

## فهرست

عنوان..... شماره صفحه

### فصل اول: محصولات روتین

- ۳..... پودر کیک شکلاتی
- ۴..... پودر کیک شکلاتی نیو
- ۶..... پودر کیک کاپوچینو
- ۷..... پودر کیک نسکافه ای
- ۸..... پودر کیک سوفله
- ۹..... روغن قالب تیپ ۱
- ۱۰..... روغن قالب تیپ ۲
- ۱۰..... روغن قالب تیپ ۴
- ۱۱..... پودر کیک اسفنجی
- ۱۲..... پودر کیک سه کاره
- ۱۳..... پودر کیک رولت
- ۱۴..... پودر خامه قنادی تیپ ۱
- ۱۵..... پودر خامه قنادی تیپ ۲
- ۱۶..... ژل کیک سوپرنیو
- ۱۸..... ژل کیک هایپر پلاس
- ۲۰..... ژل کیک هایپر
- ۲۲..... کاهنده واتراکتویته تیپ ۲ قنادی
- ۲۴..... روغن باندکس نیو
- ۲۴..... پودر کیک باقلوا زعفرانی
- ۲۶..... پودر خمیر یوفکا(باقلوا استانبولی)

۲۷..... پودر کیک وانیلی

۲۹..... بهبوددهنده پودری دونات تخمیری

۳۰..... بهبوددهنده پودری دونات غیر تخمیری

### فصل دوم : محصولات جدید

۳۲..... پودر کیک رنگی (قرمز، آبی، سبز)

۳۳..... کرمفیل مقاوم به حرارت (شیری، کاکائویی، زعفرانی)

۳۳..... پودر نان تست

۳۴..... ژل هایپر ۳ پلاس

### فصل اول: محصولات روتین

#### پودر کیک شکلاتی (سانیکو CHF):

این محصول بنا به درخواست قنادان کشور و مشکلاتی که در استفاده از پودرهای شکلاتی رقبا داشتند از قبیل پاشندگی و طعم با کیفیت بالایی تولید گردید.

موارد مصرف:

جهت تولید کیک تخته ای و مافین شکلاتی در قنادی ها .

مزایای این محصول:

- ۱- طعم بسیار مطلوب شکلاتی
- ۲- بافت اسفنجی
- ۳- احساس دهانی مطلوب
- ۴- نرمی و لطافت بافت
- ۵- براقیت پوسته کیک
- ۶- حفظ رطوبت در طول ماندگاری کیک

فرمولاسیون استفاده از این محصول در قنادی جهت تولید کیک شکلاتی :

مقدار (کیلوگرم)	نوع ماده اولیه
۱۰	پودر کیک شکلاتی
۴	روغن مایع
۴	تخم مرغ
۲	آب

روش خمیر گیری: در این روش تمامی مواد را به طور همزمان داخل میکسر ریخته و به مدت ۶ دقیقه بادور تند میکسر میکس مینماییم. سپس خمیر را قالب ریزی نموده و در دمای ۱۶۰-۱۸۰ درجه بمدت ۳۰-۴۰ دقیقه فرگذاری میکنیم.

نکته ۱:

جهت مشخص شدن پخت کامل یک خلال پوبی را وارد بافت کیک مینماییم اگر به خلا نچسبید پخت کامل شده است

نکته ۲: چنانچه حرارت اولیه فر بالا باشد کیک حالت گنبدی پیدا میکند که این مربوط به فرمولاسیون نیست و مربوط دمای فر میباشد

نکته ۳: از آنجا که دمای همه ی فرهای گردان یکسان نیست و در فصول مختلف دمای فرها تغییر میکند ملاک ما زمان پخت میباشد یعنی طوری حرارت را تنظیم کنیم که در زمان ۳۵ تا ۴۰ دقیقه پخت به طور کامل صورت گیرد.

نکته ۴: از آنجا که در فصل تابستان هوا گرم میباشد و تبادل رطوبت کیک با محیط سریع انجام میشود توصیه میگردد کیکهای آماده شده پس از سرد شدن در داخل سلفون یا سرد خانه قرار گیرد و چنانچه زمان استفاده آنها بین ۴ تا ۷ روز باشد در دمای زیر صفر نگه داری گردد.

### پودر کیک شکلاتی نیو(سانیکو CHF New):

این محصول بنا به درخواست قنادان کشور و مشکلاتی که در استفاده از پودرهای شکلاتی رقبا داشتند از قبیل پاشندگی و طعم با کیفیت بالایی تولید گردید.

موارد مصرف:

جهت تولید کیک تخته ای و مافین شکلاتی در قنادی ها .

مزایای این محصول:

۱- طعم بسیار مطلوب شکلاتی

۲- بافت اسفنجی

۳- احساس دهانی مطلوب

۴- نرمی و لطافت بافت

۵- براقیت پوسته کیک

۶- حفظ رطوبت در طول ماندگاری کیک حفظ رطوبت در طول ماندگاری کیک

فرمولاسیون استفاده از این محصول در قنادی جهت تولید کیک شکلاتی :

مقدار (کیلوگرم)	نوع ماده اولیه
۱۰	پودر کیک شکلاتی نیو
۴	روغن مایع
۴	تخم مرغ
۲	آب

روش خمیر گیری: در این روش تمامی مواد را به طور همزمان داخل میکسر ریخته و به مدت ۶ دقیقه بادور تند میکسر میکس مینماییم. سپس خمیر را قالب ریزی نموده و در دمای ۱۶۰-۱۸۰ درجه بمدت ۳۰-۴۰ دقیقه فرگذاری میکنیم.

### پودر کیک کاپوچینو:

این محصول بنا به درخواست مشتریان مبنی بر طعم قهوه و کاپوچینو در کیک تولید گردید.

### مزایا:

۱- حجم مناسب کیک

۲- طعم مطلوب کاپوچینو در کیک

۳- بافت نرم و یکنواخت کیک

۴- سهولت استفاده از این محصول

۵- رنگ مناسب بافت کیک

### فرمولاسیون:

مواد	فرمول کیک با پودر کیک کاپوچینو
پودر کیک کاپوچینو	۱۰ کیلوگرم
تخم مرغ	۴/۵ کیلوگرم
روغن	۳/۲ کیلوگرم
آب	۲ کیلوگرم

طریقه میکس: همه مواد را به مدت ۵ دقیقه با دور تند میکس نموده و خمیر حاصل را در قالب ریخته و در سینی های مخصوص فر قرار داده و در دمای ۱۶۰ تا ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۵ تا ۴۰ دقیقه پخت نمایید.

