

## کاپ کیک شکلاتی

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 شکلاتی در میکسر اضافه شود.
- زمان مخلوط کردن ۳-۴ دقیقه و سرعت آن دور متوسط می باشد.  
دمای پخت : ۱۷۰-۱۸۰ 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.

