

## আধুনিক রান্না একাডেমি অনলাইন শীট

ভ্যানিলা ময়েস্ট কেক

প্রয়োজনীয় উপকরণঃ

কেকের বেইজ তৈরির জন্য-

- ০১) ডিম- ৪টি
- ০২) ময়দা- ১৬২ গ্রাম বা (১ কাপ + ১/৩ কাপ)
- ০৩) বেকিং পাউডার- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ
- ০৪) কর্নফ্লাওয়ার- ১৫ গ্রাম বা ২ টেবিল চামচ
- ০৫) তেল- ৪৪ গ্রাম বা ১/৪ কাপ
- ০৬) ভ্যানিলা এসেন্স- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ
- ০৭) দুধ- ৫৩ গ্রাম বা ১/৪ কাপ
- ০৮) চিনি- ১১৭ গ্রাম বা ৩/৪ কাপ

কেক ফ্রস্টিং এর জন্য-

- ০১) হুইপড ক্রিম ১ কাপ থেকে দেড় কাপ (নতুনদের আরো বেশি লাগতে পারে)
- ০২) আইসিং সুগার ২ টেবিল চামচ (স্বাদ মত /অপশনাল)
- ০৩) ভ্যানিলা এসেন্স ১ চা চামচ বা ভ্যানিলা পাউডার হাফ চা চামচ (অপশনাল)

# ৮ ইঞ্চি মোন্ডে বেক করতে হবে # পাতার নজেল ও 1M নজেল দিয়ে ডিজাইন করা হবে



### অবশ্যই খেয়াল রাখুন

- ◆ সবগুলো শুকনো উপকরণ ২ বার বা ৩ বার চলে নিবেন।
- ◆ গভীর মিস্টিং বোল ব্যবহার করলে ডিমের মেরাং দ্রুত হবে। বোলে কোন পানি থাকা যাবে না।
- ◆ চিনি ভালো ভাবে গলিয়ে নিতে হবে।
- ◆ শুকনো উপকরণ ডিমের মেরাং এ আস্তে ধীরে ভালো ভাবে মেশাতে হবে।
- ◆ ব্যাটার তৈরির পর বেশিক্ষণ রেখে দেওয়া যাবে না।
- ◆ চুলায় বেক করার সময় চুলার আঁচ কমানো বাড়ানো যাবে না। সবসময় একই আঁচে থাকবে। পাতলা হাঁড়ির জন্য চুলার আঁচ হবে লো অথবা লো থেকে একটু বেশি। ভারী হাড়ি বা সসপ্যানের ক্ষেত্রে চুলার আঁচ থাকবে লো এবং মিডিয়ামের মাঝামাঝি।
- ◆ ওভেনে বেক করার ক্ষেত্রে প্রথমে কনভেকশন মোডে অটো প্রি হিট করে নিবেন। আর ইলেক্ট্রিক ওভেনের ক্ষেত্রে ১০ মিনিট প্রি হিট করবেন। প্রি হিট করা হয়ে গেলে ১৬০ থেকে ১৮০ ডিগ্রী সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ৩০ থেকে ৩৫ মিনিট বেক করবেন।
- ◆ গরম অবস্থায় কেক আনমোল্ড করা যাবে না ও কেক স্লাইজ করা যাবে না।
- ◆ কেক কাটার পর কেকের ক্রাম্ব ভালোভাবে পরিষ্কার করে নিতে হবে।
- ◆ হুইপড ক্রিম অবশ্যই ফ্রিজে রেখে ঠাণ্ডা করে ব্যবহার করতে হবে। আমার মতে ইভার হুইপ দিয়ে সবচেয়ে সহজে ও পারফেক্ট ভাবে ক্রিম তৈরি করা যায়।
- ◆ গভীর মিস্টিং বোল ব্যবহার করলে ক্রিম দ্রুত ফোম হবে। ব্যবহারের আগে ক্রিমের প্যাকেট ভালো ভাবে ঝাকিয়ে নিবেন।
- ◆ হুইপড ক্রিম প্রথমে লো স্পীডে বিট করতে হবে। কিছুটা ফোমি হয়ে আসলে স্পীড মিডিয়াম করতে হবে। কখনোই হাই স্পীডে বিট করা যাবে না।
- ◆ আইসিং সুগার বা ভ্যানিলা এসেন্স দিতে চাইলে ক্রিম ৯০% হয়ে আসার পর দিবেন। তবে বাসায় প্র্যাকটিস করার সময় প্রথম প্রথম ক্রিমে কিছু না দেওয়াই ভালো। কারণ এগুলো দিলে প্রাথমিক অবস্থায় ক্রিম পারফেক্ট নাও হতে পারে।
- ◆ ক্রিম অতিরিক্ত বিট করলে কেক ফ্রস্টিং সুখ হবে না।