نکته: برای جلوگیری از خشک شدن محصول باید مقدار آب و زمان فرگذاری کنترل شود تا رطوبت کیک در حالت ایده آل باشد.

### پودر کیک نسکافه ای:

این محصول بنا به درخواست مشتریان مبنی بر طعم نسکافه در کیک تولید گردید.

### مزایا:

- ۱- حجم مناسب کیک
- ۲- طعم مطلوب نسکافه در کیک
- ۳- بافت نرم و یکنواخت کیک
- ۴- سهولت استفاده از این محصول
- ۵- رنگ مناسب بافت کیک

فرمولاسیون:

مواد	فرمول کیک با پودر کیک نسکافه ای
پودر کیک نسکافه ای	۱۰ کیلوگرم
تخم مرغ	۴/۵ کیلوگرم
روغن	۳/۲ کیلوگرم
آب	۲ کیلوگرم

طریقه میکس: همه مواد را به مدت ۵ دقیقه با دور تند میکس نموده و خمیر حاصل را در قالب ریخته و در سینی های مخصوص فر قرار داده و در دمای ۱۶۰ تا ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۵ تا ۴۰ دقیقه پخت نمایید.

### کیک سوفله شکلاتی (آشفشان):

سوفله Soufflé یا کیک آشفشان نوعی دسر شکلاتی است که در آن از شکلات در فرمول کیک استفاده شده و با قرار دادن خمیر در قالب مناسب و پخت آن در دما و زمان مناسب قسمتی از شکلات به صورت مذاب در وسط بافت کیک قرار گرفته و پس از خروج از فر و در هنگام سرو کیک به صورت گرم از وسط آن جریان پیدا می کند. این نوع از دسر طرفداران زیادی در اروپا و آمریکا داشته و به عنوان یک دسر لوکس شناخته می شود.

کیک ساده و خوشمزه که به سبک مافین درست می شود و شکلات در میان آن آب شده باقی می ماند .

### مزایا

- ✓ بافت مناسب و طعم مطلوب
- ✓ ماندگاری ۹ ماه کیک بدون هیچ گونه مواد نگهدارنده
- ✓ بوی مطلوب
- ✓ مخلوط یکنواخت و یکدست
- ✓ ذرات ریز و همگن

فرمولاسیون:

پودر کیک سوفله	۵ کیلوگرم
روغن	۱/۷۵۰ کیلوگرم
تخم مرغ	۱ کیلوگرم
آب	۱/۷۵۰ کیلوگرم



### روش خمیرگیری:

تمامی موارد فوق را داخل میکسر ریخته و به مدت ۶ دقیقه میکس مینماییم. سپس خمیر حاصل را در قالبهای مخصوص مافین ۸۵ تا ۱۰۰ گرمی ریخته و در دمای ۱۷۰-۱۶۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۷ تا ۱۹ دقیقه فرگذاری مینماییم.

### روغن قالب تیپ ۱:

با توجه به نیاز مشتریان مبنی بر مشکل چسبندگی کیک به قالب و حجم انبوه ضایعات و درخواست راهکاری برای حل این مشکل شرکت الیاس سانیا اقدام به تولید روغن قالب تیپ ۱ نمود. رنگ این روغن قالب سفید مایل به کرم می باشد. ویسکوزیته آن روان و در تهیه کیک روغنی بدون کاغذ استفاده میشود.

### مزایا:

- ۱- در صورت استفاده از این روغن قالب داخل فر، دود دیده نمیشود.
- ۲- در هنگام اسپری و پاشش داخل قالب در محیط پراکنده نمیشود.
- ۳- جداسازی راحت کیک از قالب.

**موارد مصرف:** در قنادیها جهت کیک روغنی و اسفنجی بدون کاغذ.

**نکته:** این روغن قابلیت اسپری شدن دارد و دمای نگهداری آن نباید پایین باشد زیرا ممکن است روغن سفت شود.

## روغن قالب تیپ ۲:

با توجه به نیاز مشتریانی که در سطح قنادی فعالیت میکنند به روغن قالبی که بتواند داخل قالبها را چرب نماید و مقدار مصرف آن پایین باشد این محصول تولید و عرضه شد.

غلظت این روغن نسبت به روغن تیپ ۱ بیشتر بوده و قابلیت استفاده به وسیله فرچه در تمام قنادیها را دارد

### مزایا:

۱- در صورت استفاده از این روغن قالب در قنادیها نیازی دیگر به استفاده کاغذ نمیباشد.

۲- کیک به راحتی از قالب جدا میگردد.

۳- در قنادیها استفاده از این روغن قالب آسان می باشد.

**موارد مصرف:** در کارگاهها، قنادیها جهت تهیه انواع کیک روغنی، اسفنجی مورد استفاده می باشد.

**نکته:** هنگام مصرف از این محصول از فرچه کثیف استفاده نشود و درب بسته بندی بعد از مصرف بسته شود. -  
بعد از سرد شدن کیکها سریعا از قالب جدا شده زیرا اگر زمان زیادی کیک ها داخل قالب باشند، جدا شدن کیک از قالب به سختی انجام میشود.

## روغن قالب تیپ ۴:

این روغن قالب دارای غلظت بالا و خامه ای شکل می باشد.

غلظت این محصول نسبت به تیپ ۱ و ۲ بالاتر است.

### مزایا:

۱- در صورت استفاده از این روغن قالب داخل فر، دود دیده نمیشود.

۲- جداسازی راحت کیک از قالب.

۳-قابلیت استفاده از فرچه.

**موارد مصرف:** در تمام قنادیها و کارگاهها جهت تهیه کیک روغنی و اسفنجی بدون کاغذ استفاده میشود... در صورتیکه در فصل زمستان این روغن سفت گردد با اضافه نمودن مقدار کمی روغن مایع، روغن قالب حالت خود را بدست می آورد.

### پودر کیک اسفنجی:

این پودر کیک جهت تولید انواع کیک اسفنجی تولید گردید و قابلیت استفاده در کیک تخته ای را نیز دارا میباشد.

### مزایا:

۱- بافت اسفنجی مناسب در کیک.

۳- رنگ مطلوب در رویه کیک.

۴- سهولت در خمیرگیری و توزین مواد اولیه.

### فرمولاسیون:

مواد	فرمول کیک اسفنجی
پودر	۱۰ کیلوگرم
آب	۴ کیلوگرم
تخم مرغ	۴ کیلوگرم
شربت	۴۰۰ گرم
ژل کیک سوپرنیو	۲۵۰ گرم

طریقه میکس: همه مواد را باهم داخل میکسر ریخته و به مدت ۶ دقیقه میکس مینماییم سپس داخل قالب میریزیم. فرگذاری با دمای ۱۸۰-۲۰۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۵-۳۵ دقیقه انجام میشود.

