

## koristeći SMEŠU ZA MAFIN KOLAČ

**DOZIRANJE:** 100% prema primenskim uputstvima proizvođača.

**OSNOVNI SASTOJCI:** Brašno, šećer, mleko u prahu, sredstvo za dizanje, so, aroma, jaja.

## STANDARDNE RECEPTURE

<u>OSNOVNA RECEPTURA I. masa/g</u>		<u>OSNOVNA RECEPTURA II. masa/g</u>	
<b>ZLATNI MAFIN</b>	<b>1.000</b>	<b>ČOKO MAFIN</b>	<b>1.000</b>
JAJE	250	JAJE	360
ULJE ili MARGARIN	280	ULJE-MARGARIN	350
VODA HLADNA	290	VODA HLADNA	220
<b>OSNOVNA MASA</b>	<b>1.820</b>	<b>OSNOVNA MASA</b>	<b>1.930</b>

## OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

VREME ZAMESA: 3 - 5 min. polako do srednje brzine mesilice  
DELENJE U KOMADE: 60–65 g  
OBLIKOVANJE: oblik mafina  
TEMPERATURA PEČENJA: oko 180 °C  
VREME PEČENJA: oko 18 minuta za masu 60 g

## RADNA UPUTSTVA:

Sve sastojke glatko izmešati 3-5 minuta u planetarnoj mesilici srednjom brzinom. Masu puniti u pripremljene kalupe za mafine i peći. Nakon 3 minute pečenja dodati malo pare i nastaviti peći sa zatvorenim zasunom ventilacije (temperatura sredine da bude 97 °C).

**PREDNOSTI UPOTREBE:** Brza i jednostavna priprema sočnih kolača. Doziranjem voća, čokolade, orah i drugih sličnih sirovina dobija se široki asortiman kolača. Velika stabilnost proizvoda pri smrzavanju i odmrzavanju.

**PODRUČJE PRIMENE:** Za pripremu sočnih kolača slobodno pečenih ili pečenih u kalupima.



OVLAŠĆENI DISTRIBUTER  
SOPRO DOO, Subotica, Somborski put 23

Tel: 024/ 524-525 i 024/ 533-573  
Email: office@sopro.co.rs  
Webshop: www.sopro.co.rs

Radno vreme:

Ponedjeljak-petak: 8–16h  
Subota: 8–13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35