- ◆ ক্রিম তৈরির পর বেশিক্ষণ রুম টেম্পারেচারে রাখা যাবে না। যত দ্রুত সম্ভব ফ্রিস্টিং করে ফেলতে হবে। নাহলে ক্রিম নরম হয়ে আসবে বা গরমে গলেও যেতে পারে।
- ◆ ক্রিমে সবচেয়ে ভালো হয় ডাস্ট কালার ব্যবহার করতে পারলে তবে এটার দাম বেশি। জেল কালারও ভালো। সবচেয়ে কম ভালো লিকুইড কালার।

“কেক নিয়ে কাজ করতে হলে ধৈর্য, চেষ্টা ও প্রবল ইচ্ছা শক্তির প্রয়োজন। একটি কেক তৈরির অনেকগুলো ধাপ (বেইজ,ফ্রিস্টিং,ডিজাইন) রয়েছে। সবগুলো ধাপ এক সাথে প্রথম অবস্থায় পারফেক্ট ভাবে সম্পন্ন করতে পারা একধরনের চ্যালেঞ্জ। ধৈর্য সহকারে চেষ্টা করে গেলে একসময় কেক তৈরি আপনার কাছে সবচেয়ে সহজ কাজ ও নেশায় পরিণত হবে। কেক ডিজাইন করার ক্ষেত্রেও অবশ্যই বেশি বেশি প্র্যাকটিস করতে হবে। একদিনে কেউ কেক ডিজাইন করতে পারে না। তাই হতাশ না হয়ে প্র্যাকটিস করতে হবে। যত প্র্যাকটিস করবেন আপনার ডিজাইন তত আকর্ষণীয় ও নিখুঁত হবে ইনশাআল্লাহ।“

সংরক্ষণ –

#) ছইপড ক্রিম তৈরির পর এয়ার টাইট বক্সে ভরে ২/৩ দিন ফ্রিজের নরমালে সংরক্ষণ করা যায়। তবে অবশ্যই খেয়াল রাখতে হবে ফ্রিজের ঠাণ্ডা বাতাস যেন ক্রিমে না লাগে। ক্রিম তৈরির পর সাথে সাথে ব্যবহার করে ফেলা সবচেয়ে উত্তম।

#) কেক বেইজ ফাইনাল ফ্রিস্টিং করে ডিজাইন না করে নরমাল ফ্রিজে সংরক্ষণ করতে পারেন ৩ থেকে ৪ দিন পর্যন্ত। এভাবে আগেই কেক তৈরি করে রাখতে পারেন। অর্ডার পেলে গ্রাহকের পছন্দ মত ডিজাইন করে ডেলিভারি দিতে পারেন। এতে আপনার সময় বাঁচবে এবং অল্প সময়ে অনেক কেক ডেলিভারি দিতে পারবেন। যে কোন কেকের ক্ষেত্রে আপনারা এ কৌশলটা অবলম্বন করতে পারেন।

#) কেক ডিজাইন করে নরমাল ফ্রিজে সংরক্ষণ করতে হবে। এভাবে ৩ থেকে ৪ দিন পর্যন্ত ভালো থাকে। কেক বেইজ তৈরি করেও র্যাপিং করে কয়েকদিন নরমাল ফ্রিজে সংরক্ষণ করতে পারবেন।

