

فهرست

محصولات مصارف خانگی

- ۲.....پودر کیک سانیکو شکلاتی
- ۳.....پودر کیک وانیلی
- ۴.....پودر کیک رولت
- ۵.....پودر کیک نسکافه ای
- ۶.....پودر کیک کاپوچینو
- ۷.....پودر کیک سوفله
- ۸.....پودر کیک زعفرانی
- ۹.....پودر خامه قنادی
- ۹.....پودر پیتزا
- ۱۰.....پودر پیراشکی

محصولات مصارف خانگی

پودر کیک نیمه آماده شکلاتی:

جهت تولید کیک تخته ای و مافین شکلاتی به صورت خانگی.

مزایای این محصول:

- ۱- طعم بسیار مطلوب شکلاتی
- ۲- بافت اسفنجی
- ۳- احساس دهانی مطلوب
- ۴- نرمی و لطافت بافت
- ۵- براقیت پوسته کیک

مخصوص ۸-۱۰ نفر

مواد لازم:

پودر کیک ۱ پیمانه (۱۰۰۰ گرم)

روغن مایع یک سوم پیمانه (۴۰۰ گرم)

تخم مرغ یک سوم پیمانه (۴۴۰ گرم)

آب یک چهارم پیمانه (۲۰۰ گرم)

روش خمیر گیری:

همه مواد داخل ظرف ریخته و با همزن با دور تند به مدت ۶ دقیقه میکس می نمائیم. توجه داشته باشید که حین همزدن با کاردک کناره های ظرف و زیر مواد را با یکدیگر مخلوط نمایید.

*برای قالب های دارای عمق زیاد دمای فر ۱۷۰ درجه سانتیگراد یا ۳۴۲ درجه فارنهایت و مدت ۴۵-۴۰ دقیقه و برای قالبهای با عمق کمتر دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد یا ۳۵۶ درجه فارنهایت و زمان ۲۰ تا ۲۵ دقیقه برای پخت کامل کیک پیشنهاد میگردد سپس صبر کنید تا قالب سرد شود بعد از آن کیک را از قالب جدا و نوش جان کنید.

فر را ۱۵ دقیقه قبل از همزدن مواد روشن کنید.

پودر کیک نیمه آماده 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.

مزایای این محصول:

۱- بافت یکنواخت و اسفنجی

۲- حجم مناسب و مطلوب

۳- نرمی بافت کیک

۴- طعم وانیلی بسیار مطلوب

مخصوص ۸-۱۰ نفر

مواد لازم:

پودر کیک وانیلی ۱ پیمانه (۱۰۰۰ گرم)

روغن مایع یک پنجم پیمانه (۱۰۰ گرم)

تخم مرغ یک سوم پیمانه (۴۴۰ گرم)

آب یک چهارم پیمانه (۲۰۰ گرم)

روش میکس:

ابتدا تخم مرغ را به مدت ۵ دقیقه میکس می کنیم تا فوم سفیدرنگی تشکیل گردد. سپس بقیه مواد را به مخلوط اضافه نموده به مدت ۳ دقیقه بادور تند همزن مخلوط می نماییم. *برای قالب های دارای عمق زیاد دمای فر ۱۷۰ درجه سانتیگراد یا ۳۴۲ درجه فارنهایت و مدت ۴۵-۴۰ دقیقه و برای قالبهای با عمق کمتر دمای ۱۸۰

درجه سانتیگراد یا ۳۵۶ درجه فارنهایت و زمان ۲۰-۲۵ دقیقه برای پخت کامل کیک پیشنهاد میگردد سپس صبر کنید تا قالب سرد شود بعد از آن کیک را از قالب جدا و نوش جان کنید.
فر را ۱۵ دقیقه قبل از همزدن مواد روشن کنید.

پودر کیک نیمه آماده 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

مخصوص ۸-۱۰ نفر

مواد لازم:

- پودر کیک یک پیمانه (۱۰۰۰ گرم)
- تخم مرغ یک دوم پیمانه (۷۶۰ گرم)
- آب یک چهارم (۲۰۰ گرم)

روش خمیر گیری:

ابتدا تخم مرغ را به مدت ۳ دقیقه با دور تند میکس نموه سپس بقیه مواد فوق را اضافه نموده و به مدت ۳ دقیقه هم میزنیم سپس کف سینی را چرب نموده یا کاغذ روغنی میگذاریم و خمیر را با ضخامت ۰,۷ سانتیمتر در قالب سینی ریخته سپس در دمای ۲۷۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد ۴۴۶-۴۲۶ درجه فارنهایت به مدت ۴-۵ دقیقه داخل فر می گذاریم. بعد از درآوردن از فر روی کیک را خامه کشیده و لول مینماییم.

