

المحاضرة الخامسة

تصنيع الكيك القياسي التدريب على صناعة الكيك



المواد الاولية الداخلة في الصناعة.

ت	المادة الاولية	الوزن	الوزن على اساس %
1	سكر ناعم او خشن	225.28	85.5
2	طحين	298.2	100
3	دهن او زبدة	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: - للمواد الجافة

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

طريقة العمل: - للسوائل

- 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 انبعاث 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 1ملعقة كبيرة حليب – طعوم