প্যাকেজিং – কেক ডেলিভারি দেওয়ার জন্য কাগজের বিভিন্ন সাইজের বক্স পাওয়া যায় সেগুলো ব্যবহার করতে পারেন। এছাড়া বিশেষ ট্রান্সপারেন্ট বক্সও পাবেন গুলাশান-১ ডিসিসি মার্কেট অথবা বিভিন্ন অনলাইন পেইজে। দূরত্ব বেশি হলে প্লাস্টিকের টেম্পোরারি বক্সে করেও ডেলিভারি দিতে পারেন।

প্রাইজিং – প্রতি পাউন্ড ভ্যানিলা কেক তৈরিতে আনুমানিক ১২০ থেকে ১৫০ টাকা পর্যন্ত খরচ হতে পারে। এটা পন্যের দাম উঠা-নামার উপর তা নির্ভর করে। আর প্রতি পাউন্ড ভ্যানিলা কেক এলাকা ও ডিজাইন ভেদে ৩৫০ থেকে ৬০০ টাকা পর্যন্ত সেল করা যায়। তবে চেষ্টা করতে হবে বেশি পাউন্ডের কেক তৈরির কাজ করতে কারণ ১ পাউন্ডের কেক তৈরিতে আপনার যে পরিমাণ পরিশ্রম ৩ পাউন্ডের কেক তৈরিতেও প্রায় একই পরিশ্রম।

রেড ভেলভেট কেক

প্রয়োজনীয় উপকরণঃ

কেকের বেইজ তৈরির জন্য-

০১) ডিম- ৩টি

০২) ময়দা- ১৭৫ গ্রাম বা দেড় কাপ

০৩) বেকিং পাউডার- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ

০৪) কর্নফ্লাওয়ার- ১৬ গ্রাম বা ২ টেবিল চামচ

০৫) কোকো পাউডার-৫ গ্রাম বা ১ টেবিল চামচ

০৬) তেল- ৫৪ গ্রাম বা ১/৩ কাপ

০৭) ভ্যানিলা এসেন্স- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ

- ০৮) দুধ- ১০০ গ্রাম বা হাফ কাপ
- ০৯) হোয়াইট ভিনেগার বা সিরকা- ১২ গ্রাম বা ২ চা চামচ
- ১০) লিকুইড রেড কালার- ২ চা চামচ
- ১১) চিনি- ১৯০ গ্রাম বা ১ কাপ
- কেক ফ্রস্টিং এর জন্য-
- ০১) হাফ লিটার দুধ দিয়ে তৈরি ক্রিম চিজ বা ৯০ গ্রাম ক্রিম চিজ
- ০২) ১০০ গ্রাম বাটার
- ০৩) আইসিং সুগার- ৬৫ গ্রাম বা হাফ কাপ (স্বাদ মত)
- ০৪) ভ্যানিলা এসেন্স-হাফ চা চামচ বা ২ গ্রাম
- # ৮ ইঞ্চি মোন্ডে বেক করতে হবে

