

10 LICA JEDNOG MAFINA



BIANCO

Beli mafin

SASTOJCI

Korica	g
Tegral Muffin Yellow	500
Jaja	200
Ulje	212
Voda	125

METOD RADA

Korica

Sjediniti sve sastojke i mutiti dva minuta sporo + 2 minuta brzo. Puniti korpice testom. Peći na 180 °C oko 30 minuta.

PISTACHINO

Mafin sa pistaćima i malinom

SASTOJCI

Testo	g
Tegral Muffin Yellow	1000
Jaja	400
Ulje	425
Voda	250

Punjenje	g
Topfil Raspberry	500

Dekoracija korice	g
Carat Supercrem Pistachio	300

METOD RADA

Testo

Sjediniti sve sastojke i mutiti pedalom 5 minuta. Puniti korpice sa po 60 g testa.

Punjenje

Utiskivati voćno punjenje u testo. Peći na 180 °C, oko 30 minuta.

Dekoracija

Zagrejati krem i umakati vrh ohlađenog mafina. Dodati dekoraciju po želji.

D'ORO

Mafin sa kakao mrvicama i prelivom od Belcolade

SASTOJCI

Korica	g
Tegral Muffin Yellow	500
Jaja	200
Ulje	212
Voda	125
Softgrain Cocoa Nibs	300

Dekoracija	g
Belcolade Noir superior	300

METOD RADA

Korica

Sve sastojke mutiti zajedno 2 minuta sporo + 2 minuta brzo. Peći na 180 °C oko 30 minuta.

Dekoracija

Ohlađene mafine umakati u temperiranu crnu čokoladu ili Carat Coverlux Dark / Carat Decorcrem Dark.

LAVIJANO

Tamni mafin punjen kakao kremom

SASTOJCI

Korica	g
Tegral Muffin Dark	500
Jaja	200
Ulje	210
Voda	125

Krem	g
Carat Decorcrem Dark	150

Dekoracija	g
Carat Decorcrem Dark	100

METOD RADA

Korica

Mutiti zajedno sve sastojke 2 minuta sporo + 2 minuta brzo. U korpice utisnuti po 70 g testa. Peći na 180 °C oko 30 minuta.

Krem

U ohlađene mafine utisnuti po 10 g rastopljenog Carat Decorcrem Dark.

Dekoracija

Rastopljenim Carat Decorcremom preliteri mafine.

KAPRI

Tamni mafin sa kremom od vanile i jagode

SASTOJCI

Korica	g
Tegral Muffin Dark	500
Jaja	200
Ulje	210
Voda	125

Krem	g
Cremfil Vanila	160
Topfil Strawberry	160

Dekoracija	g
Ambiante	300
Carat Decorcrem White	60

METOD RADA

Korica

Mutiti zajedno sve sastojke 2 minuta sporo + 2 minuta brzo. U korpice utisnuti po 60 g testa.

Krem

U testo utisnuti pre pečenja po 10g od svakog punjenja. Peći na 180 °C oko 30 minuta.

Dekoracija

Zajedno mutiti Ambiente i Carat Decorcrem do dobijanja krema željene gustine. Ovim kremom dekorisati ohlađeni mafin.

DELLANONNA

Bakin kolač sa
višnjama i testom
na bazi mafina

SASTOJCI

Korica	g
Tegral Muffin Yellow	250
Jaja	100
Ulje	105
Voda	60

Krem	g
Topfil Cherry 50%	150
Deli Cheesecake	200

Dekoracija	g
Slatki sneg	10

METOD RADA

Korica

Mutiti zajedno sve sastojke 2 minuta sporo + 2 minuta brzo. U okrugli kalup prečnika 22 cm izliti 450 g testa

Krem

U testo utiskivati naizmenicno oba punjenja. Peći na 180 °C oko 35 minuta.

Dekoracija

Posuti Slatki sneg i listiće badema po kolaču.

SICILIJANO

Beli tost mafin punjen jagodom i cheese cake kremom

SASTOJCI

Korica	g
Tegral Muffin Yellow	550
Jaja	220
Ulje	230
Voda	140
Krem	g
Topfil Strawberry	100
Deli Cheesecake	200
Dekoracija	g
Carat Decorcrem Dark	30

METOD RADA

Korica

Mutiti zajedno sve sastojke 2 minuta sporo + 2 minuta brzo. U kalup za tost izliti 1000 g testa.

Krem

U testo utiskivati naizmenicno oba punjenja. Peći na 180 °C oko 35 minuta.

Dekoracija

Zagrejati glazuru na 38 °C i prelići zamrznut kolač.

CHOCOLISSIMO

Tamni mafin punjen kakao kremom

SASTOJCI

Korica	g
Tegral Muffin Dark	500
Jaja	200
Ulje	210
Voda	125
Belcolade Grains K10	300

Dekoracija	g
Carat Decorcrem Dark	150
Crousticrep Blond	20

METOD RADA

Korica

Sve sastojke mutiti zajedno 2 minuta sporo + 2 minuta brzo. U kalup za komisbrot izliti 700 g mase i peći na 160 °C oko 60 minuta.

Dekoracija

Zagrejati glazuru na 40 °C, dodati Crousticrep Blond i prelići kolač glazurom.

