

## کیک اسفنجی



کیک اسفنجی یک کیک بسیار نرم و سبک، دارای حجم مطلوب و طعم قوی است. این کیک قلب بسیاری از محصولات قنادی از جمله کیک سنتی، سوییس رول، کیک های میان وعده و بسیاری از کیک ها و دسرهای دیگر است.

### مزایا:

- ۱- روش تهیه آسان
- ۲- بافت سبک و طعم قوی
- ۳- حجم مطلوب و یکنواخت
- ۴- انعطاف پذیری بسیار عالی

### مواد تشکیل دهنده:

آرد نول، شکر، پریمیکس (امولسیفایر، فسفات سدیم، زانتان گام، پودر شیر خشک، نمک)، نشاسته اصلاح شده

### فرمول پیشنهادی و روش تهیه:

۱ کیلوگرم ..... پودر نیمه آماده کیک اسفنجی

۷۰۰ گرم ..... تخم مرغ تازه

۲۰۰ گرم ..... آب

### شرایط میکس:

پس از میکس کردن زرده با سفیده تخم مرغ به مدت ۱ دقیقه، آب و سپس پودر کیک اسفنجی را در میکسر ریخته و به مدت ۱۰ دقیقه با دور تند مخلوط کنید.

زمان میکس: ۱۰ دقیقه

سرعت میکس: دور تند

### شرایط پخت:

نوع قالب: سینی کیک ۴۰ × ۶۰ سانتی متر

دمای پخت: ۱۸۰ درجه سانتی گراد

زمان پخت: ۳۰-۲۵ دقیقه

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

محصول فوق فاقد هر گونه مواد تراریخته می باشد.