### অবশ্যই খেয়াল রাখুন

- ◆ সবগুলো শুকনো উপকরণ ২ বার বা ৩ বার চলে নিবেন।
- ◆ গভীর মিক্সিং বোল ব্যবহার করলে ডিমের মেরাং দ্রুত হবে। বোলে কোন পানি থাকা যাবে না।
- ◆ চিনি ভালো ভাবে গলিয়ে নিতে হবে।
- ◆ শুকনো উপকরণ ডিমের মেরাং এ আন্তে ধীরে ভালো ভাবে মেশাতে হবে।
- ◆ লিকুইড কালার বেশি ব্যবহার করা যাবে না। বেশি দিলে কেক বেইজ খয়েরি হবে আবার কম ব্যবহার করলে গোলাপি হবে।
- ◆ ব্যাটার তৈরির পর বেশিক্ষণ রেখে দেওয়া যাবে না।
- ◆ চুলায় বেক করার সময় চুলার আঁচ কমানো বাড়ানো যাবে না। সবসময় একই আঁচে থাকবে। পাতলা হাঁড়ির জন্য চুলার আঁচ হবে লো অথবা লো থেকে একটু বেশি। ভারী হাড়ি বা সসপ্যানের ক্ষেত্রে চুলার আঁচ থাকবে লো এবং মিডিয়ামের মাঝামাঝি।
- ◆ ওভেনে বেক করার ক্ষেত্রে প্রথমে কনভেকশন মোডে অটো প্রি হিট করে নিবেন। আর ইলেক্ট্রিক ওভেনের ক্ষেত্রে ১০ মিনিট প্রি হিট করবেন। প্রি হিট করা হয়ে গেলে ১৬০ থেকে ১৮০ ডিগ্রী সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ৩০ থেকে ৩৫ মিনিট বেক করবেন।
- ◆ গরম অবস্থায় কেক আনমোল্ড করা যাবে না ও কেক স্লাইজ করা যাবে না।
- ◆ ক্রিম চিজ ফ্রস্টিং এর আগে তৈরি করা ক্রিমটা ৫ মিনিট নরমাল ফ্রিজে রেখে সেট করে নিতে হবে।

### সংরক্ষণ –

#) কেক বেইজ ফাইনাল ফ্রস্টিং করে ডিজাইন না করে নরমাল ফ্রিজে সংরক্ষণ করতে পারেন ৩ থেকে ৪ দিন পর্যন্ত। এভাবে আগেই কেক তৈরি করে রাখতে পারেন। অর্ডার পেলে গ্রাহকের পছন্দ মত ডিজাইন করে ডেলিভারি দিতে পারেন। এতে আপনার সময় বাঁচবে এবং অল্প সময়ে অনেক কেক ডেলিভারি দিতে পারবেন। যে কোন কেকের ক্ষেত্রে আপনারা এ কৌশলটা অবলম্বন করতে পারেন।

#) কেক ডিজাইন করে নরমাল ফ্রিজে সংরক্ষণ করতে হবে। এভাবে ৩ থেকে ৪ দিন পর্যন্ত ভালো থাকে। কেক বেইজ তৈরি করেও র্যাপিং করে কয়েকদিন নরমাল ফ্রিজে সংরক্ষণ করতে পারবেন।

**প্যাকেজিং –** কেক ডেলিভারি দেওয়ার জন্য কাগজের বিভিন্ন সাইজের বক্স পাওয়া যায় সেগুলো ব্যবহার করতে পারেন। এছাড়া বিশেষ ট্রান্সপারেন্ট বক্সও পাবেন গুলাশান-১ ডিসিসি মার্কেট অথবা বিভিন্ন অনলাইন পেইজে। দূরত্ব বেশি হলে প্লাস্টিকের টেম্পোরারি বক্সে করেও ডেলিভারি দিতে পারেন।

**প্রাইজিং –** প্রতি পাউন্ড রেড ভেলভেট কেক তৈরিতে আনুমানিক ১৮০ থেকে ২০০ টাকা পর্যন্ত খরচ হতে পারে। এটা পনের দাম উঠা-নামার উপর তা নির্ভর করে। আর প্রতি পাউন্ড রেড ভেলভেট কেক এলাকা ও ডিজাইন ভেদে ৫০০

থেকে ৭৫০ টাকা পর্যন্ত সেল করা যায়। তবে চেষ্টা করতে হবে বেশি পাউন্ডের কেক তৈরির কাজ করতে কারণ ১ পাউন্ডের কেক তৈরিতে আপনার যে পরিমাণ পরিশ্রম ৩ পাউন্ডের কেক তৈরিতেও প্রায় একই পরিশ্রম।