### پودر کیک سه کاره:

این پودر کیک جهت تولید انواع کیک اسفنجی، رولت و تخته ای تولید گردید و قابلیت استفاده در این سه نوع کیک را دارا میباشد.

### مزایا:

- ۱- بافت اسفنجی مناسب در کیک
- ۲- عدم ترک خوردگی و پوسته شدن در رولت
- ۳- رنگ مطلوب در رویه کیک و رولت
- ۴- سهولت در خمیرگیری و توزین مواد اولیه

### فرمولاسیون:

فرمول کیک رولت بر حسب گرم	فرمول کیک تخته ای	فرمول کیک اسفنجی	
۱۰ کیلوگرم	۱۰ کیلوگرم	۱۰ کیلوگرم	پودر
۲/۴۰۰ کیلوگرم	۴ کیلوگرم	۴ کیلوگرم	آب
۵ کیلوگرم	۴ کیلوگرم	۴ کیلوگرم	تخم مرغ
۱/۵ کیلوگرم	۴۰۰ گرم	۴۰۰ گرم	شربت
۶۰۰ گرم	-----	-----	گلوکز
۱۳۰ گرم	۲۵۰ گرم	۲۵۰ گرم	ژل کیک

### طریقه میکس:

روش اول:

۱- ژل و تخم مرغ با دنده ۳: (۳ دقیقه)

۲- بقیه مایعات با دنده ۳ (۲ دقیقه)

۳- پودر با دنده ۲ (۳ دقیقه)

روش دوم:

مواد فوق را بمدت ۶ دقیقه میکس نموده و سپس قالب ریزی مینماییم. دقت شود در حین همزدن مواد زیرین بخوبی میکس گردد.

اطلاعات تخصصی: دقت شود که فر گذاری برای رولت بین ۴ الی ۵ دقیقه باشد و بعد از سرد شدن کامل سریعاً در سلفون قرار گیرد تا تازگی خود را حفظ نماید. همچنین تا سرد نشدن کامل کیک اسفنجی داخل قالب کیک از قالب جدا نگردد.

### پودر کیک رولت:

این پودر کیک جهت تولید کیک رولت تولید گردید و قابلیت استفاده میشود.

### مزایا:

- ۱- بافت اسفنجی مناسب در کیک
- ۲- عدم ترک خوردگی و پوسته شدن در رولت
- ۳- رنگ مطلوب در رویه کیک و رولت
- ۴- سهولت در خمیرگیری و توزین مواد اولیه

### فرمولاسیون

مواد	فرمول کیک رولت
پودر	۱۰ کیلوگرم
آب	۲/۴۰۰ کیلوگرم
تخم مرغ	۵ کیلوگرم
شربت	۱/۵ کیلوگرم
گلوکز	۶۰۰ گرم
ژل کیک	۱۳۰ گرم

طریقه میکس:

روش اول:

۱- ژل و تخم مرغ با دنده ۳: (۳ دقیقه)

۲- بقیه مایعات با دنده ۳ (۲ دقیقه)

۳- پودر با دنده ۲ (۳ دقیقه)

روش دوم:

مواد فوق را بمدت ۶ دقیقه میکس نموده و سپس قالب ریزی مینماییم. دقت شود در حین همزدن مواد زیرین بخوبی میکس گردد.

اطلاعات تخصصی: دقت شود که فر گذاری برای رولت بین ۴ الی ۵ دقیقه باشد و بعد از سرد شدن کامل سریعا در سلفون قرار گیرد تا تازگی خود را حفظ نماید. همچنین تا سرد نشدن کامل کیک اسفنجی داخل قالب کیک از قالب جدا نگردد.

**اطلاعات تخصصی:** دقت شود که فر گذاری برای رولت بین ۴ الی ۵ دقیقه باشد و بعد از سرد شدن کامل سریعا در سلفون قرار گیرد تا تازگی خود را حفظ نماید. همچنین تا سرد نشدن کامل کیک رولت داخل قالب کیک از قالب جدا نگردد.

**پودر خامه قنادی تیب ۱:**

این محصول با توجه به نیاز مشتریان در رابطه با سهولت کار و ماندگاری خامه در زمان مصرف تولید گردید. این پودر جایگزین خامه حیوانی بدلیل زرد شدن بافت خامه حیوانی گردید.

مزایا:

- ۱- رنگ سفید مایل به کرم این محصول.
  - ۲- سرعت در آماده سازی خامه.
  - ۳- عدم زرد شدن بافت در طول مدت ماندگاری.
  - ۴- عدم نیاز به فریز شدن.
  - ۵- بافت با رئولوژی مناسب و عدم ریزش روی کیک.
- موارد مصرف: در قنادیها و کارگاهها جهت کیک سازی (تزئین کیک).

فرمولاسیون:

پودر خامه ۱ کیلوگرم- آب ۷۵۰ الی ۸۵۰ گرم

روش میکس: پودر خامه را در داخل پاتیل همزن ریخته و آب ۲ درجه سانتیگراد (آب خیلی سرد) را کم کم به آن اضافه مینماییم و ۳ الی ۵ دقیقه با دور تند میکس نموده تا به حالت خامه ای در آید.

نکته: آب مورد استفاده حتما بایستی سرد باشد تا خامه حالت خود را حفظ نماید.

-بعد از باز شدن بسته بندی ها سریعا استفاده شود و چنانچه مقداری از پودر در بسته بندی ها باقی بماند در جای خنک نگهداری و درب آن نیز بسته شود.

نکته: اگر بخواهیم خامه ای سفت تر داشته باشیم میتوانیم ۱۰ تا ۲۰ گرم از مقدار آب آن کم کنیم یا و اگر بخواهیم خامه ای غلظت پایین تر داشته باشیم مقدار آب آن را طبق همین فرمول اضافه میکنیم.

پودر خامه قنادی تیپ ۲:

این محصول با توجه به نیاز مشتریان در رابطه با سهولت کار و ماندگاری خامه در زمان مصرف تولید گردید. این پودر جایگزین خامه حیوانی بدلیل زرد شدن بافت خامه حیوانی گردید. این محصول نسبت به خامه قنادی تیپ ۱ دارای قوام کمتری میباشد.

