

استفاده از آموزش های مینا کیک

بدون پرداخت هزینه ،

شرعا حرام و غیر اخلاقی است.



MINA-CAKE-HOUSE



minacake.com

مواد لازم

سفیده تخم مرغ ۲ عدد

شکر دانه ریز ۱۳۰ گرم

بادام آسیاب شده ۸۰ گرم

پودر نارگیل خشک آسیاب شده ۸۰ گرم

آرد سفید ۲۰ گرم

وانیل پودری ۱/۲ قاشق چای خوری

پودر شکر برای غلتاندن ۳ قاشق غذا خوری

پودر شکر برای آسیاب کردن بادام ۱ قاشق غذا خوری

طرز تهیه

- ابتدا تمام مواد به دمای محیط رسیده باشد
- در ظرفی خشک و تمیز و عاری از چربی سفیده تخم مرغ را میزنیم تا کاملا فرم بگیرد و از ظرف برنگردد
- شکر و پودر بادام و پودر نارگیل (پودر نارگیل دو مدل در بازار هست خشک و چرب ما از مدل خشک آن استفاده کرده ایم
- و آرد و وانیل را با هم ترکیب کرده و کم کم به سفیده اضافه کرده و با لیسک به صورت دورانی هم میزنیم تا یک خمیر منسجمی و کمی چسبنده حاصل شود
- پودر شکر و شکر را با هم مخلوط کرده و از خمیر گلوله هایی اندازه دلخواه برداشته و در پودر شکر و شکر غلتانده و در سینی فر که کاغذ روغنی انداخته با فاصله میگذاریم
- اگر کاغذ روغنی معمولی استفاده میکنید کمی آن را چرب کنین ما از ورق نسوز استفاده کردیم نیاز به چرب کردن ندارد
- شیرینی را در فر از قبل گرم شده با دمای فر گازی ۱۷۰ درجه در طبقه وسط فر به مدت ۱۵ الی ۱۷ دقیقه آن را میپزیم.
- این شیرینی در فر نباید تغییر رنگ بدهد همان تایم که گفته شده کافیه برای پخت شیرینی.
- شاید خیلی کم زیر آن رنگ قهوه ای بگیرد نیاز به طلایی شدن نیست.

- بعد از پخت و سرد شدن برای زیباتر شدن شیرینی سفید برفی کمی روی آن پودر شکر الک میکنیم
- در فر گازی شیرینی که در قالب گذاشته اید روی توری فر نگذارید حتما روی سینی فر باشد
- پودر کردن بادام در این دستور هم میتوان از بادام با پوست استفاده کرد که رنگ شیرینی کمی تغییر میکند و هم میتوان از خلال بادام استفاده کرد و هم میتوان از پودر بادام آماده که از خشکبار فروشی گرفتین و با کیفیت هست استفاده کرد .
- بادام یا خلال بادام را در فریزر گذاشته تا کاملا خنک خنک باشد، در دستگاه غذا ساز یا آسیاب برقی ریخته
- همراه با یک ق غ پودر شکر حتما پودر شکر باشد از خود شکر نمیتوان استفاده کرد،
- و دستگاه را پالس میزنیم چندین بار این کار را تکرار میکنیم تا بادام پودر شود ما بین کار با قاشق هم میزنیم و دوباره چند پالس میزنیم یکدفعه دستگاه را مداوم روشن نکنین که بادام به روغن می افتد . این شیرینی اصلا نباید هوا بخورد چون زود خشک می شود حتما در ظرف دربسته و سلفون کشیده نگهداری کنین تا خشک نشود.
- مدت نگهداری شیرینی بعد از پخت و سرد شدن به مدت یک هفته در ظرف دربسته در دمای محیط یا یخچال برای تازه تر ماندن شیرینی ۲ ماه در ظرف در بسته و در فریزر قابل نگهداری هست .
- ظرفی انتخاب کنید که هوا نکشد .
- قبل از استفاده یکساعت در دمای محیط گذاشته و بعد استفاده کنید
- تعداد شیرینی برای این مقدار مواد و وزن کلوئه ها حدودا ۱۵ الی ۲۰ گرم ۲۷ الی ۳۰ عدد شیرینی می شود
- وزن کلی شیرینی حدودا ۶۰۰ گرم هست.
- به جای بادام می توان از پسته یا گردو استفاده کرد و یا هر مغزیجاتی که طعمشو دوست دارین می توانید به همان میزان جایگزین کنید.

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 اولیا مناسب بود حالا اگر مارک دیگری دارید که جامد هست میتوانید استفاده کنید .
- روغن اصیل هم اگر دسترس باشد واقعا عالی هست.