### চকলেট ময়েস্ট কেক

#### প্রয়োজনীয় উপকরণঃ

কেকের বেইজ তৈরির জন্য-

- ০১) ডিম- ৪টি
- ০২) ময়দা- ১২৫ গ্রাম বা ১ কাপ
- ০৩) কোকো পাউডার- ১০ গ্রাম বা ২ টেবিল চামচ
- ০৪) বেকিং পাউডার- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ
- ০৫) কর্নফ্লাওয়ার- ৭ গ্রাম বা ১ টেবিল চামচ
- ০৬) তেল- ৪৪ গ্রাম বা ১/৪ কাপ
- ০৭) চকলেট ফ্লেভার- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ
- ০৮) দুধ- ২৪ গ্রাম বা ২ টেবিল চামচ
- ০৯) চিনি- ১১৭ গ্রাম বা ৩/৪ কাপ

ডার্ক চকলেট গানাস এর জন্য-

- ০১) ডার্ক চকলেট- ৫০ গ্রাম
- ০২) হুইপড ক্রিম- ২৫ গ্রাম
- ০৩) কর্ণ সিরাপ- ৫ গ্রাম (অপশনাল)
- ০৪) বাটার- ৫ গ্রাম (অপশনাল)

কেক ফ্রস্টিং এর জন্য-

- ০১) হুইপড ক্রিম ১ কাপ থেকে দেড় কাপ (নতুনদের আরো বেশি লাগতে পারে)
- ০২) চকলেট গানাস (পছন্দ মত)
- ০৩) আইসিং সুগার ২ টেবিল চামচ (স্বাদ মত /অপশনাল)
- ০৪) ভ্যানিলা এসেন্স ১ চা চামচ বা ভ্যানিলা পাউডার হাফ চা চামচ (অপশনাল)

# ৮ ইঞ্চি মোন্ডে বেক করতে হবে # 2D নজেল দিয়ে ডিজাইন করা হবে

### অবশ্যই খেয়াল রাখুন

- ◆ সবগুলো শুকনো উপকরণ ২ বার বা ৩ বার চলে নিবেন।
- ◆ গভীর মিক্সিং বোল ব্যবহার করলে ডিমের মেরাং দ্রুত হবে। বোলে কোন পানি থাকা যাবে না।
- ◆ চিনি ভালো ভাবে গলিয়ে নিতে হবে।
- ◆ শুকনো উপকরণ ডিমের মেরাং এ আন্তে ধীরে ভালো ভাবে মেশাতে হবে।
- ◆ ব্যাটার তৈরির পর বেশিক্ষণ রেখে দেওয়া যাবে না।
- ◆ চুলায় বেক করার সময় চুলার আঁচ কমানো বাড়ানো যাবে না। সবসময় একই আঁচে থাকবে। পাতলা হাঁড়ির জন্য চুলার আঁচ হবে লো অথবা লো থেকে একটু বেশি। ভারী হাড়ি বা সসপ্যানের ক্ষেত্রে চুলার আঁচ থাকবে লো এবং মিডিয়ামের মাঝামাঝি।
- ◆ ওভেনে বেক করার ক্ষেত্রে প্রথমে কনভেকশন মোডে অটো প্রি হিট করে নিবেন। আর ইলেক্ট্রিক ওভেনের ক্ষেত্রে ১০ মিনিট প্রি হিট করবেন। প্রি হিট করা হয়ে গেলে ১৬০ থেকে ১৮০ ডিগ্রী সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ৩০ থেকে ৩৫ মিনিট বেক করবেন।
- ◆ গরম অবস্থায় কেক আনমোল্ড করা যাবে না ও কেক স্লাইজ করা যাবে না।
- ◆ কেক কাটার পর কেকের ক্রাঞ্চ ভালোভাবে পরিস্কার করে নিতে হবে।