مزایا:

- ۱- رنگ سفید مایل به کرم این محصول
- ۲- سرعت در آماده سازی خامه
- ۳- عدم زرد شدن بافت در طول مدت ماندگاری
- ۴- عدم نیاز به فریز شدن
- ۵- بافت مناسب و عدم ریزش روی کیک

موارد مصرف: در قنادیها و کارگاهها جهت تهیه نان خامه ای و شیرینی تر استفاده میشود.

فرمولاسیون:

پودر خامه ۱ کیلوگرم- آب ۶۵۰ الی ۷۵۰ گرم

روش میکس: پودر خامه را در داخل پاتیل هم زن ریخته و آب ۲ درجه سانتیگراد را کم کم به آن اضافه مینماییم و ۳ الی ۵ دقیقه با دور تند میکس نموده تا به حالت خامه ای در آید.

نکته: آب مورد استفاده حتما بایستی سرد باشد تا خامه حالت خود را حفظ نماید.

- بعد از باز شدن بسته بندی ها سریعا استفاده شود و چنانچه مقداری از پودر در بسته بندی ها باقی بماند در جای خنک نگهداری و درب آن نیز بسته شود.

نکته: اگر بخواهیم خامه ای با غلظت بالاتر داشته باشیم میتوانیم ۱۰ تا ۲۰ گرم از مقدار آب آن کم کنیم و اگر بخواهیم خامه ای با غلظت پایینتر داشته باشیم مقدار آب آن را طبق همین فرمول اضافه میکنیم.

ژل کیک سوپر NEW:

این ژل کیک با غلظت مناسب و سهولت در هنگام مصرف و توزین در بیشتر قنادی های کشور مورد استفاده قرار میگیرد.

مزایا:

- هوادهی مناسب در خمیر



-ایجاد بافت یکنواخت و سفید

-افزایش حجم در محصول

-به تعویق انداختن بیاتی در محصول

**موارد مصرف:** انواع کیک های روغنی، اسفنجی، لایه ای می باشد و در کارگاههای کیک و قنادیهای سطح کشور استفاده میشود.

**دز مصرف:** ۱ تا ۱,۴ درصد وزن کل خمیر.

از مزایای این محصول میتوان به شفافیت و قدرت هوادهی بالای آن نیز اشاره کرد.

از این ژل کیک نیز برای محصولاتی که ماندگاری و نرمی بافت کیک در آنها بین ۴۵ الی ۹۰ روز میباشد توصیه می گردد.

**فرمولاسیون پیشنهادی کیک روغنی با ژل کیک سوپر NEW:**

فرمولاسیون	مواد
۳-۳/۴	آرد
۱/۸-۲ کیلوگرم	شکر
۳۵۰-۳۰۰ گرم	نرم کننده تیپ ۲ قنادی
۱۴۰-۱۰۰ گرم	ژل کیک
۷۰۰-۹۰۰ گرم	تخم مرغ
۴۰۰-۶۰۰ گرم	شربت اینورت
۴۰۰-۵۰۰ گرم	گلوکز
۱۰۰-۱۵۰ گرم	بکینگ پودر
۱۰۰ گرم	شیر خشک
۸۰۰-۱۰۰۰ گرم	روغن مایع
۱/۲-۱/۴ کیلوگرم	آب
به مقدار لازم	طعم دهنده

### طریقه میکس (روغن مایع):

مرحله اول: شکر+ تخم مرغ+ ژل کیک (۵دقیقه)

مرحله دوم: مواد پودری+ شربت اینورت+ گلوکز+ نرم کننده تیپ ۲ قنادی+ آب (۲دقیقه)

مرحله سوم: روغن مایع (۱دقیقه)

مرحله چهارم: آرد (۱,۵ الی ۲ دقیقه)

نکته: چنانچه حجم بیشتری از کیک مد نظر باشد، بکینگ پودر را به همراه آرد در مرحله آخر اضافه میکنیم بطور کلی این ژل کیک برای انواع کیک های روغنی مناسب می باشد و بیشترین سهم بازار را در قنادیهای کشور به خود اختصاص داده است و اگر دز مصرف آن بیش از حد مجاز باشد، باعث پاشندگی در بافت کیک میشود

### ژل کیک هایپر اپلاس :

با توجه به تحقیقات انجام شده در بازار و تقاضای مشتری جهت تولید ژل کیک با کیفیت ژل کیک های اروپایی تیم تحقیق و توسعه شرکت الیا سانییا موفق به تولید این محصول گردید.

### مزایا:

- قدرت هوادهی بالا در خمیر

- غلظت مناسب و رطوبت پایین ژل کیک

- افزایش مدت ماندگاری نرمی محصول

- افزایش حجم محصول

موارد مصرف: انواع کیک های روغنی، اسفنجی، لایه ای، رولت می باشد و در کارگاهها و قنادیها جهت تهیه کیکهای لایه ای و رولت بیشترین مصرف را داراست.

دز مصرف: ۰,۸ تا ۱,۲ درصد وزن کل خمیر.

از این ژل کیک نیز برای محصولاتی که ماندگاری و نرمی بافت کیک در آنها بین ۹۰ الی ۱۲۰ روز میباشد توصیه می گردد.

نکته: چنانچه حجم بیشتری از کیک مد نظر باشد، بکینگ پودر را به همراه آرد در مرحله آخر اضافه میکنیم

-دمای خمیر بهتر است بین ۲۰ الی ۲۵ درجه سانتیگراد کنترل شود و باید سعی شود در فصل تابستان و زمستان نیز این دما را حفظ نماییم که در تولید رولت و کیکهای لایه ای کنترل دمای خمیر خیلی با اهمیت است. در صورت استفاده از این ژل کیک براقیت در سطح کیک ایجاد شده و نیز لطافت و تازگی در طول مدت ماندگاری حفظ میشود

فرمولاسیون پیشنهادی کیک رولت با ژل کیک هایپر پلاس:

مواد	فرمولاسیون کیک رولت
آرد	۶ کیلوگرم
شکر	۵ کیلوگرم
ژل کیک هایپر ۲ پلاس	۳۰۰ گرم
تخم مرغ	۱۲۰ عدد
شریت اینورت	۶۰۰ گرم
بکینگ پودر	۵۰ گرم
آب	۲ کیلوگرم
طعم دهنده	به مقدار لازم

### طریقه میکس:

همه مواد فوق را به مدت ۸-۶ دقیقه در میکسر، میکس مینماییم. سپس خمیر را داخل سینی های مخصوص رولت ریخته سپس در دمای ۴۰۰-۳۰۰ درجه سانتیگراد به مدت ۴-۳ دقیقه قرار میدهیم.

