

کیک اسفنجی شکلاتی

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 .