

Kimia Commercial Company

فرمولاسیون کیک بر اساس پودر وانیل*

مواد اولیه:

ردیف	نام محصول	مقدار بر اساس Kg
1	شکر	17
2	تخم مرغ	6
3	شیر خشک	250 گرم
4	نمک	150 گرم
5	پودر وانیل	50 گرم
6	آرد ذرت	26
7	بیکنینگ پودر	200 گرم
8	روغن جامد	3/5
9	روغن مایع	3/5
10	گلوکز	2
11	مربا اینورت	2
12	ژله کیک	1
13	استابیلایزر TY	40 گرم
14	اسانس	100cc
15	آب	17

روش تولید:

در ابتدای میکس ۱۷ کیلوگرم شکر و ۶ کیلوگرم تخم مرغ را با هم میکس کرده سپس بترتیب شیر خشک، نمک، پودر وانیل، استابیلایزر را افزوده و مخلوط میکنیم سپس آرد را به محصول میکس شده افزوده (نکته: در صورتی که آرد قوی باشد از گلوتن و اگر ضعیف باشد نشاسته به میکس اضافه میکنیم) سپس روغن جامد و روغن مایع را به محصول همزمان اضافه کرده، پس از آن در مرحله بعد میکس کردن بترتیب گلوکز، مربا اینورت، ژله کیک، آب و در پایان پخت اسانس را به محصول اضافه کرده و برای قالب گیری وارد قالب و بسته بندی میشود.

ردیف	مواد اولیه	نام تجاری	قیمت واحد (ریال)
1	استابیلایزر TY	شرکت بازرگانی کیمیا	370.000

*دمای فر ۱۹۰ الی ۲۳۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۳ الی ۱۵ دقیقه می باشد.

* در صورتی که آرد قوی باشد از گلوتن و اگر ضعیف باشد نشاسته به میکس اضافه شود.

*از میکس شدن تمامی ترکیبات مطمئن شوید.

*در این فرمولاسیون از آرد ذرت استفاده شده است.