



### AktiCake Classic & AktiCake Classic Choco

**Χαρακτηριστικά:** Μίγμα για παρασκευή κέικ λαδιού, κέικ φρούτων, κέικ σοκολάτας και βασιλόπιτας με απλό και γρήγορο τρόπο και χωρίς τη χρήση αυγών.

**Οδηγίες παρασκευής/ χρήσης**

Μίγμα 500 g, Νερό 225 g, Ηλιέλαιο/ άοσμο σπορέλαιο 150 g

Χτυπάτε το μίγμα για κέικ λαδιού με την ανάλογη ποσότητα λαδιού και νερού για 5 λεπτά στο μίξερ μέχρι να έχετε ομοιόμορφο μίγμα. Ψήνετε ανάλογα με την ποσότητα για 50-55 λεπτά στους 160-180 οC.

Συσκευασία: Σακί 10kg, Σακούλα 2kg



### AktiCake Παραδοσιακό Βουτύρου

**Χαρακτηριστικά:** Μεγάλη διόγκωση με πολύ καλή δομή. Συνδυασμός πλούσιας γεύσης και φρεσκάδας που διατηρείται. Καλή συμπεριφορά με προσθήκη άλλων υλικών.

**Οδηγίες παρασκευής/ χρήσης**

Μίγμα 1 kg, Αυγά 450 g, Μαργαρίνη μαλακή 450 g

Χτυπάτε την ποσότητα του cake mix με την ανάλογη ποσότητα αυγών και μαργαρίνης (βλέπε δοσολογία) για 10 λεπτά στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ ή ακολουθείτε οποιοδήποτε τρόπο παρασκευής κέικ.

Συσκευασία: Σακί 10kg

### AktiCake Cream/Moist Βανίλια & AktiCake Cream/Moist Σοκολάτα

**Χαρακτηριστικά:** Για την παρασκευή κέικ με μεγάλη υγρασία, διατηρησιμότητα και αντοχή στο χρόνο. Ελαστική δομή χωρίς να τρίβει. Με την προσθήκη 100gr αλεύρου ανά κιλό μίγματος δεν βυθίζονται τα φρούτα κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Κατάλληλο και για muffins. Η ΑΚΤΙΝΑ εγγυάται ότι κατά τη χρήση του συγκεκριμένου προϊόντος δεν δημιουργείται νέφοςσκόνης.

**Οδηγίες παρασκευής/ χρήσης**

Μίγμα 1 kg, Νερό 220 g, Ηλιέλαιο/ άοσμο σπορέλαιο 300 g, Αυγά 350 g

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό και τα αυγά και τέλος το μίγμα για Moist Cake. Χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 3-4 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Γεμίζουμε τη φόρμα με το μίγμα και προαιρετικά διακοσμούμε με φρούτα. Ψήνουμε στους 170-180 οC για 45-50 λεπτά ανάλογα με το φούρνο και την ποσότητα της για ζύμης. Η προσθήκη 100 gr αλεύρου ανά κιλό μίγματος βοηθά στο να μην βυθίζονται τα φρούτα κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Συσκευασία: Σακί 10kg





### AktiCake First Complete

**Χαρακτηριστικά:** Μίγμα για την παρασκευή κέικ λαδιού. Ετοιμάζεται με απλό και γρήγορο τρόπο χωρίς τη χρήση αυγών.

**Οδηγίες παρασκευής/ χρήσης**

Μίγμα 500 g, Νερό 175 g, Ηλιέλαιο/ άοσμο σπορέλαιο 175 g  
Χτυπάτε το μίγμα για κέικ λαδιού με την ανάλογη ποσότητα λαδιού και νερού για 5 λεπτά στο μίξερ μέχρι να έχετε ομοιόμορφο μίγμα. Ψήνετε ανάλογα με την ποσότητα για 50-55 λεπτά στους 160-180 οC.

**Συσκευασία:** Σακί 8kg



### Βάση για κέικ

**Χαρακτηριστικά:** Συνδυασμός πλούσιας γεύσης και παραδοσιακού κέικ. Εξασφαλίζει σταθερή και υψηλή ποιότητα κέικ. Ομοιόμορφο όγκο σε όλη την επιφάνεια και ψιλή κυπέλωση.

**Οδηγίες παρασκευής/ χρήσης**

Μίγμα 2 kg, Αυγά 16-20, Βούτυρο ή Μαργαρίνη μαλακή 1 kg, Ζάχαρη 1,7 kg, Γάλα 1 L  
Χτυπάτε το βούτυρο προσθέτοντας τμηματικά τη ζάχαρη και τα αυγά. Συνεχίζετε το χτύπημα για 3 λεπτά. Προσθέτετε διαδοχικά το μίγμα και το γάλα, ανακατεύοντας ελαφρά. Αν θέλετε προσθέτετε βανίλια ή ξύσμα πορτοκαλιού. Μοιράζετε το μίγμα σε βουτυρωμένες και αλευρωμένες φόρμες. Ψήνετε σε μέτριο προθερμασμένο φούρνο για 1 ώρα περίπου. Αφήνετε το κέικ να κρυώσει στις φόρμες για 10 λεπτά.

**Συσκευασία:** Σακί 8kg



### Μίγμα για Βασιλόπιτα

**Χαρακτηριστικά:** Για την παρασκευή Βασιλόπιτας τύπου κέικ με πλούσια γεύση, μεγάλη διατηρησιμότητα και αντοχή στο χρόνο.

**Οδηγίες παρασκευής/ χρήσης**

Μίγμα 1 kg, 375gr νερό, 375gr Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο, 75gr βούτυρο γάλακτος, ξύσμα από 1 πορτοκάλι.

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για 3 περίπου λεπτά στη 2η ταχύτητα. Σε περίπτωση που χρησιμοποιήσουμε σύρμα χτυπάμε 2-3 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Προσθέτουμε το ξύσμα 1 πορτοκαλιού. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170 C για βάρος ζύμης 1 κιλό για περίπου 50 λεπτά.

**Συσκευασία:** Σακί 10kg