### ژل کیک هایپر:

با توجه به نیاز بازار به ژل کیک با قدرت و هوادهی چشمگیر، ژل هایپر تولید گردید.

### مزایا:

-افزایش حجم خمیر.

-افزایش حجم کیک.

-حفظ نرمی کیک در زمان ماندگاری.

-قدرت هوادهی بالا در خمیر.

-ایجاد بافت ریز و یکنواخت و سفید در کیک.

**موارد مصرف:** انواع کیک های روغنی، اسفنجی، لایه ای، رولت می باشد و نیز در کارگاهها کیکهای روغنی بیشترین مصرف را داراست.

**دز مصرف:** ۱ تا ۱,۲ درصد وزن کل خمیر.

در صورت استفاده از این ژل کیک میتوانیم تخم مرغ و روغن را در فرمولاسیون کاهش داده و نیز لطافت کیک را در طول مدت ماندگاری حفظ نماییم.

از این ژل کیک نیز برای محصولاتی که ماندگاری و نرمی بافت کیک در آنها بین ۶۰ الی ۹۰ روز میباشد توصیه می گردد.

**نکته:** چنانچه حجم بیشتری از کیک مد نظر باشد، بکینگ پودر را به همراه آرد در مرحله آخر اضافه میکنیم

-دمای خمیر بهتر است بین ۲۰ الی ۲۵ درجه سانتیگراد کنترل شود و باید سعی شود در فصل تابستان و زمستان نیز این دما را حفظ نماییم.

### فرمولاسیون پیشنهادی کیک روغنی با ژل کیک هایپر:

فرمولاسیون	مواد
۳-۳/۲ کیلوگرم	آرد
۱/۶-۱/۸ کیلوگرم	شکر
۳۰۰-۴۰۰ گرم	کاهنده و اتراکتیویته سوپراکتیو
۱۰۰-۱۲۰ گرم	ژل کیک
۱/۱-۱/۳ کیلوگرم	تخم مرغ
۵۰۰-۶۰۰ گرم	شربت اینورت
۳۰۰-۵۰۰ گرم	گلوکز
۱۵۰-۱۷۰ گرم	بکینگ پودر
۱۰۰-۱۵۰ گرم	شیر خشک
۶۰۰-۸۰۰ گرم	روغن مایع
۲۰۰-۴۰۰ گرم	روغن جامد
۹۰۰-۱۱۰۰ گرم	آب
به مقدار لازم	طعم دهنده

#### طریقه میکس:

مرحله اول: روغن جامد+ نصف شکر (۱ دقیقه)

مرحله دوم: روغن مایع+ ژل کیک+ بقیه شکر (۱,۵ الی ۲ دقیقه)

مرحله سوم: تخم مرغ (۲ الی ۳ دقیقه)

مرحله چهارم: سوپراکتیو+ مواد پودری + گلوکز+ شربت اینورت+ آب (۳ دقیقه)

مرحله پنجم: آرد (۱,۵ الی ۲ دقیقه)

نکته: در کیک های اسفنجی، لایه ای و رولت در صورت استفاده از ژل کیک هایپر میتوانیم از این روش استفاده نماییم و بدین صورت است که همه مواد را به مدت ۵ الی ۶ دقیقه با هم میکس میکنیم.

### کاهنده تیپ ۲ قنادی:

باتوجه به تقاضا و درخواست قنادیها جهت حفظ نرمی و لطافت و جلوگیری از خشک شدگی محصولاتشان این محصول تولید شد.

### دز مصرف:

در تابستان به مقدار ۱,۵ تا ۲,۵ درصد و در زمستان به مقدار ۱ تا ۱,۵ درصد استفاده گردد.

موارد مصرف: در تمامی شیرینی های تر و کیکهای قنادی

### طریقه مصرف:

با تخم مرغ در فرمولاسیون اضافه گردد.

فرمولاسیون	مواد
۳-۳/۴	آرد
۱/۸-۲ کیلوگرم	شکر
۳۰۰-۳۵۰ گرم	نرم کننده تیپ ۲ قنادی
۱۰۰-۱۴۰ گرم	ژل کیک
۷۰۰-۹۰۰ گرم	تخم مرغ
۴۰۰-۶۰۰ گرم	شربت اینورت
۴۰۰-۵۰۰ گرم	گلوکز
۱۰۰-۱۵۰ گرم	بکینگ پودر
۱۰۰ گرم	شیر خشک
۸۰۰-۱۰۰۰ گرم	روغن مایع
۱/۲-۱/۴ کیلوگرم	آب
به مقدار لازم	طعم دهنده

طریقه میکس (روغن مایع):

مرحله اول: شکر+ تخم مرغ+ ژل کیک (۵ دقیقه)

مرحله دوم: مواد پودری+ شربت اینورت+ گلوکز+ نرم کننده تیپ ۲ قنادی+ آب (۲ دقیقه)

مرحله سوم: روغن مایع (۱ دقیقه)

مرحله چهارم: آرد (۱,۵ الی ۲ دقیقه)

نکته :

این محصول باعث نرمی و لطافت کیک میشود

نکته: کیکها بعد از آماده شدن در جای خنک قرار گیرند و در معرض نور و هوا قرار نگیرند چون باعث از دست رفتن رطوبت و نرمی و لطافت کیک میگردد.

فرمولاسیون استفاده این محصول در کیک تخته ای:

نوع ماده اولیه	مقدار (بر اساس کیلوگرم)
آرد	۳۴-۳۶
شکر	۲۰-۲۲
آب	۱۶-۱۸
ژل کیک سوپرنیو	۰,۵-۱
تخم مرغ	۱۲-۱۴
شربت اینورت	۲-۳
بیکینگ پودر	۱-۱,۴
وانیل	۰,۰۵-۰,۰۸
نرم کننده تیپ ۲ قنادی	۱-۲
روغن	۲-۳

روش خمیرگیری:

ابتدا تخم مرغ شکر و کاهنده و اتراکتیویته و شربت اینورت و ژل و همچنین یک سوم آب را به مدت زمان ۵ دقیقه بادور تند میکسر مخلوط مینماییم. سپس بقیه آب و مواد پودری را اضافه نموده و به مدت زمان ۲ دقیقه میکس

مینماییم . در مرحله سوم روغن را اضافه نموده و ۱ دقیقه میکس مینماییم و در آخر هم آرد را به مدت ۳۰ ثانیه تا یکدست شدن خمیر میکس مینماییم .

