

## کاپ کیک ساده

این محصول پودری دارای بافت اسفنجی، رنگ و عطر مطبوع است که از کیفیت بسیار بالایی برخوردار است و بهترین نرمی و بافت را به شما ارائه می دهد.



مواد تشکیل دهنده: آرد نول، شکر، پریمیکس (سوربیتول، زانتان گام، بتاکاروتن، پودر سفیده تخم مرغ، نمک)

### فرمول پیشنهادی و روش تهیه

۱ کیلوگرم ..... پودر نیمه آماده کاپ کیک  
۵۰۰ گرم ..... تخم مرغ تازه  
۴۰۰ گرم ..... روغن مایع  
۲۰۰ گرم ..... آب

### آماده سازی :

- پس از میکس کردن زرده و سفیده تخم مرغ به ترتیب ابتدا روغن و آب و سپس پودر کاپ کیک در میکسر اضافه شود.
- زمان مخلوط کردن ۳-۴ دقیقه و سرعت آن دور متوسط می باشد.
- دمای پخت : ۱۸۰-۱۷۰ درجه سانتی گراد      زمان پخت : ۲۰ - ۲۸ 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 کاپ کیک : در جای خشک و خنک (در دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد) نگهداری شود.



آدرس : جاده خاوران ، شهرک صنعتی عباس آباد ، خیابان کوشاوران دهم ، پلاک ۲۵۴۴  
تلفن : ۰۹۰۲۲۰۰۶۷۲۴-۳۶۴۲۷۱۵۳  
وب سایت : [www.golaj.ir](http://www.golaj.ir)  
اینستاگرام : [golaj\\_backaldrinoriginal](https://www.instagram.com/golaj_backaldrinoriginal)