- ◆ হুইপড ক্রিম অবশ্যই ফ্রিজে রেখে ঠাণ্ডা করে ব্যবহার করতে হবে। আমার মতে ইভার হুইপ দিয়ে সবচেয়ে সহজে ও পারফেক্ট ভাবে ক্রিম তৈরি করা যায়।
- ◆ গভীর মিক্সিং বোল ব্যবহার করলে ক্রিম দ্রুত ফোম হবে। ব্যবহারের আগে ক্রিমের প্যাকেট ভালো ভাবে ঝাকিয়ে নিবেন।
- ◆ হুইপড ক্রিম প্রথমে লো স্পীডে বিট করতে হবে। কিছুটা ফোমি হয়ে আসলে স্পীড মিডিয়াম করতে হবে। কখনোই হাই স্পীডে বিট করা যাবে না।
- ◆ আইসিং সুগার বা ভ্যানিলা এসেন্স দিতে চাইলে ক্রিম ৯০% হয়ে আসার পর দিবেন। তবে বাসায় প্র্যাকটিস করার সময় প্রথম প্রথম ক্রিমে কিছু না দেওয়াই ভালো। কারণ এগুলো দিলে প্রাথমিক অবস্থায় ক্রিম পারফেক্ট নাও হতে পারে।
- ◆ ক্রিম অতিরিক্ত বিট করলে কেক ফ্রস্টিং সুখ হবে না।
- ◆ গানাস তৈরির পর রুম টেম্পারেচারে নিয়ে আসার পর ব্যবহার করতে হবে। গরম গানাস কোন কাজে ব্যবহার করা যাবে না।
- ◆ ক্রিম তৈরির পর বেশিক্ষণ রুম টেম্পারেচারে রাখা যাবে না। যত দ্রুত সম্ভব ফ্রস্টিং করে ফেলতে হবে। নাহলে ক্রিম নরম হয়ে আসবে বা গরমে গলেও যেতে পারে।
- ◆ ক্রিমে সবচেয়ে ভালো হয় ডাস্ট কালার ব্যবহার করতে পারলে তবে এটার দাম বেশি। জেল কালারও ভালো। সবচেয়ে কম ভালো লিকুইড কালার।

#### সংরক্ষণ –

#) গানাস নরমাল ফ্রিজে ৩ থেকে ৪ দিন সংরক্ষণ করতে পারবেন। আর ডিপ ফ্রিজে ১৫ দিন পর্যন্ত সংরক্ষণ করতে পারবেন। তবে সংরক্ষণের আগে অবশ্যই ভালো ভাবে র‍্যাপিং করে নিতে হবে বা এয়ার টাইট বক্সে রাখতে হবে।

#) হুইপড ক্রিম তৈরির পর এয়ার টাইট বক্সে ভরে ২/৩ দিন ফ্রিজের নরমালে সংরক্ষণ করা যায়। তবে অবশ্যই খেয়াল রাখতে হবে ফ্রিজের ঠাণ্ডা বাতাস যেন ক্রিমে না লাগে। ক্রিম তৈরির পর সাথে সাথে ব্যবহার করে ফেলা সবচেয়ে উত্তম।

#) কেক বেইজ ফাইনাল ফ্রস্টিং করে ডিজাইন না করে নরমাল ফ্রিজে সংরক্ষণ করতে পারেন ৩ থেকে ৪ দিন পর্যন্ত। এভাবে আগেই কেক তৈরির করে রাখতে পারেন। অর্ডার পেলে গ্রাহকের পছন্দ মত ডিজাইন করে ডেলিভারি দিতে পারেন। এতে আপনার সময় বাঁচবে এবং অল্প সময়ে অনেক কেক ডেলিভারি দিতে পারবেন। যে কোন কেকের ক্ষেত্রে আপনারা এ কৌশলটা অবলম্বন করতে পারেন।

#) কেক ডিজাইন করে নরমাল ফ্রিজে সংরক্ষণ করতে হবে। এভাবে ৩ থেকে ৪ দিন পর্যন্ত ভালো থাকে। কেক বেইজ তৈরি করেও র‍্যাপিং করে কয়েকদিন নরমাল ফ্রিজে সংরক্ষণ করতে পারবেন।

**প্যাকেজিং –** কেক ডেলিভারি দেওয়ার জন্য কাগজের বিভিন্ন সাইজের বক্স পাওয়া যায় সেগুলো ব্যবহার করতে পারেন। এছাড়া বিশেষ ট্রান্সপারেন্ট বক্সও পাবেন গুলাশান-১ ডিসিসি মার্কেট অথবা বিভিন্ন অনলাইন পেইজে। দূরত্ব বেশি হলে প্লাস্টিকের টেম্পোরারি বক্সে করেও ডেলিভারি দিতে পারেন।