سپس خمیر حاصله را در دمای ۱۶۰ تا ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت زمان ۳۵ الی ۴۰ دقیقه فرگذاری مینماییم. مقدار خمیر ریزی نیز براساس نوع قالب به طوری که دوسوم قالب پرشود نیز در نظر میگیریم

### روغن باندکس NEW:

از این محصول در کارگاهها و قنادیها تهیه کیک لایه ای ،رولت،کیک روغنی بدون کاغذ استفاده میشود.میزان روان بودن آن مانند روغن مایع میباشد.

### مزایا:

۱-میزان مصرف این روغن پایین میباشد.

۲-در دماهای مختلف حالت فیزیکی خود را حفظ نموده به طوری که در دماهای زیر صفر درجه تغییر حالت نمیدهد.

۳-کاهش ضایعات

۴-جداسازی راحت کیک از قالب

۵- سهولت در استفاده از این روغن.

۶-قابلیت اسپری شدن این روغن روی سطح قالب.

موارد مصرف:در کارگاهها و قنادیها.

### پودر کیک باقلوای زعفرانی:

پودر باقلوای زعفرانی محصول جدیدی از شرکت الیاس سانیا می باشد.این محصول جهت تهیه کیک باقلوای زعفرانی استفاده می شود.از ویژگیهای آن میتوان بموارد ذیل اشاره نمود:

۱-بافت بسیار مناسب.



- ۲- زعفران و هل استفاده شده در آن صد در صد طبیعی می باشد.  
 ۳- حجم بسیار مطلوب.

فرمولاسیون:

پودر کیک باقلوای زعفرانی	۵ کیلوگرم
روغن مایع	۲/۵۰۰ کیلوگرم
تخم مرغ	۳ کیلوگرم

همه مواد فوق را در میکسر ریخته و به مدت ۶ دقیقه میکس مینماییم. سپس داخل سینی های مخصوص کیک تخته ای قالب ریزی نموده و در دمای ۱۶۰ تا ۱۸۰ درجه به مدت ۳۰-۴۰ دقیقه فرگذاری مینماییم. پس از سرد شدن انرا برش زده و شربت مخصوص را روی ان میریزیم.  
 طرز تهیه شربت مخصوص روی باقوا زعفرانی:

۲ کیلوگرم شکر داخل ۱ کیلوگرم آب روی حرارت گذاشته تا به جوش بیاید. سپس ۲ گرم جوهر لیمو را اضافه نموده و بمدت ۵ دقیقه با بقیه مواد میجوشانیم. سپس صبر میکنیم تا مایع سرد شود.

**پودر خمیر یوفکا (باقلوا استانبولی):**

این محصول جهت استفاده در قنادیها برای شیرینی های باقلوای استانبولی مورد استفاده قرار میگیرد.

**مزایا:**

۱- قدرت کشسانی بالای خمیر

۲- عدم پاره شدگی خمیر حین کار

۳- سهولت در خمیر گیری

### فرمولاسیون خمیر یوفکا:

مقدار (گرم)	مواد
۲۵۰ گرم	شیر
۲۰۰ گرم	روغن مایع
۵ عدد	تخم مرغ
۱۳۰۰ گرم	پودر خمیر یوفکا

ابتدا شیر، روغن و تخم مرغ و پودر خمیر یوفکا را به مدت ۱۵ دقیقه با دور کند میکسر هم میزنیم تا خمیر یکدستی بدست آید و سپس خمیر حاصل را از میکسر بیرون آورده و به مدت ۲۰ دقیقه کنار می گذاریم تا استراحت کند. چانه های ۱۰۰ گرمی را از خمیر جدا کرده و با وردنه به صورت دایره ای پهن میکنیم و خمیر های پهن شده را روی هم می گذاریم. دقت شود بین لایه های خمیر آرد ذرت زده شود تا به هم نچسبند. در مرحله دوم دوباره لایه های خمیر را برداشته و این مرحله بیشتر پهن میکنیم تا خمیر نازکتر گردد و لایه های خمیر روی یکدیگر قرار داده و مرتباً روی لایه ها آرد ذرت پاشیده تا به هم نچسبند. در مرحله سوم روی تمام لایه های روی هم قرار گرفته را یک جا وردنه میکشیم تا تمام لایه ها با هم پهن و نازک گردند. سپس با استفاده از یک لوله لایه های پهن شده را از وسط روی هم تا میدهیم و از وسط برش میدهیم تا تعداد لایه ها دوبرابر شود. بعد از انجام این کار به وسیله ی یک میله ی نازک یکی از لایه ها را لول میکنیم و در چرخش اول مغز گردو را سرتاسر میریزیم. از ابتدا و انتهای خمیر لول شده با دوانگشت دست دوسر آن را گرفته و به هم نزدیک مینماییم تا حالت چروک پیدا کند و میله را از وسط آن همزمان در می آوریم این کار را برای هر تعداد باقلوا نیز انجام میدهیم و با قلواها را داخل سینی چیده و در دمای ۳۰۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۵ دقیقه فرگزاری مینماییم بعد از پخت باقلواها شربت مخصوص را روی آن تا غرقاب شدن کامل میریزیم. توجه داشته باشید که جهت جذب شربت به باقلوا باید حداقل ۱۲ باقلوا داخل شربت بماند تا آماده مصرف گردد.

طرز تهیه شربت مخصوص باقلوا:

ابتدا مقدار ۲ کیلو گرم شکر را با مقدار ۶۰۰ گرم اب روی شعله به جوش آورده و ۲ گرم جوهر لیمو به آن اضافه مینماییم سپس شربت حاصل را سرد کرده و ۷۰۰ گرم شیر کندانسه یا تغلیظ شده را به آن اضافی نموده و اندکی زعفران جهت طعم دهی اضافه نموده و مخلوط مینماییم تا شربت مخصوص بدست آید

نکته: بعد از تهیه و پخت باقلوا حتما شیرینیها در شیر کندانس یا شربت غوطه ور گردد تا شیرینی آن به بافت محصول نفوذ کرده و باعث نرمی در باقلوا شود.

### پودر کیک وانیلی:

این محصول با توجه به نیازی که در طعم وانیلی و کیکی با بافت اسفنجی و با ماهیت کیک روغنی احساس میشد تولید گردید.

موارد مصرف:

در تمامی قنادی ها جهت تولید کیک تولد و کیک اسفنجی وانیلی استفاده میگردد.

