

سبونج كيك شيكولاتة



جدول المقادير

مقادير السبونج كيك شيكولاتة	
1 كيلو	بودر إسبونج شيكولاتة
600 جرام	بيض
150 جرام	مياه
1750 جرام	اجمالي الوزن

طريقة العمل

- يتم خلط المكونات معا والضرب بالمضرب السلك علي السرعة رقم 1 لمدة دقيقة ويتم النقل على اعلى سرعة لمدة 10 دقائق للحصول على ملمس ناعم للعجين .
- تتم التسوية علي درجة حرارة 180 درجة الي 190 درجة لمدة من 30 دقيقة الي 40 دقيقة حسب الوزن ودرجة حرارة الفرن.