**প্রাইজিং –** প্রতি পাউন্ড চকলেট কেক তৈরিতে আনুমানিক ১৪০ থেকে ১৭০ টাকা পর্যন্ত খরচ হতে পারে। এটা পন্যের দাম উঠা-নামার উপর তা নির্ভর করে। আর প্রতি পাউন্ড চকলেট কেক এলাকা ও ডিজাইন ভেদে ৪০০ থেকে ৬৫০ টাকা পর্যন্ত সেল করা যায়। তবে চেষ্টা করতে হবে বেশি পাউন্ডের কেক তৈরির কাজ করতে কারণ ১ পাউন্ডের কেক তৈরিতে আপনার যে পরিমাণ পরিশ্রম ও পাউন্ডের কেক তৈরিতেও প্রায় একই পরিশ্রম।

### ভ্যানিলা পাউন্ড কেক

#### প্রয়োজনীয় উপকরণঃ

- ০১) ডিম- ৩টি
- ০২) ময়দা- ১২৫ গ্রাম বা ১ কাপ
- ০৩) বেকিং পাউডার- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ
- ০৪) কর্নফ্লাওয়ার- ৮ গ্রাম বা ১ টেবিল চামচ
- ০৫) বাটার- ১২৫ গ্রাম বা ১ কাপ
- ০৬) গুড়ো দুধ- ৬ গ্রাম বা ১ টেবিল চামচ
- ০৭) চিনি- ১২৫ গ্রাম বা হাফ কাপ+ ২ টেবিল চামচ
- ০৮) ভ্যানিলা এসেন্স- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ

### মেঙ্গো পাউন্ড কেক

#### প্রয়োজনীয় উপকরণঃ

- ০১) ডিম- ৩টি
- ০২) ময়দা- ১২৫ গ্রাম বা ১ কাপ
- ০৩) বেকিং পাউডার- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ
- ০৪) কর্নফ্লাওয়ার- ৮ গ্রাম বা ১ টেবিল চামচ
- ০৫) বাটার- ১২৫ গ্রাম বা ১ কাপ
- ০৬) গুড়ো দুধ- ৬ গ্রাম বা ১ টেবিল চামচ
- ০৭) চিনি- ১২৫ গ্রাম বা হাফ কাপ+ ২ টেবিল চামচ
- ০৮) মেঙ্গো ফ্লেভার- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ
- ০৯) মেঙ্গো পিউরি-হাফ কাপ ( পছন্দ মত )

### চকোলেট পাউন্ড কেক

#### প্রয়োজনীয় উপকরণঃ

- ০১) ডিম-৩টি
- ০২) ময়দা- ১২৫ গ্রাম বা ১ কাপ
- ০৩) বেকিং পাউডার- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ
- ০৪) কর্নফ্লাওয়ার- ৮ গ্রাম বা ১ টেবিল চামচ
- ০৫) বাটার- ১২৫ গ্রাম বা ১ কাপ
- ০৬) গুড়ো দুধ- ৬ গ্রাম বা ১ টেবিল চামচ
- ০৭) চিনি- ১২৫ গ্রাম বা হাফ কাপ+ ২ টেবিল চামচ
- ০৮) চকলেট এসেন্স- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ
- ০৯) কোকো পাউডার-১০ গ্রাম বা ২ টেবিল চামচ

### ড্রাই ফ্রুটস পাউন্ড কেক

#### প্রয়োজনীয় উপকরণঃ

- ০১) ডিম- ৩টি
- ০২) ময়দা- ১২৫ গ্রাম বা ১ কাপ
- ০৩) বেকিং পাউডার- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ
- ০৪) কর্নফ্লাওয়ার- ৮ গ্রাম বা ১ টেবিল চামচ
- ০৫) বাটার- ১২৫ গ্রাম বা ১ কাপ
- ০৬) গুড়ো দুধ- ৬ গ্রাম বা ১ টেবিল চামচ