مزایای این محصول:

۱- بافت یکنواخت و اسفنجی

۲- حجم مناسب و مطلوب

۳- نرمی بافت کیک

۴- طعم وانیلی بسیار مطلوب

۵- رنگ مطلوب پوسته و بافت کیک

۶- انسجام بافت کیک

فرمولاسیون جهت تولید کیک تولد یا اسفنجی وانیلی:

مقدار	نوع ماده اولیه
۵ کیلوگرم	پودر کیک وانیلی
۰,۵ کیلوگرم	روغن مایع
۲ کیلوگرم	تخم مرغ
۱ کیلوگرم	آب
۱۰۰ گرم	ژل کیک سوپرنیو

روش خمیر گیری:

ابتدا تخم مرغ و ژل و آب را به مدت ۵ دقیقه میکس مینماییم تا فوم سفیدرنگی تشکیل گردد.

روغن را به مخلوط اضافه مینماییم و به مدت ۱ دقیقه میکس مینماییم

در مرحله آخر پودر سانیکو وانیلی را اضافه نموده و به مدت ۴ تا ۶ دقیقه بادور تند میکس مینماییم خمیر حاصل را قالب ریزی نموده و در دمای فر ۱۷۰ تا ۱۹۰ درجه سانتیگراد به مدت زمان ۳۰ تا ۳۵ دقیقه فرگذاری مینماییم .

نکته ۱: از آنجا که دمای همه ی فرهای گردان یکسان نیست و در فصول مختلف دمای فرها تغییر میکند ملاک ما زمان پخت میباشد یعنی طوری حرارت را تنظیم کنیم که در زمان ۳۵ تا ۳۰ دقیقه پخت به طور کامل صورت گیرد.

نکته ۲:

رطوبت باعث لطافت و نرمی در کیک میگردد لذا جهت حفظ رطوبت در فصل تابستان سعی شود که مدت زمان پخت بیش از حد نباشد و نیز بعد از سرد شدن سریعاً بسته بندی گردد و اگر بعد از ۳ تا ۵ روز کیک استفاده گردد بهتر است در این مدت در دمای زیر صفر درجه نگهداری گردد.

### بهبود دهنده پودری دونات تخمیری:

و در بهبود دهنده دونات یک نوع پودر مخلوطی از امولسیفایرها میباشد که جهت ارتقای پارامترهای کیفی و کمی در فرمولاسیون دونات بکار میرود.

### برخی از مهمترین اثرات کیفی و کمی:

۱- بهبود بافت در محصول

۲- افزایش میزان نرمی دونات

۳- به تعویق انداختن بیاتی

۴- ذرات ریز و همگن

فرمولاسیون:

مقدار	مواد
۱۲۰ گرم	گلوتن
۶/۲ کیلوگرم	آرد
۶۰ گرم	خمیرمایه تر
۲/۵ کیلوگرم	آب
۲۰۰ گرم	تخم مرغ
۴۰۰ گرم	روغن
۴۵۰ گرم	شکر
۷۰ گرم	بهبود دهنده پودری دونات تخمیری

طریقه میکس: همه مواد را به مدت ۱۰ دقیقه میکس می نماییم. سپس خمیر حاصل را به مدت ۱۵ دقیقه استراحت داده و قالب گیری مینماییم سپس به مدت ۴۵ دقیقه گرمخانه گزاری مینماییم پس از گرمخانه گزاری در دمای روغن ۱۸۰ تا ۲۰۰ درجه سرخ مینماییم

### پودر بهبود دهنده دونات جدید (دونات غیر تخمیری):

دونات تولید شده با این پودر بهبود دهنده از لحاظ ماهیت و طعم بین کیک و دونات می باشد و محصول تولید شده نیازی به مخمر ندارد و به اصطلاح دونات غیر تخمیری به آن گفته میشود. این پودر با تکنولوژی برتر شرکت بهبود گستر سانیا جهت افزایش زمان ماندگاری در دونات تولید شده است.

ماندگاری دوناتهای تخمیری بدلیل استفاده از مخمر و رطوبت و واتراکتیویته بالای آن بین ۳ الی ۷ روز ولی دونات غیر تخمیری زمان ماندگاری آن بین ۲ الی ۳ ماه میباشد.

### مزایا:

- ماندگاری بالای محصول
- ثبات بافت محصول و عدم برگشت حجم
- کاهش زمان خمیرگیری و تولید
- افزایش حجم محصول
- در صورت استفاده از این محصول دونات تولید شده دارای طعم مناسب و عدم ترش شدگی میباشد.
- حفظ آیسینگ بر روی دوناتها در طول زمان ماندگاری
- نکته: جهت کمتر شدن جذب روغن دمای سرخ کن باید بین ۱۸۰ الی ۲۰۰ درجه سانتیگراد باشد .

### فرمولاسیون:

مقادیر	مواد اولیه
۵ کیلو	آرد
۹۰۰ گرم	شکر
۲۰۰ گرم	تخم مرغ
۸۰ گرم	ژل هایپر ۲ پلاس
۱۹۰۰ گرم	آب
۱ کیلو	بهبوددهنده دونات غیر تخمیری
۵۵۰ گرم	نرم کننده تیپ ۲ قنادی
۲۵۰ گرم	روغن مایع

مرحله اول: شکر و تخم مرغ و ژل و نرم کننده را به مدت ۵ دقیقه بادور بالا میکس میگردد

مرحله دوم: آب را اضافه نموده و به مدت زمان ۱ دقیقه میکس مینماییم

مرحله سوم: روغن را اضافه نموده و به مدت زمان ۳۰ ثانیه میکس مینماییم

مرحله چهارم: آرد و بهبوددهنده دونات غیر تخمیری به مدت زمان ۱۵ دقیقه در میکسر دونات با بقیه مواد میکس میگردد

خمیر حاصل ۱۵ دقیقه استراحت اولیه داشته باشد و بعد از استراحت قالب گیری گردد و سپس ۴۰ دقیقه گرمخانه گذاری گردد بعد از این مرحله دوناتها را داخل روغن داغ با دمای ۱۸۰ تا ۲۰۰ درجه ریخته تا کاملا سرخ گردد.

\*فر را ۱۵ دقیقه قبل از همزدن مواد روشن نمایید.

## فصل دوم: محصولات جدید

پودر کیک رنگی (قزمز ، آبی ، سبز):

این پودرها جهت مصارف قنادی مورد استفاده قرار خواهد گرفت که در آن از رنگهای طبیعی خوراکی استفاده خواهد شد.

