

**Gotova smeša za pripremu mafina i biskvitnih kora.**

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Muffin	100,00	10,00
Voda	45,00	4,50
Ulje	40,00	4,00
<b>Ukupno</b>		<b>18,50</b>



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