

کاپ کیک ردولوت

فرمول پیشنهادی و روش تهیه

رد ولوت	1 کیلوگرم
تخم مرغ	350 گرم
روغن قابل پخت	350 گرم
خامه ترش	150 گرم
آب	150 گرم

شرایط میکس و پخت :

زمان هم زدن :	3-5 دقیقه
حرارت خمیر :	23-25 سانتی گراد
میزان وزن چانه :	50 گرم (قالب مافین)
دمای پخت :	220 درجه سانتیگراد که به 200 درجه کاهش یابد
زمان پخت :	15-20 دقیقه

آماده سازی :

- مواد را با سرعت متوسط به مدت 3-5 دقیقه مخلوط نمائید
- در قالب های فلزی، کاپ را با کره آغشته نمائید در صورت مصرف کاپ کاغذی، خمیر مستقیماً داخل آن ریخته شود.
- برای خامه یا کرم آن را به نحوی هم میزنیم تا خامه ی صاف به دست آید. کرم را در میان خمیر ردولوت قرار داده و با کاهش دما و بسته بودن تهویه (دمپر) پخت گردد.
- مطابق میل خود تزئین نمائید.