

تصنيع الكيك القياسي
التدريب على صناعة الكيك



المواد الاولية الداخلة في الصناعة.

ت	المادة الاولية	الوزن	الوزن على اساس %
1	سكر ناعم	225.28	85.5
2	طحين	298.2	100
3	دهن	134.2	44.97
4	بييض كامل	148.18	50
5	حليب سائل	148.18	50
6	ذرو الخبيز	7	2.35
7	الملح	6	2.1
8	طعوم	2	0.87



طريقة العمل: - ملاحظة

- 1 - تضاف المواد الجافة وهي ذروالخبيز والملح الى الطحين..
- 2 - تجنب الخلط الزائد.
- 3 - الخلط يكون في اتجاه واحد حتى لا تتكسر او اصر الشبكة الكلوطينية والغازات.
- 4 - يجب ان يكون مستوى العجين بحدود نصف القالب او اقل.
- 5 - تجنب تلوث جدران القالب .

طريقة العمل: -

- 1 - يمزج كل من الدهن والسكر بشكل كريمة متجانسة.
- 2 - يضاف البيض ويخفق جيدا حتى الحصول على خليط متجانس.
- 3 - يضاف الحليب والطحين تدريجيا وبالتناوب حتى الحصول على عجينة متماسكة.
- 4 - تسكب العجينة في قوالب مدهونة مرشوشة بطبقة رقيقة من الطحين .
- 5 - التخبيز على درجة حرارة 177 - 182 م°
- 6 - المدة الزمنية 40 - 45 دقيقة
- 7 - يجب ملاحظة عدم فتح الفرن قبل انتهاء فترة التخبيز.

ملاحظة :- لتحضير الحليب السائل من المجفف يذاب 35.5 غم حليب مجفف كامل في 220.5

غم ماء اي تقريبا ملعقة كبيرة جدا مع قدح ماء يعطي حليب سائل.

موازنة المقادير:-

وهو استعمال النسب الصحيحة من المواد الاولية المستعملة في تحضير المنتج عندما تختل هذه المقادير تظهر عيوب بالمنتج منها

M-fault.- 1

وهو عبارة عن هبوط قمة الكيك وذلك بسبب زيادة نسبة السكر الى حدود عالية جدا.

X-fault - 2

وهو حصول انبعاج في جانبي قالب وهذا يعود الى ارتفاع نسبة السوائل الى مستوى عالي.

دورالمواد الاولية

يعتبر الطحين والبيض عامل بناء وتركيب في حين يعتبر الدهن والسكر ومواد النشأ مواد نفاشية من عوامل التطرية اما الحليب السائل او السوائل الاخرى تعتبر عامل رطوبي.

(السكر والكافا والفانيليا عوامل طعم الطحين والسكر والحليب المجفف والكافا يعتبر من العوامل المجففة)

اما دور البيض في صناعة الكيك:-

1 – عامل ربط اي البيضة كلها تقوم بالعملية

2 – عامل نشر ونفش ويقوم به البياض

3 – عامل استحلاب ويقوم به الصفار

4 - عامل تلوين ويقوم به الصفار

مقادير الكيك الاساسي

3 كوب طحين 2 بيضة

1 كوب دهن 1 ملعقة ذرو الخبيز

1.5 كوب سكر ملعقة كبيرة حليب – طعوم

عيوب الكيك التصنيعية والتقييم الحسي

هناك عدة طرق لتصنيع الكيك ويعتبر المستهلك هو المقيم الاساسي لذلك المنتج حيث تعكس جودة المواد الاولية والطريقة المستخدمة في التصنيع ومهارة المنتج.

فهناك عدة عيوب تظهر على الكيك اثناء التصنيع وتعود لعدة اسباب اما لقلة خبرة المصنع او المواد الاولية الداخلة في الصناعة ومن هذه العيوب التي يمكن ملاحظتها اثناء التصنيع هي

1 - الكيك القاسي وذلك يعود الى

ا- اكثر كمية ذرو الخبيز او الصودا

ب قلت كمية السوائل في الخليط

ت - عملية الخفق غير كافية للزبد والسكر

ث - حرارة الفرن منخفضة زيادة

2 - اذ كان الكيك ناشف / جاف وذلك لعدة اسباب منها

أ - اكثر كمية الطحين او ذرو الخبيز او الصود

ب - كمية الدهن او السكر قليلة

ت - فترة الخبيز طويلة او حرارة الفرن عالية

3 - هبوط الكيك من الوسط وذلك لعدة اسباب منها

أ - فترة الخبيز غير كافية

ب - مقدار المواد اقل من المطلوب

ت - حجم الصينية اقل من اللازم

ث - ذرو الخبيز المستعمل منتهي الصلاحية

ج - ادخال عود خشبي لاختبار نضج الكيك

4 - الكيك الرطب (شبه مبتل) من الداخل وذلك يعود الى

أ - ذرو الخبيز المستعمل منتهي الصلاحية

ب - قلة مدة التخبيز

ت - عدم اكتمال نضج الكيك تماما او درجة حرارة الفرن منخفضة جدا

5 - تشقق وجة الكيك بعد النضج ويعود الى

أ - حرارة الفرن عالية جدا

ب - خلط الخليط اكثر من اللازم

ملاحظات مهمة

للحصول على كيك ناجح يجب اتباع مايلي

1 - يجب ان يكون البيض بدرجة حرارة الغرفة

2 - اشعل النار في الفرن قبل عشرة دقائق من وضع الكيك لماذا؟ لان هذا يسمح للكيك ان يكون

خفيفا وهشا بعد التخبيز

3 - اخفق مكونات الكيك باتجاه واحد حتى تتجانس تماما

