

Лавя Кейк

Изи маффин шоко
Кремфил Ультим с темным шоколадом



Тесто п/ф :

Изи маффин шоко	120 г
Мука пшеничная в/с	236 г
Маргарин 82%	200 г
Сахар-песок	315 г
Яйцо куриное	150 г
Вода питьевая	47 г
Карат Каверлюкс Дарк	100 г
ИТОГО	1168 г
ВЫХОД	1000 г

Приготовление:

Маргарин растопить с глазурью, добавить классик Мокко, перемешать. Полученную массу соединить с сахаром, яйцом, водой. Далее внести сухие компоненты. Перемешать до однородной структуры. Отсадить тесто в капсулы необходимой массы, затем в центр тестовой заготовки, из кондитерского мешка, отсадить начинку. Выпекать при температуре 175-180°C в течение 15мин, параметры выпечки меняются в зависимости от технической характеристики печи и массы тестовой заготовки.

Начинка:

Кремфил Ультим с темным шоколадом	200г
-----------------------------------	------

Приготовление:

Продукт готов к применению

Себестоимость 1кг – 117руб. (из расчета 50гр. теста и 15гр. начинки)