

Resepi Kek Loaf Pisang Coklat (Edisi Niaga)

Penyediaan: 35 minit | Memasak: 40 minit | Jumlah: 75 minit | Hidangan: 4 keping | Kesukaran: Sederhana

BAHAN

Bahan Basah

- 375 gram pisang ranum (pisang emas dan pisang berangan), dikupas
- 220-225 gram telur suhu bilik tanpa kulit (lebih kurang 5 biji telur saiz M)
- 195 gram gula kastor
- 90 gram butter tanpa garam (unsalted)
- 90 gram yogurt asli tanpa gula (plain yoghurt)
- 90 ml minyak jagung
- 1½ sudu kecil esen vanila

Bahan Kering

- 270 gram tepung gandum
- 45 gram serbuk koko (Dutch processed)
- 1½ sudu kecil baking powder
- ¾ sudu kecil baking soda
- ½ sudu kecil garam halus

Coklat dan Hiasan

- 90 gram milk compound blok, dipotong ketulan sederhana kasar (untuk dalam adunan)
- 60 gram milk compound coin (untuk drizzle)
- Baki pisang ranum, dihiris nipis (untuk hiasan atas)
- Minyak untuk sapu loyang

ARAHAN

Persediaan

- Sediakan 4 loyang loaf 6 inci (15 cm). Kotak kraft yang Che Nom guna bersaiz 19 x 8.5 x 6.5 cm (ukuran bahagian atas, bukan tapak) dengan penutup plastik jernih tinggi. Pastikan tapak loyang muat dalam tapak kotak.
- Pilih pisang yang betul-betul ranum dengan kulit berbintik. Rasa dulu, pastikan manis dan tak kelat. Kupas dan timbang 375 gram.
- Pecahkan telur suhu bilik terus dalam mangkuk atas penimbang dan ambil 220-225 gram. Ikut timbangan, bukan bilangan telur.
- Potong dan timbang butter, kemudian cairkan sampai suam panas.
- Sapu nipis keempat-empat loyang dengan minyak guna berus. Boleh alas dengan baking paper jika mahu; loyang non-stick tak perlu.

Bahan Kering dan Campuran Pisang

1. Ayak tepung gandum, serbuk koko, baking powder dan baking soda bersama. Campurkan garam halus dan ketepikan.
2. Lenyek pisang dengan garpu atau masher sampai lembut hancur. Ada sedikit kasar tak apa; jangan kisar guna blender.
3. Masukkan yogurt asli, butter cair yang dah suam, minyak jagung dan esen vanila. Kacau sampai sehati dan ketepikan.
4. Potong milk compound blok jadi ketulan sederhana kasar untuk dimasukkan dalam adunan. Milk compound coin yang dicincang pun boleh digunakan.

Menyediakan Adunan

1. Pukul telur dan gula kastor guna mixer pada kelajuan sederhana tinggi selama 4-5 minit, sampai adunan pucat, kembang dan sederhana pekat.
2. Angkat pemukul: adunan yang jatuh perlu meninggalkan jejak sekejap atas permukaan. Ikut tanda ini, bukan masa sahaja.
3. Masukkan campuran pisang dalam dua bahagian dan gaul sehati guna mixer kelajuan rendah atau whisk tangan.
4. Masukkan bahan kering dalam dua ke tiga bahagian. Gaul perlahan supaya udara dalam telur tak hilang, sekadar tiada lagi tepung kering. Jangan kacau lama, nanti kek jadi keras.
5. Timbang adunan 335-340 gram dalam setiap loyang supaya keempat-empat kek sama besar (lebih kurang 360 gram jika ketulan coklat dah dimasukkan dalam adunan). Jangan isi lebih dari 2/3 tinggi loyang.
6. Bahagikan ketulan coklat ke dalam setiap loyang dan gaul dengan lidi. Ketulan coklat juga boleh dimasukkan terus ke dalam adunan sebelum ditimbang.
7. Hiris nipis baki pisang dan susun atas adunan kek.

Membakar

1. Bakar dalam oven yang dah dipanaskan pada suhu 160°C, api atas bawah, tanpa kipas, di rak tengah.
2. Susun loyang berselang-seli, 2 depan dan 2 belakang, dengan jarak lebih kurang 2-3 cm.
3. Bakar 30-40 minit dan mula periksa pada minit ke-25. Cucuk tengah setiap kek dengan lidi; jika masih basah, sambung bakar. Kek masak bila lidi tak melekat basah. Jangan terlebih bakar.
4. Keluarkan dan rehatkan kek dalam loyang selama 15 minit.
5. Bila dah suam, keluarkan kek dari loyang dan letak atas redai.

Hiasan dan Pembungkusan

1. Cairkan milk compound coin dalam microwave 15 saat setiap kali. Jika belum cair, ulang lagi.
2. Drizzle coklat cair secara bertompok atas setiap loaf yang masih suam.
3. Potong guna pisau roti atau pisau tajam jika mahu.
4. Masukkan kek dalam kotak dan tunggu sejuk sepenuhnya baru tutup.

TIPS

- Timbang telur tanpa kulit, 220-225 gram. Lebih kurang 5 biji telur saiz M, tapi ikut timbangan, bukan bilangan telur.
- Lenyek pisang dengan garpu atau masher. Jangan kisar dengan blender sebab pisang jadi terlalu halus.
- Yogurt asli tanpa gula bantu kek lembap dan naik gebu, manakala minyak jagung buat kek kekal moist walaupun dah sejuk.
- Oven agak sesak dengan 4 loyang, jadi susun berselang-seli 2 depan 2 belakang di rak tengah dengan jarak lebih kurang 2-3 cm.
- Kek ni lagi moist pada keesokan hari. Bila dibiarkan semalam, lembap merata ke seluruh kek, kulit jadi lembut dan rasa pisang dengan koko lebih sebat.
- Simpan dalam bekas tertutup pada suhu bilik. Elok dimakan dalam 2-3 hari.
- Tunggu kek sejuk sepenuhnya dalam kotak sebelum tutup penutup.
- Kiraan Che Nom (harga bahan Oktober 2026): bahan untuk 4 loaf lebih kurang RM24, upah sendiri RM12, elektrik dan minyak sapu loyang RM2. Kos sebuku termasuk kotak (RM0.89) lebih kurang RM10. Dengan margin 35%, sebuku boleh dijual RM16. Kira semula ikut harga bahan di tempat anda.