



VELVET CAKE MIXES



Magical World of Colours

Enter the magical world of colours with Vizyon Velvet Cake Mixes. Moreover, no artificial colourants are used to create these glamorous shades of colours.

Vizyon Velvet Cake Mixes offer you the easiest way to get a delicious ideal cake. While these mixes, formulated with all natural colourants, attract by their vivid colours, also stand out with their velvety texture and silky softness.

With its perfect pore structure, excellent resilience and diversification feature, you can easily use Vizyon Velvet Cake Mixes in different recipes such as cake, swissroll and cookie.



VELVET KEK MİKSLERİ

Renklerin Büyülü Dünyası

Vizyon Velvet Kek Miksleri ile renklerin büyüdü dünyasına giriş yapın. Üstelik birbirinden göz alıcı tonlardaki bu renkleri oluşturmak için hiçbir yapay renklendirici kullanılmıyor.

Vizyon Velvet Kek Miksleri lezzetli ideal bir kek elde etmenin en kolay yolunu sizlere sunuyor. Tamamen doğal renklendiriciler ile hazırlanan bu miksler, canlı renkleriyle cezbederken, kadife dokusu ve ipeksi yumuşaklığı ile ön plana çıkıyor.

Kusursuz gözenek yapısına ve mükemmel elastikiyete sahip Vizyon Velvet Kek Miksi, çeşitlendirilebilme özelliği ile kek, swissroll, cookie gibi farklı reçetelerde kolaylıkla kullanabileceğiniz bir karışım.

vizyon

2020
VELVET
CAKES
CATALOG

Energetic Orange

Enerjik Turuncu





Inspiring Purple
ilham Veren Mor

Impressive Red
Garnici Kirmizi



**Sponge Cake – Pound Cake Recipe:**

Velvet Cake Mix : 1000 g

Egg : 400 g

Water : 300 g

Butter or Oil : 120 g Butter or 200 g Oil

Mixing : Powder cake mix is added to egg, water and oil. Mix at slow speed for 1 minutes and then at medium speed for 5 minutes with whisk.

Baking : 40-45 min. at 180°C

**Pandispanya – Kek Reçetesi:**

Velvet Kek Miksi : 1000 g

Yumurta : 400 g

Su : 300 g

Tereyağ veya Sıvıyağ : 120 g Tereyağ - 200 g Sıvıyağ

Çırpma : Yumurta, su ve yağ içerisine toz kek miksi ilave edilir, 1 dakika yavaş ve 5 dakika tel çırpıcı ile orta devirde çırpılır.

Pişirme : 180°C 'de 40-45 dakika



Dynamic Green
Dinamik Yeşil





100%
NATURAL
COLOURANTS
DOĞAL
RENKLENDİRİCİ

Elegant Black
Zarif Siyah



Vivid Colours
Canlı Renkler

Silky Softness
İpeksi Yumuşaklık

Velvety Texture **Kadife Doku**

Excellent Resilience
Mükemmel Elastikiyet

Perfect Pore Structure
Kusursuz Gönenek Yapısı



Swissroll Recipe:

Velvet Cake Mix : 1000 g
Egg : 600 g
Butter (at room temperature) : 150 g
Oil : 50 g
Water : 400 g

Mixing : Powder cake mix is added to egg, water and oil. Mix at slow speed for 1 minutes and then at medium speed for 5 minutes with whisk.

Baking : 15 min. at 180°C



Swissroll Reçetesi:

Velvet Kek Miksi : 1000 g
Yumurta : 600 g
Tereyağ (oda sıcaklığında) : 150 g
Sıvıyağ : 50 g
Su : 400 g

Çırpma : Yumurta, su ve yağ içerisine toz kek miksi ilave edilir, 1 dakika yavaş ve 5 dakika tel çırpıcı ile orta devirde çırpılır.

Pişirme : 180°C'de 15 dakika

vizyon

2020
VELVET
CAKES
CATALOG

100%
NATURAL
COLOURANTS
DOĞAL
RENKLENDİRİCİ

Cookie Recipe:

Velvet Cake Mix : 1000 g
Margarine : 300 g
Egg : 100 g
* 100 gram of Vizyon Filling Cream can be used as a diversifier.

Kneading : Powder cake mix is added to margarine and egg mixture, knead for 2-3 min. by hand or mixer until dough formation is achieved.

Baking : 10-12 min. at 165°C

Cookie Reçetesi:

Velvet Kek Miksi : 1000 g
Margarin : 300 g
Yumurta : 100 g
* Çeşitlendirici olarak 100 g Vizyon Dolgu Kreması kullanılabilir.

Yoğurma : Margarin ve yumurta karışımına toz kek miksi ilave edilir, 2-3 dk hamur oluşumu sağlanana kadar elle ya da mikser yardımıyla yoğurulur.

Pişirme : 165°C'de 10-12 dakika

Vivid Colours Canlı Renkler

vizyon



POLEN UN VE GIDA KATKI MADDELERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Osmangazi Mahallesi 3142. Sokak No:15 P.K: 34522
Esenyurt - İstanbul / TÜRKİYE

T: +90 (212) 886 23 30
E: polen@polengida.com

F: +90 (212) 886 92 29
W: www.polengida.com