

ÖZET

Ihlamur Çaylı Fındıklı Kek Ve Üretim Yöntemi

Buluş, gıda sanayinde klasik kek yapımı yöntem ve şekillerden farklı olarak, kekin hamuruna çırılması aşamasında süt yerine kaynar suda 15 dakika demlendirilmiş, süzölmüş ve soğutulmuş ıhlamur çayı ve dövölmüş fındığın ilave edilmesiyle üretilmiş olan Ihlamur Çaylı Fındıklı Kek Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde kek çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlıya faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir. Ihlamur Çaylı Fındıklı Kek Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece); %14.38 yumurta, %24.10 şeker, %30.21 un, %0.31 vanilya, %0.71 kabartma tozu, %17.26 ıhlamur çayı, %7.19 sıvı yağı, %5.84 dövölmüş fındık şeklindedir.

15

20

25

30

İSTEMLER

1. Buluş İhlamur Çaylı Fındıklı Kek Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; kekin hamuruna çırılması aşamasında süt yerine kaynar suda 15 dakika demlendirilmiş, süzölmüş ve soğutulmuş ıhlamur çayı ve dövölmüş fındığın ilave edilmesiyle üretilmiş olmasıdır.

2. İstem 1’de bahsedilen İhlamur Çaylı Fındıklı Kek Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; İhlamur Çaylı Fındıklı Kek Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimlerin; (% kütlece); %14.38 yumurta, %24.10 şeker, %30.21 un, %0.31 vanilya, %0.71 kabartma tozu, %17.26 ıhlamur çayı, %7.19 sıvı yağı, %5.84 dövölmüş fındık şeklinde olmasıdır.

15

20

25

30

TARİFNAME

İHLAMUR ÇAYLI FINDIKLI KEK VE ÜRETİM YÖNTEMİ

5 Teknik Alan

Buluş, gıda sanayinde klasik kek yapımı yöntem ve şekillerden farklı olarak, kekin hamuruna çırpılması aşamasında süt yerine kaynar suda 15 dakika demlendirilmiş, süzölmüş ve soğutulmuş ıhlamur çayı ve dövölmüş fındığın ilave edilmesiyle üretilmiş olan Ihlamur Çaylı Fındıklı Kek Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde kek çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlıya faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir.

Tekniğin Bilinen Durumu

Kek çırpılarak yapılan bir ürün çeşididir. Yapımında kullanılan temel malzemeler yumurta, yağ, un, şeker ve kabartma tozudur.

Keyif verici ve sağlık açısından olumlu etkilerinden dolayı bitki çayları günümüzde yaygın olarak kullanılmaktadır. Antioksidan madde içeriklerinin yüksek olmasından dolayı (özellikle fenolik bileşik) insan sağlığı üzerindeki öneminin ortaya çıkması sonucunda bu ürünlerin tüketimi her geçen gün daha da artmaktadır.

Değişik Tillia türlerinin çiçeklerinin kurutulması ile ıhlamur elde edilir. Ihlamurun; İdrar arttırıcı, terletici, yatıştırıcı, göğüs yumuşatıcı etkileri bulunmaktadır ve özellikle infüzyon halinde kullanılmaktadır.

Coğrafi bölgelere bağılı olarak değişiklik gösteren ıhlamur bitkisi, türü ne olursa olsun veya orijinal konumu ne olursa olsun, terapötik ve kozmetik özelliklere sahiptir. Ihlamur bitkisinin (Tilia) farklı türleri yetiştikleri coğrafi bölgelere bağılı olarak değişiklik gösterebilir.

Tilia, Ihlamur (Tilia) bitkisi; şeker, yağ, kateşin ve gallik asit, tanin, polifenolik bileşikler, organik asit, mineral tuz, amino asit, vitamin ve uçucu yağ gibi birçok farklı molekül içerir. Bu moleküller bitkiden ekstraksiyon yöntemi ile ayrılabilir.

- 5 Keke farklı bir lezzet kazandırarak ürün çeşitliliğini ve sağlık açısından faydalı olan ihlamur çayının tüketimini artırmaktır.

Buluşun Tanımı

- 10 Başvuru konusu Ihlamur Çaylı Fındıklı Kek Ve Üretim Yöntemi; %14.38 yumurta ve %24.10 şeker 20 dk. mikser ile çırpılır. Başka bir kaptan %30.21 un, %0.31 vanilya ve %0.71 kabartma tozu elenir. Ayrı bir tarafta %17.26 kaynar suda 15 dakika demlendirilmiş, süzölmüş ve soğutulmuş ihlamur çayı ve %7.19 sıvı yağ karıştırılır. Yumurta ve şeker karışımı koyu boza kıvamına geldiğinde, süt ve sıvı yağ karışımını ekleyerek spatula ile karıştırılır. %5.84 dövölmüş
- 15 fındık içi ilave edilip karıştırılır. Unu yavaş yavaş eklenir ve miks katlanarak karıştırılır. Beş dakika önceden ısıtılan 180 °C lik fırında 40-45 dakika pişirilir. 20-25 °C ye soğutulup ambalajlanır. Serin ve kuru yerde muhafaza edilerek üretilmektedir.
- 20 Ihlamur Çaylı Fındıklı Kek Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece); %14.38 yumurta, %24.10 şeker, %30.21 un, %0.31 vanilya, %0.71 kabartma tozu, %17.26 ihlamur çayı, %7.19 sıvı yağı, %5.84 dövölmüş fındık şeklinde oluşmaktadır.

25

30