- ০৭) চিনি- ১২৫ গ্রাম বা হাফ কাপ+ ২ টেবিল চামচ  
০৮) ভ্যানিলা এসেন্স- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ  
০৯) ড্রাই ফ্রুটস- পছন্দ মত

### অরেঞ্জ পাউন্ড কেক

#### প্রয়োজনীয় উপকরণঃ

- ০১) ডিম- ৩টি  
০২) ময়দা- ১২৫ গ্রাম বা ১ কাপ  
০৩) বেকিং পাউডার- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ  
০৪) কর্নফ্লাওয়ার- ৮ গ্রাম বা ১ টেবিল চামচ  
০৫) বাটার- ১২৫ গ্রাম বা ১ কাপ  
০৬) গুড়ো দুধ- ৬ গ্রাম বা ১ টেবিল চামচ  
০৭) চিনি- ১২৫ গ্রাম বা হাফ কাপ+ ২ টেবিল চামচ  
০৮) অরেঞ্জ ফ্লেভার- ৪ গ্রাম বা ১ চা চামচ  
০৯) অরেঞ্জ পিল- পছন্দ মত

# সবগুলো পাউন্ড কেক ৮/৩.৫ ইঞ্চি মোল্ডে বেক করতে হবে

### অবশ্যই খেয়াল রাখুন

- ◆ সবগুলো শুকনো উপকরণ ২ বার বা ৩ বার চেলে নিবেন।
- ◆ গভীর মিস্ত্রিং বোল ব্যবহার করলে ডিমের মেরাং দ্রুত হবে। বোলে কোন পানি থাকা যাবে না।
- ◆ চিনি ভালো ভাবে গলিয়ে নিতে হবে।
- ◆ শুকনো উপকরণ ডিমের মেরাং এ আস্তে ধীরে ভালো ভাবে মেশাতে হবে।
- ◆ ব্যাটার তৈরির পর বেশিক্ষণ রেখে দেওয়া যাবে না।
- ◆ বেকারির মত পারফেক্ট ফ্লেভার চাইলে পাউন্ড কেক অবশ্যই বাটার দিতে হবে। সল্টেড বা আনসল্টেড যে কোন বাটার ব্যবহার করা যাবে।
- ◆ বেকারির মত পারফেক্ট কালার চাইলে পাউন্ড কেক অবশ্যই ওভেনে বেক করতে হবে।
- ◆ ওভেনে বেক করার ক্ষেত্রে প্রথমে কনভেকশন মোডে অটো প্রি হিট করে নিবেন। আর ইলেক্ট্রিক ওভেনের ক্ষেত্রে ১০ মিনিট প্রি হিট করবেন। প্রি হিট করা হয়ে গেলে ১৬০ থেকে ১৮০ ডিগ্রী সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ৪০ থেকে ৪৫ মিনিট বেক করবেন।
- ◆ গরম অবস্থায় কেক আনমোল্ড করা যাবে না।

নতুন নতুন কোর্সের সব আপডেট পেতে আমাদের “Adhunik Ranna Academy” ফেসবুক পেইজ ফলো করুন।  
এছাড়া নিয়মিত নতুন নতুন রেসিপি পাবেন আমাদের “আধুনিক রান্না” ইউটিউব চ্যানেলে।

কোর্স করে কেক ও চকলেটের ছবি অবশ্যই “Adhunik Ranna Family” ফেসবুক গ্রুপে পোস্ট করবেন। ফেসবুকে  
“Adhunik Ranna Family” লিখে সার্চ করে গ্রুপে জয়েন হয়ে যান।

- 📌 ফেসবুক পেইজঃ [facebook.com/AdhunikRannaAcademy](https://facebook.com/AdhunikRannaAcademy)  
📌 ইউটিউবঃ [youtube.com/AdhunikRanna](https://youtube.com/AdhunikRanna)  
📌 ই-মেইলঃ [academy@adhunikranna.com](mailto:academy@adhunikranna.com)  
📌 ওয়েবসাইটঃ [www.adhunikranna.com](http://www.adhunikranna.com)