

Gotova smeša za pripremu čokoladnih mafina i biskvitnih kora.

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Choco Muffin	100,00	10,00
Voda	50,00	5,00
Ulje	40,00	4,00
Ukupno		19,00



Preporuka je da se mafinima u trećem minutu pečenja doda vodena para kako bi gornji deo mafina bio razvijeniji i rustičniji.
Za izradu kora za torte, receptura je slična, a dobijena masa se izliva u odgovarajuće plehove za pečenje, preko papira za pečenje.

Faze tehnološkog postupka

Choco Muffin

režim zamesa (min)	5
odvaga (g)	85
finalno oblikovanje	ručno
temperatura pečenja (°C)	180
dužina trajanja pečenja (min)	16-18