

استفاده از آموزش های مینا کیک

بدون پرداخت هزینه ،

شرعا حرام و غیر اخلاقی است.



MINA-CAKE-HOUSE



minacake.com

مواد لازم گل خرما

کره و روغن جامد مخلوط یا فقط کره یا فقط روغن جامد ۲۲۵ گرم

زرده تخم مرغ اعداد

شیر پرچرب یک چهارم (۴/۱) پیمانه

آرد برنج مرغوب 1 پیمانه

پودر قندیک دوم (۱/۲) پیمانه

وانیل پودریک دوم (۱/۲) قاشق چای خوری

آرد گندم ۲ و یک دوم (۱/۲) پیمانه حدودا

بکینگ پودر یک قاشق چای خوری

مواد رومال

زرده تخم مرغ اعدد

زعفران غلیظ ۱. قاشق غذا خوری

کنجد مقداری زرده و زعفران را مخلوط کرده روی شیرینی کشیده و کنجد میپاشیم

طرز تهیه خمیر

:تمام مواد به دمای محیط رسیده باشد

.این شیرینی فوق العاده خوشمزه و کم شیرین هست.

ما اینجا از روغن جامد استفاده کرده ایم مارک اویلا

روغن و پودر قند را با همزن میزنیم تا سفید شود

زرده تخم مرغ و وانیل و شیر را اضافه کرده و در آخر آرد برنج الک شده را ریخته و هم میزنیم .

آرد گندم و بکینگ پودر الک شده را کم کم اضافه میکنیم تا خمیر نرم و لطیفی بدست آید

زیاد آرد اضافه نکنید تا خمیر خشک نشود ممکنه آرد اضاف بیاد .

خمیر را در کیسه فریزر گذاشته و در یخچال به مدت ۲ ساعت استراحت میدهیم .

خمیر بعد از استراحت مابین کاغذ روغنی باز کرده و کاتر میزنیم به ضخامت نیم سانت و مواد رومال را روی شیرینی

زده کنگد میپاشیم و مواد میانی را وسط شیرینی ریخته و در فر از قبل گرم شده دمای فر گازی ۱۷۰ درجه به مدت

۱۵ الی ۲۰ دقیقه میپزیم .

طبقه وسط فر شعله پایین و قالب را روی توری نگذارید روی سینی فر میگذاریم

مواد رویه:

خرما تقریبا نرم و بدون پوست هسته گرفته ۱۰۰گرم

مخلوط گلاب و آب ۲۰۰گرم نصف نصف

شکر ۳۰ گرم

کره ۲۰ گرم

ابلیمو تازه (۴/۱) قاشق چای خوری

دارچین یک قاشق چای خوری

طرز تهیه مواد میانی:

خرما نرم باشد و پوست نداشته باشد

تمام مواد را با هم مخلوط کرده روی حرارت گذاشته تا کاملا غلیظ شود

آن را با بلندر یا در غذا ساز ریخته تا خرما کاملا نرم شود

مواد نباید خیلی آبکی باشد

کنار گذاشته تا کاملا سرد شود

در قیف ریخته و استفاده میکنیم

مواد رویه اگر بعد از استفاده اضافه آمد میتوانید در فریزر نگهداری کنید. در این شیرینی حتما آرد گندم استفاده کنید چون

طعم فوق العاده ای دارد و بسیار خوشمزه هست. تعداد شیرینیها برای این دستور حدودا ۱۰۰ عدد

وزن کل شیرینی برای این دستور حدودا ۹۰۰ گرم

مدت ماندگاری در ظرف دربسته در دمای محیط یا یخچال یک هفته و برای تازه تر ماندن این شیرینی در ظرف دربسته در

فریزر به مدت ۳ ماه 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 شگری 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 اولیلا مناسب بود حالا اگر مارک دیگری دارید که جامد هست میتوانید استفاده کنید .
- روغن اصیل هم اگر دسترسی باشد واقعا عالی هست