

سر

الكحك الناعم

بدون خميرة

SECRET

SOFT BISCUIT

WITHOUT YEAST



CHEF MOHAMED ALI

40 Years of Innovation

# الفصل 1: مقدمة عن الكعك الناعم

يعد الكعك الناعم من الاصناف المميزة التي يمكن تحضيرها بطريقة بسيطة وسريعة دون الحاجة لاستخدام الخميرة أو البيكنج باودر أو أي مادة رافعة أخرى. هذه الطريقة تعتبر الأمثل لتحضير كعك ناعم ومرن، مما يجعل الحشو في القطعة محكمًا ولا يخرج منها أثناء الخبز. كما أن قوام العجين لين وناعم، مما يعطي للكعك ملمسًا رائعًا وطعمًا شهياً. في هذا الكتاب، سنتعرف على كيفية تحضير هذا الكعك الفاخر بطريقة احترافية وسهلة.

# الفصل 2: المقادير

3.1 كيلو جرام من الزبدة

350.2 جرام من السكر البودرة

5.3 كيلو جرام دقيق

200.4 جرام من اللبن البودرة

300.5 جرام من السمسم المحمص

50.6 جرام من رائحة الكعك

300.7 مل من الماء المعدني

# الفصل 3: طريقة التحضير

1. تحضير الخليط الأساسي:
2. ضع الزبدة مع السكر البودرة في وعاء عميق. استخدم مضرب كهربائي لخلط المكونات جيدًا حتى يصبح الخليط هشًا ومتجانسًا.
3. إضافة الماء المعدني:
4. أضف الماء المعدني تدريجيًا إلى الخليط واستمر في الخفق حتى يصبح الخليط ناعمًا ومتجانسًا.
5. إضافة باقي المقادير:

• أضف اللبن البودرة، السمسم المحمص،

ورائحة الكعك إلى الخليط. امزج

المكونات جيدًا حتى تحصل على عجينة

ليننة الملمس.

• التشكيل:

• بعد التأكد من أن العجينة أصبحت

متجانسة، يمكنك تشكيل الكعك حسب

الرغبة، سواء كان محشيًا أو بدون حشو.

• الخبز:

• للكعك السادة: سخن الفرن إلى درجة

حرارة 180 درجة مئوية واخلز الكعك

لمدة 20-25 دقيقة.

• للكعك المحشو: سخن الفرن إلى درجة

حرارة 200 درجة مئوية واخلز الكعك

لمدة 20-25 دقيقة.

# الفصل 4: نصائح لإنتاج كعك ناعم مثالي

- زيادة التماسك:
- إذا أردت أن يكون الكعك أكثر تماسكًا، يمكنك زيادة كمية الماء بمقدار 100 مل عن المقدار المذكور في الوصفة.
- استخدام الزبدة الطازجة:
- تأكد من استخدام زبدة ذات جودة عالية للحصول على قوام ناعم وطعم غني.
- اختيار الحشو المناسب:
- يمكن ملء الكعك بأنواع مختلفة من الحشوات، مثل الملبن أو التمر، وذلك حسب تفضيلك.
- التحكم في درجة الحرارة:
- تأكد من تسخين الفرن مسبقًا لضمان خبز الكعك بشكل متساوٍ.

# الفصل 5: الخاتمة

الكعك الناعم هو منتج رائع يمكن تحضيره بسرعة وبأسلوب بسيط، وهو يقدم طعامًا لذيذًا وملمسًا ناعمًا بفضل العجينة المميزة التي نحضرها. باستخدام هذه الوصفة، يمكنك إعداد كعك يناسب جميع الأذواق، سواء كان سادة أو محشواً. بالإضافة إلى أنه منتج اقتصادي وسهل التحضير، ما يجعله مثاليًا للمناسبات المختلفة. نأمل أن يكون هذا الكتاب قد قدم لك طريقة مبتكرة وسهلة لتحضير كعك ناعم وذو جودة عالية.

# الفصل 6: المراجع

**المراجع الغذائية:**

**دراسة المكونات واستخدام الذبدة الطبيعية للحصول على أفضل قوام للكعك.**

**المراجع التسويقية:**

**استراتيجيات تسويق الكعك الناعم في السوق المحلي والدولي.**