



Glutensiz Sacher Kek

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE ile çalışılmış



(4 adet Ø 18 cm çember için)

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Yumurta	0,550 kg
Tereyağı, yumuşatılmış	0,330 kg
Kabartma tozu	0,010 kg
Su	0,190 kg
Toplam ağırlık	2,080 kg

Karıştırma süresi:	2 - 4 dakika
Hamur ağırlığı:	0,500 kg
Fırın sıcaklığı:	180 °C, baca kapalı
Pişirme süresi:	40 - 45 dakika

Uygulama: Tüm malzemeler pürüzsüz bir hamur elde edilinceye kadar yüksek hızda çırpılır ve çemberlere dökülerek pişirilir. Kekler soğuduktan sonra ortadan ikiye kesilir, keklerin arasına ve üzerine kayısı marmeladı sürüldükten sonra çikolata sosu ile kaplanır ve isteğe göre süslenir.