

استفاده از آموزش های مینا کیک

بدون پرداخت هزینه ،

شرعا حرام و غیر اخلاقی است.



MINA-CAKE-HOUSE



minacake.com

شیرینی کناک

مواد لازم

کره یا روغن جامد ۲۵۰ گرم

پودر قند ۱۲۵ گرم

آرد برنج مرغوب ۵۰۰ گرم

آرد گندم ۵۰ گرم

شیر پرچرب ۱۰۰ گرم

هل ۱ قاشق چایخوری

پودر گردو ۱۰۰ گرم

زرده تخم مرغ ۲ عدد

زعفران آب شده ۱ قاشق غذا خوری

گردو نیم کوب شده برای وسط کناک به مقدار لازم

طرز تهیه

- کناک شیرینی سنتی بسیار خوشمزه و عالی هست.
- تمام مواد به دمای محیط رسیده باشد .
- کره یا روغن جامد را همزده سپس زرده تخم مرغ را اضافه کنید و خوب خوب مخلوط کنید، سپس پودر قند را اضافه کرده و همزده بعد شیر و زعفران را اضافه کرده .
- در آخر آردها که الک شده را کم کم اضافه میکنیم تا خمیر نرم و لطیفی بدست آید .
- در آخر پودر گردو و پودر هل را مخلوط میکنیم .خمیر را در کیسه فریزر گذاشته و ۲۴ ساعت در یخچال استراحت میدهیم.
- بعد از استراحت خمیر یک گلوله از خمیر برداشته در دست باز میکنیم برای هم اندازه شدن میتوان آنها را وزن کرد .

- وسط آن را گردو نیم کوب شده یا هر مغزیجاتی که دوست دارید یا هم بدون مغز که البته با مغز خوشمزه تر هست میریزیم و گرد میکنیم و روی کاغذ روغنی یا ورق نسوز گذاشته و با یک مهر یا هر وسیله در دسترسی روی آن نقش میزنیم .
- سینی را روی توری فر نگذارید حتما در سینی فر بگذارید .
- طبقه وسط فر با شعله پایین در فر گازی ۱۸۰ درجه به مدت ۲۰ دقیقه میپزیم .
- ماندگاری این شیرینی خیلی بالا هست .
- در دمای محیط یا یخچال دو هفته در ظرف دربسته و برای تازه تر ماندن ۳ماه در فریزر در ظرف در بسته قابل نگهداری هست.

نکته ها

- تمام آردهای موجود در دستور باید الک شود .
- دمای فرها با هم متفاوت هست دمایی که برای کیکها استفاده میکنین مناسب هستن برای این شیرینی ها |
- ورق نسوز در لوازم قنادیها موجود هست به رنگ قهوه ایی و سفید که کاغذی نیست و پاره نمیشود و قابل استفاده چندین باره هست تا زمانی که پاره نشود قابل شستشو هست.
- نکته خیلی مهم برای درست کردن شیرینی ها حتما ترازو دیجیتال که گرم را نشان دهد داشته باشد
- پودر کاکائو تیره باشد ما از پودر کاکائو ترک استفاده کرده ایم
- شیر در دستورها پر چرب استفاده شود
- پودر قند یا پودر شکر تفاوتی با هم ندارد فقط اینکه زبر نباشد آن را الک کنید* .
- مدت نگهداری بیشتر شیرینیها زیاد هست در فریزر حدودا یک تا سه ماه قابل نگهداری هست در ظرف دربسته و سلفون کشیده

- وانیل دو مدل هست پودری و مایع وانیل پودر شکری داریم و خالص ما در این دستورها از وانیل پودری خالص استفاده کرده ایم.
- وانیل پودری چون خالص هست همیشه مقدار آن کمتر هست . چون زیاد بودن وانیل خالص کیک و شیرینی را تلخ میکند.
- تخم مرغ های دستور باید درشت و سالم باشد .
- وزن نرمال یک تخم مرغ کامل با پوست ۶۰ الی ۶۵ گرم هست * .
- شکر قهوه ایی در دستور قابل حذف نیست ولی میتوان به جای آن شکر سفید بریزید .
- رنگ شیرینیا هم کمی تغییر میکند اگر شکر سفید بریزید
- شکر در هر دستوری باید حتما دانه ریز باشد اگر دانه درشت بود آن را الک کنید .
- به هیچ عنوان از روغن مایع برای جایگزین کره استفاده نکنید.
- کره حیوانی یا کره گیاهی طبق سلیقه و ذائقه خود و مشتری انتخاب کنید.
- روغن جامد حتما جامد باشد . مارک اولیا مناسب بود حالا اگر مارک دیگری دارید که جامد هست میتوانید استفاده کنید .
- روغن اصیل هم اگر دسترس باشد واقعا عالی هست.