

سند کیک شکلاتی

این محصول پریمیक्स آماده یک کیک اتریشی است و از رده کیک های کره ای و چرب می باشد که با استفاده از کره یا مارگارین تهیه می شود و دارای روش تهیه بسیار آسان است و از کیفیت بسیار بالایی برخوردار می باشد. سند کیک نسبت به کیک اسفنجی بافت متراکم تری دارد و بنابراین به دلیل بافت منحصر به فرد آن، محصولات بسیار متنوع از آن می توان خلق کرد و با انواع مارمالاد، خامه و انواع تکه های میوه و غیره تزیین و سرو نمود.



مزایا

- ۱- دارای طعم بسیار مطلوب و متفاوت
- ۲- دارای بافت منسجم
- ۳- مدت زمان ماندگاری بالا
- ۴- کیفیت ثابت محصول نهایی به همراه ماندگاری طولانی

مواد تشکیل دهنده : آرد نول، شکر، پریمیक्स (لاکتوز ، امولسیفایر ، زانتان گام، نمک ، پودر شیر خشک)

فرمول پیشنهادی و روش تهیه

- ۱ کیلوگرمپودر نیمه آماده سند کیک
- ۵۵۰ گرم تخم مرغ تازه (این میزان تخم مرغ تقریبا معادل با ۱۲ عدد تخم مرغ است).
- ۴۰۰ گرم کره یا مارگارین و یا روغن مایع

آماده سازی :

- پس از میکس کردن زرده و سفیده تخم مرغ به ترتیب ابتدا کره یا روغن و سپس پودر سند کیک در میکسر اضافه شود.
 - زمان مخلوط کردن ۴ تا ۸ دقیقه و سرعت آن دور متوسط می باشد.
 - کف قالب را آغشته به روغن کرده و کاغذ روغنی را کف آن پهن کنید و سپس به مقدار نصف قالب خمیر اضافه کنید.
 - در صورت اضافه کردن کره یا مارگارین، بایستی کره قبل از اضافه کردن به مواد در دمای محیط قرار گیرد.
- دمای پخت : ۲۰۰-۱۸۰ درجه سانتی گراد
زمان پخت : ۴۵ - ۵۰ دقیقه

پارامتر های فوق بسته به فرها و میکسر های مختلف متغیر می باشد.

محصول فوق فاقد هر گونه مواد تراریخته می باشد.

شرایط نگهداری پودر کیک : در جای خشک و خنک (در دمای زیر ۱۵ درجه سانتی گراد) نگهداری شود.