ویژگیها:

۱- بافت یکنواخت

۲- حجم مناسب و مطلوب

۳- نرمی بافت کیک

۴- طعم بسیار مطلوب

۵- رنگ مطلوب بافت کیک

۶- انسجام بافت کیک

فرمولاسیون استفاده از این محصول در قنادی

مقدار (کیلوگرم)	نوع ماده اولیه
۱۰	پودر کیک رنگی
۴	روغن مایع
۴	تخم مرغ
۲	آب



روش خمیر گیری: در این روش تمامی مواد را به طور همزمان داخل میکسر ریخته و به مدت ۶ دقیقه بادور تند میکسر میکس مینماییم. سپس خمیر را قالب ریزی نموده و در دمای ۱۶۰-۱۸۰ درجه بمدت ۳۰-۴۰ دقیقه فرگذاری میکنیم.

### کرمفیل مقاوم به حرارت (شیری، کاکائویی، زعفرانی):

کرمفیل ، مغزی کرمی آماده مصرف با قابلیت کاربرد در تمام محصولات قنادی است. این محصولات مقاوم به حرارت بوده و طی فرایند انجماد و یخ زدایی خواص خود را حفظ می کنند. پایین بودن میزان تبخیر حین پخت، کیفیت و پایداری مغزی را در محصول نهایی به بهترین شکل ممکن تضمین می کند. با استفاده از آنها می توانید یک مغزی با حجم بسیار عالی و با مهاجرت آبی بسیار محدود بین مغزی و سطح محصول داشته باشید که می تواند قبل یا بعد از پخت به صورت دستی یا اتوماتیک مورد استفاده قرار گیرد. مغزی های کرمفیل در طعم های شیری، کاکائو و زعفرانی موجود است.

### مزایا:

- ۱- طعم و احساس دهانی مناسب
- ۲- عدم سقوط کرمفیل داخل کیک در حین فرایند پخت
- ۳- تحمل حرارتی بالا و پایداری بافت حین فرایند پخت

### پودر نان تست:

این محصول جهت استفاده در قنادیها بوده و جهت تهیه نان تست سوخاری استفاده میگردد.

مزایا:

۱- بافت نرمی مناسب

۲- طعم دهانی مناسب

۳- حجم مناسب

فرمولاسیون جهت تهیه نان تست:

مقدار	مواد
۵۰۰ گرم	پودر نان تست
۲۳۰ گرم	آب
۲۰ گرم	تخم مرغ
۲۰ گرم	روغن جامد

روش خمیرگیری: ابتدا روغن جامد مدت ۲ دقیقه با همزن میکس مینماییم سپس تخم مرغ را اضافه نموده و بمدت ۳ دقیقه میکس مینماییم. پودر را اضافه نموده و سپس مقدتتری از آب را به مخلوط اضافه کرده و ۲ دقیقه میکس مینماییم.

زمان استراحت خمیر : ۱۵ دقیقه

بعد از استراحت خمیر مقدار ۵۰۰ گرم از خمیر را داخل قالب صبحانه گذاشته و دردمای ۵۰ درجه و رطوبت ۹۰ درصد به مدت ۵۵ دقیقه گرمخانه گذاری مینماییم. سپس داخل فر با دمای ۱۸۰ درجه به مدت ۱۸ دقیقه فرگذاری مینماییم.

ژل کیک هایپر ۳ پلاس :

ژل کیک هایپر ۳ پلاس یک ترکیب امولسیفایری به صورت ژل می باشد که جهت کاهش ۳۰ درصد مصرف در تخم مرغ و ارتقاء پارامترهای کیفی و کمی در فرمولاسیون کیک بکار می رود. در ادامه به برخی از اثرات کیفی و کمی آن بصورت اجمالی اشاره شده است:

- ✓ افزایش میزان نرمی اولیه محصول و به تعویق انداختن بیاتی و افزایش طول دوره ماندگاری نرمی محصول
  - ✓ ایجاد بافت یکنواخت در محصول (ایجاد تخلخل یکسان)
  - ✓ کاهش وزن مخصوص خمیر از طریق افزایش هوادهی و کاهش دانسیته محصول (افزایش حجم محصول)
  - ✓ بهبود تشکیل امولسیون وغن در آب
  - ✓ تسهیل در کاربرد همزمان مواد اولیه و کاهش زمان فرایند خمیر گیری
- کاهش میزان تخم مرغ مصرفی تا ۳۰ درصد

با استفاده از این ژل با همان مقدار دوز مصرفی قبلی در فرمول، می توان مصرف مرغ را تا ۳۰ درصد کاهش داد بدون اینکه در حجم خمیر و حجم کیک خللی ایجاد گردد.

فرمولاسیون مقایسه ای (ژل هایپر ۳ پلاس و ژلهای دیگر):

مقدار	مواد
۱۳ گرم	ژل سوپر نیو یا هایپر
۲۲۰ گرم	آب
۱۷۰ گرم	تخم مرغ
۱۰ گرم	شربت اینورت
۱۱ گرم	بیکنگ پودر
۲۱۸ گرم	شکر
۳۳۴ گرم	آرد

مقدار	مواد
۱۳ گرم	ژل هایپر تری پلاس
۲۶۰ گرم	آب
۱۲۰ گرم	تخم مرغ
۱۰ گرم	شربت اینورت
۱۱ گرم	بیکنگ پودر
۲۱۸ گرم	شکر
۳۳۴ گرم	آرد

از این ژل کیک نیز برای محصولاتی که ماندگاری و نرمی بافت کیک در آنها بین ۹۰ الی ۱۲۰ روز میباشد توصیه می گردد.

**نکته:** چنانچه حجم بیشتری از کیک مد نظر باشد، بکینگ پودر را به همراه آرد در مرحله آخر اضافه میکنیم -دمای خمیر بهتر است بین ۲۰ الی ۲۵ درجه سانتیگراد کنترل شود و باید سعی شود در فصل تابستان و زمستان نیز این دما را حفظ نماییم که در تولید رولت و کیکهای لایه ای کنترل دمای خمیر خیلی با اهمیت است. در صورت استفاده از این ژل کیک براقیت در سطح کیک ایجاد شده و نیز لطافت و تازگی در طول مدت ماندگاری حفظ میشود.

#### طریقه میکس:

مرحله اول : تخم مرغ و ژل هایپر ۳ پلاس و شکر را به مدت ۳-۴ دقیقه میکس مینماییم.

مرحله دوم : آب و بیکینگ پودر و شربت را به مخلوط اضافه نموده و بمدت ۲ دقیقه میکس میکنیم.

مرحله سوم : آرد را اضافه میکنیم و میکس کردن ۱ دقیقه دیگر ادامه مییابد.

#### قالب ریزی :

میزان ۶۰ گرم از خمیر را داخل قالب ریخته و در دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۶-۱۷ دقیقه فرگذاری انجام میشود.