

استفاده از آموزش های مینا کیک

بدون پرداخت هزینه ،

شرعا حرام و غیر اخلاقی است.



MINA-CAKE-HOUSE



minacake.com

کوکی نسکافه

مواد لازم

- کره به دمای محیط رسیده حیوانی یا گیاهی ۲۰۰
- شکر دانه ریز: ۷۰ گرم
- شکر قهوه ای: ۷۵ گرم
- آرد سفید قنادی: ۳۴۰ گرم
- نمک : اپنس
- نسکافه گلد : ۲ ق غ
- پودر هل: ۲ ق چ
- وانیل پودری : 1/۲ ق چ
- شکلات تلخ یا سفید بنابه ذائقه به مقدار لازم

طرز تهیه

- ابتدا تمام مواد به دمای محیط رسیده باشد.
- کره و دو مدل شکر و نمک را با دور تند همزن میزنیم تا کاملا پوک و روشن شود. (روغن مایع یا جامد را نمیتوان جایگزین کرد)
- سپس هل و نسکافه و آرد را اضافه میکنیم تا خمیر صاف و یکدستی حاصل شود.
- خمیر بدست آمده را ۳۰ دقیقه در یخچال استراحت میدهیم.
- سطحی را آرد پاشی کرده خمیر را باز میکنیم یا مابین دو تا کاغذ روغنی خمیر را باز کرده به ضخامت ۲ الی ۳ میل و با هر مدل کاتر دلخواه کاتر میزنیم، و با یک کاردک آن را در قالب که کاغذ روغنی انداخته ایم انتقال میدهیم.
- کاغذ روغنی نیاز به چرب کردن ندارد.
- شیرینی را در فر از قبل گرم شده با فر گازی ۱۸۰ درجه به مدت ۱۰ الی ۱۲ دقیقه گذاشته تا بپزد.

- قالب را در سینی فر روی توری نگذارید، طبقه وسط فقط با شعله پایین گذاشته و میپزیم.
- بعد از پخت و سرد شدن شکلات را آب کرده و در قیف ریخته و به صورت خطی یا هر دیزاینی که دوست دارید ریخته میگذاریم شکلات بسته شود و در ظرف در بسته گذاشته.
- این کوکی برای نسکافه دوستان هست و مزه آن کمی به تلخی میزند به خاطر وجود نسکافه که فوق العاده خوشمزه هست. |
- برای شکلاتی کردن کوکی ۲۰ گرم از آرد را کم کنید و به همان میزان پودر کاکائو اضافه کنید.
- اگر نسکافه هم داشته باشید طعم موکا می گیرد.
- بدون نسکافه ، وکی شکلاتی می شود.
- دو قاشق غذا خوری زعفران آبکرده غلیظ اضافه کنید ، کوکی زعفرانی می شود.

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 دسترسی باشد واقعا عالی هست