

المحاضرة السادسة :

تصنيع الكيك :

يعتبر منتج الكيك من الصناعات الغذائية المتطورة والاكثر ربحا (تصل نسبة الارباح في هذه الصناعة – احيانا الى 500%) . وقد اصبح من المنتجات الشائعة التي تعددت انواعها ، فاصبح من الصعب تصنيفها نظرا للتفنن في اختيار المواد الداخلة في الخلطة وتنوعها وطرق الصناعة وشكل القالب وانواع التليبيسات او مواد التزيين Icing المستعملة . وتقسم انواع الكيك بصورة رئيسية الى :

- أ) مجموعة الكيك الدهني Shortened Cakes وتعتبر الدهون المقصرة احد المكونات الرئيسية في هذا النوع ويدخل فيه اصناف من الكيك مثل كيك الباوند وكيك الشكولاته وكيك الطبقات الابيض والاصفر وغيرها ، وهناك طرق مختلفة لاعداد خلطات مخيض الكيك الدهني .
- ب) مجموعة الكيك الرغوي Foam type cakes : وهي تعتمد على تكوين رغوة بياض البيض ثم يضاف السكر الناعم ثم يليه الطحين . وهذه المجموعة تتميز بارتفاع نسبة البيض والسكر والماء الى الطحين ، ومن امثلته كيك الشيفون والكيك الاسفنجي وكيك غذاء الملاك . عاتا يضاف قليل من الحامض العضوي الى خلطة بياض البيض والسكر لتكوين رغوة صلبة ويعمل على زيادة طراوة المنتج وسوف يتم اتباع الخلطة الاتية لانتاج الكيك في المختبر :

المواد	الوزن / غم	% كنسبة مئوية
الطحين	298	100
الطحين (باودر او ناعم جدا)	255	85.5
دهون مقصرة	134	44.9
بياض بيض	148	50
صفار بيض	148	50
فانيلا	0.4	0.87
بيكن باودر	0.7	2.4
ملح	0.6	2.0
الماء او حليب	حسب سمك الخليط	

طريقة العمل :

- (1) يمزج كل من السكر والدهن حتى يصبحان بشكل متجانس
- (2) تضاف جميع المكونات الجافة وهي : ذرور الخبيز (بيكن باودر والملح والمنكهات) الى الطحين .
- (3) يضاف البيض ويخفق جيد حتى الحصول على خليط متجانس
- (4) يضاف الحليب والطحين تدريجيا وبالتناوب حتى الحصول على عجينة متجانسة مع تجنب الخلط الزائد .
- (5) تسكب العجينة (المخيض) في قوالب مدهونة ومرشوشة بطبقة خفيفة من الطحين (مجهزة مسبقا) ويوضع كمية من المخيض بحيث لا تتجاوز نصف القالب مع تجنب انسكاب العجين على جوانب القالب .
- (6) عملية التخبيز (او الشوي) Baking وتكون على درجة حرارة 177-182 لمدة 40-45 دقيقة .
- (7) ملاحظة : عدم فتح الفرن قبل انتهاء فترة التخبيز (.