

کیک سوپر مارکتی

آرد 600 گرم

شکر 400 گرم

تخم مرغ 200 گرم

روغن مایع 180 گرم

ژل فولکس 15 گرم

آب 320 گرم

شربت اینورت 60 گرم

لسیتین سویا 6 گرم

بکینگ پودر 16 گرم

سوربات پتاسیم (E202) 1.5 گرم

وانیل 5 گرم

نمک 5 گرم

برای این حجم از خمیر در کنار وانیل از انواع اسانس های مایع به میزان 5 الی 7 گرم قابل استفاده می باشد.

دمای فر به نسبت قدرت فر قلق گیری میشود.

دمای استفاده شده در آموزش 210 درجه به مدت 17 دقیقه

مواد لازم شربت اینورت

شکر 500 گرم

آب 250 گرم

جوهر لیمو 3 گرم یا اسید سیتریک 2 گرم

نحوه آماده سازی

آب و شکر را داخل ظرفی ریخته و روی شعله ملایم گاز قرار میدهیم تا به نقطه جوش برسد. (نیاز به هم زدن ندارد)

بعد از رسیدن به نقطه جوش، جوهر لیمو را اضافه کنید. **در این مرحله شربت مقداری بالا می آید حتما از ظرف مناسب استفاده کنید.**

زیر شعله را کم کرده و اجازه دهید 20 الی 30 دقیقه شربت جوشیده و غلیظ تر شود.

CAKE YOUSEF

نکته 1: غلظت شربت هنگام داغ بودن قابل تشخیص نیست و بر اساس مقدار شربت و زمان آماده سازی باید تست و تجربه کنید. برای مقدار بالا 20 الی 30 دقیقه کافی است تا به غلظت مورد نظر برسد.

غلظت برای این دستورالعمل مهم بوده و غلظت مورد نیاز در این کیک کمی رقیق تر از عسل خواهد بود.