AMARENA

Beli kolač sa višnjama na bazi mafina

SASTOJCI

Testo	g
Tegral Muffin Yellow	1000
Jaja	400
Ulje	425
Voda	250

Punjenje	g
Amarena Kirschen	100

Dekoracija	g
Supercream Pistachio	100
Slatki sneg	5

METOD RADA

Testo

Sjediniti sve sastojke i mutiti pedalom 5 minuta. Puniti korpice sa po 60 g testa.

Krem

Višnju iseckati ili cele plodove utisnuti u testo.
Peći na 180 °C, oko 30 minuta.

Dekoracija

Zagrejati krem i naneti mestimično po proizvodu, posuti šećerom.

ILLUSIONE

Tamni kolač na bazi
mafina sa breskvama
i čokoladom

SASTOJCI

Testo	g
Tegral Muffin Dark	500
Jaja	200
Ulje	210
Voda	125
Krem	g
Breskva iz konzerve	200
Belcolade Grains K10	30
Dekoracija	g
Slatki sneg	10

METOD RADA

Testo

Sjediniti sve sastojke i mutiti
pedalom 5 minuta.

Krem

Breskvu iseći na kriške, poređati
preko testa i posuti čokoladnim
granulama. Peći na 180° C oko 30
minuta.

Dekoracija

Posuti slatkim snegom.

PROIZVODI KORIŠĆENI U RECEPTIMA



Poslastičarske smeše

- Tegral Muffin Yellow i Dark

Gotova smeša za izradu mafina, uz dodatak svežeg voća, čokolade, krem punjenja ili sl. može se proizvesti široka paleta proizvoda.



10 kg



Rok trajanja:
9 meseci

Voćna punjenja

- Topfil Raspberry, Topfil Strawberry, Topfil Cherry 50%

Topfil je asortiman ukusnih voćnih punjenja, različitih ukusa, napravljenih od komadića voća koji doprinose primamljivom izgledu i teksturi finalnog proizvoda. Stabilna su pri pečenju, zamrzavanju i odmrzavanju. Odmah spremna za upotrebu.



5 kg; 5,5 kg; 6 kg



Rok trajanja:
6-12 meseci



Čuvati na suvom i hladnom mestu (2 – 18 C) udaljenom od direktne svetlosti i uticaja stranih mirisa.

- Amarena Kirschen

Koristi se za pravljenje torti, kolača, danskih peciva, dekoraciju, sladoled. Ukus - Amarena višnja



5 kg

Čokolada

- Belcolade Noir superior, Belcolade Grains K10

Belgijska čokolada - crna (posno), bela i mlečna. Brend duge tradicije vrhunskog kvaliteta i superiornog ukusa. Belcolade omogućava poslastičarima i čokolaterima da stvaraju nove ekskluzivne proizvode poput museva, ganaša, torti, tartova, neodoljivih pralina i čokoladnih napitaka.



10 kg
(2 x 5)



Rok trajanja:
crna 24 meseca, mlečna 18 meseci, bela 12 meseci

Biljne pavlake

- Ambiente

Biljna pavlaka najnovije generacije, sa izvanrednim performansama. Prva posna biljna pavlaka na tržištu. Može se koristiti za pravljenje fila i za dekorisanje u poslastičarstvu. Može se zamrzavati, a kod odmrzavanja je stabilna. Povećava volumen do četiri puta. Izuzetna stabilnost i nakon nekoliko dana stajanja u frižideru.



12 x 1 L



Rok trajanja:
9 meseci



Čuvati na sobnoj temperaturi (max 20 C)

Krem punjenja



- Carat Supercrem Pistachio

Supercrem Pistachio je višenamenski krem sa pistaćima, krem fine i delikatne teksture, bez hidrogenizovanih masti i veštćkih aroma. Idealan je kao nadev u pekarskim i poslastičarskim proizvodima. Sadrži 13% pistaća (odličan i izražen ukus pistaća).

 5 kg;  Rok trajanja:
6-18 meseci

- Carat Decorcrem Dark i White

Carat Decorcrem izuzetne krem glazure za dekorisanje, uz jednostavnu upotrebu i bogat čokoladni ukus, pružaju maksimalan komfor pri dekorisanju pekarskih i poslastičarskih proizvoda. Obezbeđuju sjajan izgled zadržavajući meku teksturu. Idealani za museve, kolače, torte...

 Carat Decorcrem Dark 520, 12 kg  Rok trajanja:
Carat Decorcream White 520, 12 kg 9 meseci

- Cremfil Classic Vanila



Vanila krem punjenje na vodenoj bazi, termostabilno i pogodno za sve vrste punjenih pekarskih i poslastičarskih proizvoda. Može se koristiti u punilicama. Ne sadrži TiO₂.

 13 kg  Rok trajanja:
10 meseci

Smeše za fino poslastičarstvo

- Crousticrep Blond

Vrlo fine i kompaktne ljuispice, za dobijanje hrskave strukture gotovih proizvoda. Ljuispice finog hrskavog francuskog keksa.

 2,5 kg  Rok trajanja:
12 meseci  čuvati na suvom i hladnom mestu (max 20 C), u originalnom pakovanju.
Nakon upotrebe pakovanje dobro zatvoriti.