فر را ۱۵ دقیقه قبل از همزدن مواد روشن نمایید.

پودر کیک نیمه آماده نسکافه ای:

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

مخصوص ۱۰-۸ نفر

مواد لازم:

پودر کیک نسکافه ای ۱ پیمانه (۱۰۰۰ گرم)

روغن یک سوم پیمانه (۴۵۰ گرم)

تخم مرغ یک چهارم پیمانه (۳۲۰ گرم)

آب یک پنجم پیمانه (۲۰۰ گرم)

روش خمیر گیری:

همه مواد را داخل میکسر ریخته و به مدت ۶ دقیقه میکس می نمائیم. *برای قالب های دارای عمق زیاد دمای فر ۱۷۰ درجه سانتیگراد یا ۳۴۲ درجه فارنهایت و مدت ۴۵-۴۰ دقیقه و برای قالبهای با عمق کمتر دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد یا ۳۵۶ درجه فارنهایت و زمان ۲۰-۲۵ دقیقه برای پخت کامل کیک پیشنهاد میگردد سپس صبر کنید تا قالب سرد شود بعد از آن کیک را از قالب جدا و نوش جان کنید.

فر را ۱۵ دقیقه قبل از همزدن مواد روشن کنید.

پودر کیک نیمه آماده کاپوچینو:

مخصوص ۸-۱۰ نفر

مواد لازم:

پودر کیک کاپوچینو ۱ پیمانه (۱۰۰۰ گرم)

روغن یک سوم پیمانه (۴۵۰ گرم)

تخم مرغ یک چهارم پیمانه (۳۲۰ گرم)

آب یک پنجم پیمانه (۲۰۰ گرم)

کیک کاپوچینو یکی از انواع کیک می باشد که همانطور که از نام کیک کاپوچینو مشخص است این کیک طعم کاپوچینو دارد. کیک کاپوچینو ممکن است به صورت کیک کاپوچینو ابری یا کیک کاپوچینو اسفنجی باشد یعنی کیک ابری یا کیک اسفنجی با طعم کاپوچینو. معمولاً برای طعم کیک کاپوچینو از قهوه یا حتی نسکافه نیز استفاده می شود. یعنی برای کیک کاپوچینو مانند کیک شکلاتی به مواد اولیه با توجه به نوع کیک، طعم دهنده مورد نیاز را اضافه می کنند. کیک کاپوچینو دارای طعمی بسیار عالی می باشد. همچنین می توان جهت کیک تولد نیز از کیک کاپوچینو یا مخلوط کیک وانیلی و کیک کاپوچینو همراه با لایه ای از خامه قنادی استفاده کرد. آنچه که از خصوصیات کیک کاپوچینو اولویت دارد، نرمی کیک، ماندگاری کیک، لطافت کیک و طعم مطلوب کیک کاپوچینو می باشد.

روش میکس:

همه مواد را داخل میکسر ریخته و به مدت ۶ دقیقه میکس می نمائیم . *برای قالب های دارای عمق زیاد دمای فر ۱۷۰ درجه سانتیگراد یا ۳۴۲ درجه فارنهایت و مدت ۴۵-۴۰ دقیقه و برای قالبهای با عمق کمتر دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد یا ۳۵۶ درجه فارنهایت و زمان ۲۰-۲۵ دقیقه برای پخت کامل کیک پیشنهاد میگردد سپس صبر کنید تا قالب سرد شود بعد از آن کیک را از قالب جدا و نوش جان کنید.

فر را ۱۵ دقیقه قبل از همزدن مواد روشن کنید.

پودر کیک نیمه آماده سوفله:

پودر کیک سوفله یک نوع پرمیکس یا پودر کیک آماده می باشد که مخلوطی از چند نوع ماده پودری است. از این پودر به عنوان ماده اولیه جهت تهیه کیک سوفله یا قاشقی یا اتشفشان استفاده می شود.

سوفله که بعنوان یک دسر لوکس شناخته می شود کیکی است که در آن از شکلات در فرمول 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 ساده و خوشمزه که به سبک مافین درست می شود طرفداران زیادی در اروپا و آمریکا دارد.

مخصوص ۱۰-۱۲ نفر

مواد لازم:

پودر کیک سوفله ۱ پیمانه (۱۰۰۰ گرم)

تخم مرغ یک ششم پیمانه (۱۹۶ گرم)

روغن یک سوم (۳۵۲ گرم)

آب یک چهارم پیمانه (۳۵۲ گرم)

روش خمیر گیری:

مواد فوق را به وسیله میکسر ۲ دقیقه با دور آرام و ۴ دقیقه با دور تند مخلوط نمایید. سپس خمیر حاصل را در قالب کاغذی مافین ریخته و در دمای ۱۷۰-۱۶۰ درجه سانتیگراد یا ۳۳۶-۳۳۴ درجه فارنهایت به مدت ۱۷ تا ۱۹ دقیقه داخل فر می گذاریم. دقت شود که اگر کیک بیش از حد داخل فر بماند وسط آن کامل خشک میگردد و حالت شکلاتی مرکز کیک از بین میرود .
فر را ۱۵ دقیقه قبل از همزدن مواد روشن نمایید.

