

کیک اسفناج

تخم مرغ 4 عدد

شکر 175 گرم

آرد 160 گرم

نشاسته 20 گرم

اسفناج خرد شده 135 گرم

آب اسفناج 65 گرم

روغن مایع 95 گرم

کره 40 گرم

بکینگ پودر نصف قاشق چایخوری 2 گرم

اسانس 1 قاشق چایخوری



دمای فر 180 درجه و مدت زمان پخت 50 دقیقه

چیزکیک تنوری

پنیر خامه ای 500 گرم

شکر 70 گرم

خامه فرم نگرفته 130 گرم

تخم مرغ 3 عدد

آرد ذرت 50 گرم

کره آب شده 50 گرم

شربت بار یا عسل 30 گرم (یک قاشق غذاخوری)

مواد لازم زیری

بیسکوئیت پتی بور 100 گرم

کره ذوب شده 50 گرم



CAKE YOUSEF

دمای پخت 170 درجه و مدت زمان پخت 45 دقیقه

کیک خیس شکلاتی

شکر 200 گرم

آرد 180 گرم

بکینگ پودر 10 گرم

پودر کاکائو 25 گرم

روغن مایع 125 گرم

شیر 125 گرم

تخم مرغ 3 عدد



شیر 350 گرم

روغن 200 گرم

پودر کاکائو 35 گرم

شکر 100 گرم

شکلات تلخ (اختیاری) 50 گرم

نسکافه حل شده (اختیاری) 2 قاشق غذاخوری

شکر قهوه ای (اختیاری) 50 گرم

کره (اختیاری) 50 گرم

دمای فر 160 درجه و مدت زمان پخت 40 الی 45 دقیقه

کیک هویج و گردو

تخم مرغ 3 عدد

شکر سفید 150 گرم

شکر قهوه ای 50 گرم

آرد 250 گرم

شیر یا آب 90 گرم

هویج 250 گرم

روغن مایع 200 گرم

گردو 50 الی 150 گرم

دارچین 1 قاشق چایخوری

بکینگ پودر 1 قاشق چایخوری

نمک نصف قاشق چایخوری

هل یک سوم قاشق چایخوری



مواد لازم کرم رویه

شیر 300 گرم

آرد 1 قاشق (15 گرم)

زرده تخم مرغ 1 عدد

شکر 50 گرم

کره 15 گرم

وانیل یک قاشق چایخوری



کیک دبل چاکلت

آرد 200 گرم

شکر قهوه ای 100 گرم

شکر 100 گرم

پودر کاکائو 60 گرم

جوش شیرین نصف قاشق چایخوری

کره 100 گرم

روغن مایع 100 گرم

تخم مرغ 2 عدد

ماسه 70 گرم

شیر 150 گرم

شکلات تلخ 100 گرم

خامه غلیظ 100 گرم

وانیل یک قاشق چایخوری



دمای پخت 175 درجه و مدت زمان پخت 60 دقیقه

کیک بام

شکلات تلخ 250 گرم

خامه صبحانه 200 گرم

تخم مرغ 3 عدد

کره 100 گرم

آرد 45 گرم

نمک یک پنس

دمای فر 160 درجه و مدت زمان پخت 40 دقیقه



کیک پتی گاتو

شکلات شیری 25 گرم

کره 150 گرم

شکر 60 گرم

شکر قهوه ای 60 گرم

تخم مرغ 3 عدد

آرد 60 گرم

بادام آسیاب شده 40 گرم

دمای پخت 165 درجه به مدت 45 الی 50 دقیقه



کیک کافی اینوا



تخم مرغ 3 عدد

پودر بادام 150 گرم

آرد برنج 150 گرم

شکر 120 گرم

قهوه یا نسکافه 7 الی 14 گرم

ماست 170 گرم

روغن 50 گرم

جوش شیرین 3 گرم

بکینگ پودر 7 گرم

نمک 2 گرم

گردو 70 گرم

دمای پخت 160 درجه به مدت 45 الی 0 دقیقه

کیک کافی اینوا (دستور وگان)

دانه کتان آسیاب شده 2.5 قاشق غذاخوری

آب 6 قاشق غذاخوری

پودر بادام 150 گرم

آرد برنج 150 گرم

شکر 80 گرم

گرم قهوه فوری 14

گرم ماست سویا 55

شیر گیاهی 170 گرم

روغن 50 گرم

گرم جوش شیرین 3

گرم بیکینگ پودر 7

گرم نمک گردو 2



فر خود را با دمای ۱۵۰ درجه سانتی گراد گرم کنید.

در قالب کیک کاغذ قرار دهید.

در یک کاسه کوچک، پودر کتان را با آب مخلوط کنید و با همزن دستی کمی هم بزنید تا حل شود.

