



Zeelandia



Čoko Orandž Mafini

Receptura za izradu mafina sa neodoljivom kombinacijom ukusa čokolade i pomorandže

Sastojci	Masa
CHOCO ORANGE CAKE	1 kg
Voda	0,25 kg
Ulje	0,25 kg
Jaja	0,25 kg
Masa testa:	±1,75 kg

Tehnološki postupak

- Umutiti sastojke lopaticom u planetarnom mikseru otprilike 5 minuta na srednjoj brzini, tako da se formira glatko testo sa nerastvorenim voćnim kockicama.
- Sipati umučeno testo u korpice za mafine puneći ih do 2/3 visine
- Peći na 180 -190°C 20-25 minuta mafin od ±70 gr
- Pošto su se ohladili, Mafini su spremni za izlaganje i distribuciju
- Mafini se skladište prekriveni na sobnoj temperaturi