



Ürün Bilgi Formu

TİTO Pasta Kek Unu

Fiziksel Yapısı: Toz

Menşei: Türkiye

Ürün Detayları:

Yapacağınız kekin yumuşacık ve kabarık olmasını istiyorsanız, uygun unu seçmeniz çok önemlidir.

Tito pasta kek unları, müşterilerinize en lezzetli ve çekici görünen pastaları sunmanızı ve ürünlerinizin/markanızın sürekli tercih edilmesini sağlayan pasta unlarıdır.

Buğday tanesi 3 kısımdan oluşmaktadır. Buğday tanesini saran dış tabakaya buğday kepeği, yağ ve e vitamini ihtiva eden kısmına ruşeym, nişasta ve gluten ile dolu kısmına ise endosperm denilir.

Kekinizin yumuşacık ve kabarık olması undaki protein miktarına bağlıdır. Bu nedenle doğru unları uygun yerlerde kullanmalıyız. Tito pasta unu ile yaptığınız kekleriniz yumuşak ve ipeğimsi bir his verir.

Daha az protein içerdiği için kek ve benzeri pastaların daha süngerimsi olmalarını sağlar. Sert una göre kendi ağırlığının % 25 - 50 si kadar daha az su emer.

Tito pasta kek unlarının yapımı aşamasında ülkemizin özel buğdayları seçilerek, özenle öğütülerek, un haline getirilir, böylece ürünün kendine has proteini ve nişastasının ısı ile zarar görmesinin önüne geçilir, buğdayın kalitesi en üst seviyede korunur.

Tito pasta kek unlarının içinde kabartıcı ve vanilya aroması hariç hiçbir katkı ve koruyucu yoktur. Bu yüzden uygun ortamda saklamalısınız. Unun içerisinde dilediğiniz aromayı ekleyebilirsiniz.

Tito pasta kek unlarına kabartıcı (kabartma tozu) katmanıza gerek yoktur.

KEK UNU KULLANIM ÖNERİSİ

Yaptığınız karışımın akışkan kıvamda olması gerekmektedir. Kullandığınız ölçü kapları ve yumurta büyüklükleri farklılık göstereceğinden göstereceğinden, yaptığınız kek karışımı kıvamı koyu olduğunu düşünürseniz içerisine süt ve yağ karışımı ekleyerek kıvamın sıvı olmasını sağlayabilirsiniz. Ayrıca kekin içerisinde az miktarda aroma bulunmaktadır,

6 kişilik sade kek pişirmek için;

- 300g un (2,5-3 su bardağı un)
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bard sıvı yağ
- 3 yumurta
- 1 su bardağı süt

Önce yumurta ve şeker iyice çırpılır, sonrasında süt ve yağ eklenir ve karıştırılır. Sıvılar iyice karıştıktan sonra un eklenir. Alt üst pişirme ayarı açılmış, önceden ısıtılmış (180C) fırının orta rafında pişirebilirsiniz. İlk 20 dk fırının kapağını açmayın. Pişme süresi yaklaşık 40-45 dak.Fırın ve kek kalıbına göre bu süre değişkenlik gösterebilir.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07