در ظرفی جداگانه مواد خشک را با هم ترکیب کرده و کنار بگذارید

ماست، شیر، روغن را به کتان اضافه کنید و یک هم کوچکی بزنید، سپس مواد خشک را به آرامی در چند مرحله روی مواد مایع الک کنید، میتونید قبل کار الک کنید و در اینجا کم کم روی مواد مایع ریخته شود با مفتول دستی آرد را هم بزنید تا جایی که آرد باقی نماند

قالب را با خمیر پر کنید، باید غلیظ باشد

میتونید انواع توت ها مثل بلوبری و... را روی آن بپاشید و یا آجیل بپاشید و به مدت تقریبی 60 دقیقه بپزید، تا زمانی که یک خلال تست میکنید تمیز بیرون بیاید



کیک گتو پام



تخم مرغ 3 عدد

سیب خرد شده 4 عدد

شکر 200 گرم

سس سیب 200 گرم

روغن زیتون 100 گرم

وانیل یک قاشق چایخوری

آرد 320 گرم

شیر 180 گرم

نمک یک قاشق چایخوری

بکینگ پودر 10 گرم

گردو 50 گرم

مواد رویه

کره گیاهی 25 گرم

شکر 60 گرم

مواد لازم سس سیب

سیب 4 عدد

دارچین 1 قاشق غذاخوری

هل نصف قاشق غذاخوری

لیمو ترش 1 قاشق غذاخوری

آب نصف لیوان

قالب استفاده شده 24

دمای پخت 180 درجه و مدت زمان پخت 60 الی 75 دقیقه



کیک پرالین فندقی

کره 100 گرم

شکر 75 گرم

پرالین فندق 100 الی 140 گرم

تخم مرغ 2 عدد

آرد 85 گرم

پودر فندق 40 گرم

بکینگ پودر 4 گرم

شیر 50 گرم

وانیل نصف قاشق چایخوری



مواد لازم پرالین

فندق 90 گرم

شکر 80 گرم

دمای پخت 150 درجه و مدت زمان پخت 50 دقیقه

کیک چاکلت پینات باتر

تخم مرغ 4 عدد

آرد 150 گرم

نشاسته ذرت 30 گرم

شکر 180 گرم

آب یا شیر 80 گرم

روغن مایع 100 گرم

وانیل 1 قاشق چایخوری

بکینگ پودر 4 گرم (یک قاشق چایخوری)

جوش شیرین یک چهارم قاشق چایخوری

نمک یک پنس

کره بادام زمینی 120 گرم

خامه صبحانه 70 گرم

شکلات سفید 50 گرم



کیک کوکونات (نارگیل)

تخم مرغ 2 عدد

آرد 100 گرم

شکر 60 گرم

روغن 60 گرم

وانیل یک قاشق چایخوری

آب 60 گرم

بکینگ پودر نصف قاشق چایخوری



پودر نارگیل چرب 200 گرم

پودر قند 200 گرم

روغن مایع داغ 100 گرم

کره حیوانی 50 گرم

سفیده تخم مرغ 120 گرم

آبلیمو یک قاشق غذاخوری

مواد لازم شربت:

شکر 150 گرم

آب 150 گرم

جوهر لیمو نصف قاشق چایخوری

مواد مغزی:

کرمفیل به میزان نیاز

مربای آلبالو به میزان نیاز

قالب استفاده شده 20 الی 23

دمای پخت کیک 180 درجه به مدت 15 الی 20 دقیقه

دمای پخت نارگیل 160 درجه به مدت 25 الی 35 دقیقه

CAKE YOUSEF

بیسکوئیت لوتوس

آرد سفید قنادی 225 گرم

آرد گندم (آرد لواش) 75 گرم

کره 170 گرم

شکر سفید 100 گرم

شکر قهوه ای 80 گرم

شربت اینورت 1 قاشق غذاخوری

لیسیتین (اختیاری) 20 گرم

عصاره وانیل یک قاشق چای خوری

نمک نصف قاشق چایخوری

بکینگ پودر نصف قاشق چایخوری

جوش شیرین نصف قاشق چایخوری

پودر دارچین 4 گرم (دو قاشق چایخوری)

پودر میخک 3 گرم (یک قاشق چایخوری)

پودر زنجبیل 1 گرم (نصف قاشق چایخوری)

جوز هندی 1 گرم (نصف قاشق چایخوری)

پودر پاپریکا یک چهارم قاشق چایخوری



کرم لوتوس

شکر 100 گرم

بیسکوئیت 300 گرم

شیر غلیظ شده 150 گرم

کره 40 گرم

دارچین 2 گرم (یک قاشق چایخوری)

زنجبیل 1 گرم (نصف قاشق چایخوری)

جوزهندی 1 گرم (نصف قاشق چایخوری)

میخک 2 گرم (یک قاشق چایخوری)

پودر پاپریکا نیم گرم (یک چهارم قاشق چایخوری)

وانیل 2 گرم (نصف قاشق چایخوری)

شربت 15 گرم (یک قاشق غذاخوری)

لیسیتین (اختیاری) 15 گرم



کیک لوتوس



تخم مرغ 3 گرم

آرد 180 گرم

شکر 150 گرم

پودر بیسکوئیت 60 گرم

شیر 120 گرم

روغن مایع 100 گرم

کرم لوتوس 120 گرم

بکینگ پودر 6 گرم

وانیل 4 گرم

قالب 20 تا 25

دمای پخت 180 درجه و مدت زمان پخت 35 الی 40 دقیقه

گاناش لوتوس (فیلینگ)

خامه صبحانه 200 گرم

گلوکز 20 گرم

شکلات 100 گرم

کره 45 گرم

کرم لوتوس 150 گرم