پودر کیک نیمه آماده زعفرانی:

پودر کیک زعفرانی محصول جدیدی از شرکت الیاس سانیا می باشد. این محصول جهت تهیه کیک 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.

مخصوص ۱۰-۸ نفر

مواد لازم:

پودر کیک یک پیمانه (۱۰۰۰ گرم)

روغن یک سوم پیمانه (۵۰۰ گرم)

تخم مرغ ۲ سوم پیمانه (۶۰۰ گرم)

طریقه خمیرگیری پودر کیک زعفرانی:

همه مواد را داخل ظرف ریخته و به مدت ۶ دقیقه با دور تند همزن میکس مینماییم .

برای قالب های دارای عمق زیاد دمای فر ۱۷۰ درجه سانتیگراد یا ۳۴۷ درجه فارنهایت و مدت ۴۵-۴۰ دقیقه و برای قالبهای با عمق کمتر دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد یا ۳۵۶ درجه فارنهایت و زمان ۲۰-۲۵ دقیقه برای پخت کامل کیک پیشنهاد میگردد سپس صبر کنید تا قالب سرد شود بعد از آن کیک را از قالب جدا و نوش جان کنید.

فر را ۱۵ دقیقه قبل از همزدن مواد روشن کنید.

پودر خامه قنادی:

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

پودر خامه قنادی یک پیمانه (۵۰۰ گرم)

آب سرد دو سوم پیمانه (۳۲۵-۴۵۰ گرم)

روش میکس:

پودر و آب سرد را داخل ظرف ریخته و به مدت ۵ دقیقه با دور تند همزن میکس مینماییم تا کاملاً خامه ای گردد سپس خامه جهت استفاده آماده میگردد.

پودر نان پیتزا (pizza):

پودر نان پیتزا یک نوع پودر آماده است که مخصوص تهیه نان پیتزا است. این پودر پیتزا مخلوطی از چند پودر است که به عنوان ماده اولیه جهت تولید نان پیتزا به کار می رود.

مزایا:

۱-سهولت در خمیر گیری و توزین

۲-حجم مناسب و استحکام بافت

۳- طعم مطلوب

۴- رنگ طلایی و مطلوب در زیر نان

مخصوص ۶-۸ نفر

مواد لازم:

پودر نان پیتزا دوپیمانه (۱۰۰۰ گرم)

آب دو سوم پیمانه (۵۰۰-۴۸۰ گرم)

روغن یک هفتم پیمانه (۸۰ گرم)

طریقه خمیرگیری:

مواد فوق را به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه داخل میکسر خوب میکس کرده و بعد خمیر آماده را به مدت ۲۰ دقیقه استراحت دهید و در مرحله بعد خمیر را با وزن مشخص پهن کرده و در قالب مخصوص گذاشته و بعد در مدت ۲۵ تا ۳۵ دقیقه در محیط گرم و مرطوب (دمای ۳۵ و رطوبت ۸۰) قرار دهید و در نهایت بعد از رسیدن به حجم دلخواه، برای یکبار پخت مواد را بر روی خمیر ریخته و سپس در فر با دمای ۳۲۰ درجه به مدت ۶ الی ۸ دقیقه قرار دهید تا پخت نهایی انجام شود.

پودر خمیر پیراشکی:

(Doughnut-Piroshky dough)

خمیری است که با آن میتوان لذیذترین غذاهایی که به سرعت آماده می شوند را تهیه نمود، این خمیر در اکثر کشورهای جهان (به ویژه در جنوب شرق آسیا و اروپا) طرفداران بسیاری دارد.

از ویژگی های منحصر به فرد خمیر پیراشکی میتوان به نرمی و لطافت آن اشاره نمود.

مخصوص ۶-۸ نفر

مواد لازم:

پودر نان پیراشکی دو پیمانه (۱۰۰۰ گرم)

آب دو سوم پیمانه (۴۸۰-۵۰۰ گرم)

روغن یک هفتم پیمانه (۸۰ گرم)

طریقه میکس:

مواد فوق را به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه داخل میکسر خوب میکس کرده و بعد خمیر آماده را به مدت ۲۰ دقیقه استراحت دهید و در مرحله بعد خمیر را با وزن مشخص پهن کرده و مواد پیراشکی را داخل آن بریزید. سپس می توانید آنها سرخ کرده و مصرف نمایید.