.03.2016

Спасибо за простые и полезные разъяснения!

Елена # 14:58 29.11.2016

Спасибо за статью! Все коротко и по сути!

Данцыг # 00:01 14.11.2017

Круто, красиво делай дальше "Твой девиз: Идти дальше и никогда не сдаваться" Спасибо за статью

Данцыг # 00:05 14.11.2017

Если тебе говорят что это не твое не верь никому верь только тем кто тебя поддерживает красиво и в правду даже жалко есть их.

Данцыг # 00:06 14.11.2017

Если есть талант то не надо его губить надо его развивать.

Данцыг # 00:08 14.11.2017

Маффины с глазками прикольно побольше таких фото мне нравится.

Данцыг # 00:10 14.11.2017

Работа должна быть не в тягость а в радость.



Данцыг # 00:21 14.11.2017

Мой вам совет: посмотрите в интернете рецепт Бузз. Буззы это такое мясо завернутое в тесто и сваренное на пару.



Елизавета # 06:53 26.03.2018

спасибо очень полная статья
