



HAZIR KEK KARIŞIMLARI



Muffin



Muffin Miks Sade 06244-06 Muffin Mix

Ürün net ağırlığı / Net weight	10 kg
Koli içi adedi / Piece in a carton	1
Raf ömrü / Shelf life	365 gün/day
Ürün barkodu / Unit barcode	68690504624464



Muffin Mix

*Çabuk ve kolay yapımı ile
ustaların tercihi*

*Sadece yumurta ve sıvı yağ
eklenmesi ile edilen mükemmel
lezzetler*



Muffin Miks Kakaolu 06244-07 Muffin Mix Cocoa

Ürün net ağırlığı / Net weight	10 kg
Koli içi adedi / Piece in a carton	1
Raf ömrü / Shelf life	365 gün/day
Ürün barkodu / Unit barcode	68690504624471

Çikolatalı Muffin

Malzemeler

- 1 kg Piyale Muffin Mix Kakaolu
- 200 gr Su
- 380 gr Bizim Ayçiçek Yağı
- 280 gr Yumurta
- 200 gr Ülker Parça Çikolata (iri boy)

Hazırlanışı

Sıvı malzemeleri bir kabın içerisine alarak çırpma teli yardımıyla karıştırınız. Üzerine 1 kg Piyale Muffin Mix Kakaolu kek karışımını ve parça çikolatayı ilave ederek yaklaşık 4 dakika çırparak muffin kalıplarına dökünüz. Önceden 170°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 16 dakika pişirerek servis ediniz.

ÇİKOLATALI Muffin



Balkabaklı Whoopie

MALZEMELER

- 1 kg Piyale Whoopie Sade
- 150 gr Su
- 300 gr Bizim Ayçiçek Yağı
- 300 gr Yumurta
- 150 gr Kabak Ezmesi
- 5 gr Zencefil
- 5 gr Karanfil
- 15 gr Tarçın

KREM PEYNİR DOLGUSU İÇİN

- 500 gr İçim Taze Peynir
- 175 gr Pudra Şekeri
- 2 gr Vanilya
- 30 gr Bizim Mutfak Pasta Kreması Tozu



HAZIRLANIŞI

1 kg Piyale Whoopie Sade un karışımının içine diğer malzemeleri ekleyerek mikserde önce düşük sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpınız. Oluşan hamuru sıkma torbası yardımıyla yarım tatlı kaşığı büyüklüğünde parçalar olacak şekilde yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine paylaştırınız. Önceden 165 - 170°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika üzerleri çok hafif kızarıncaya kadar pişiriniz. (Tercihen ilk 5 dakika buharlı). Fırından çıkarılan whoopielerin 1-2 dakika soğumasına izin verdikten sonra ters çevirip yaklaşık 30 sn. üzerlerine fırın tepsisi v.b. koyarak whoopielerin düz bir şekil almasını sağlayınız. Krem peynir dolgusu için malzemeleri 5 dakika mikserde çırpınız. Hazırlamış olduğunuz whoopielerin arasına sıkarak servis ediniz.



Whoopie Kakaolu Whoopie Cocoa

06244-05

Ürün net ağırlığı / Net weight	5 kg
Koli içi adedi / Piece in a carton	1
Raf ömrü / Shelf life	365 gün/day
Ürün barkodu / Unit barcode	68690504624457



Whoopie Sade Whoopie

06244-04

Ürün net ağırlığı / Net weight	5 kg
Koli içi adedi / Piece in a carton	1
Raf ömrü / Shelf life	365 gün/day
Ürün barkodu / Unit barcode	68690504624440

Whoopie Mix

Amerika'nın geleneksel whoopie kekleri artık Türkiye'de..

1917 yılından itibaren raflarda olan whoopie kekler bugüne kadar lezzetleri ile herkesi kendisine esir etmeye devam ediyor.

Ortasındaki nefis krema ve iki yumuşak kek ile hazırlanan whoopie; ceviz büyüklüğünden hamburger büyüklüğüne, sadesinden kakaolusuna, balkabaklısından Hindistan cevizlisine kadar uzanan çeşitleri ile raflarda da yerini almaktadır.



Browni



Browni Miks Browni Mix

06248-09

Ürün net ağırlığı / Net weight	10 kg
Koli içi adedi / Piece in a carton	1
Raf ömrü / Shelf life	365 gün/day
Ürün barkodu / Unit barcode	6869504624891



Browni

Farklı uygulamalarla menülere zenginlik katan, pratik kullanımı, güçlü yapısı ve lezzeti ile standart ürünler elde edilmesine imkan sağlayan Piyale Brownie Miks ile brownie yapmanın eşsiz keyfini yaşayın. Piyale Brownie miks ile klasik brownie tariflerinin ötesine geçin.



Çilekli Çikolatalı Browni

Malzemeler

- 1 kg Piyale Browni Miks
- 500 gr su
- 600 gr Bizim Ayçiçek Yağı
- 8 adet yumurta
- 300 gr ceviz
- 500 gr Ülker Bitter Kuvertür
- 500 gr Bizim Sıvı Şanti
- 3 su bardağı küp doğranmış çilek

HAZIRLANIŞI

1 kg Piyale Browni Miks, 500 gr su, 600 gr Bizim Ayçiçek Yağı, 8 yumurta ve 300 gr cevizi önce düşük ayarda 2 dakika çırpınız, sonra yüksek ayarda 4 dakika daha çırpmaya devam ediniz. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine hazırladığımız karışımı dökünüz ve önceden 170 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişiriniz. Fırından çıktıktan sonra 10-15 dakika dinlendirin. Üzerine dökülecek sos için; 500 gr Bizim Sıvı Şantiyi kaynayanaya kadar ateşte pişirip, üzerine 500 gr Ülker Bitter Kuvertür ekleyerek eriyene kadar karıştırınız daha sonra hızlıca ateşten alınız. Hazırladığımız sosu kek karışımı üzerine eşitçe pay ederek dökünüz. Küp doğranmış çileği soslu kek üzerine eşit bir şekilde serpiştirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis ediniz.