

مافین شکلاتی

این محصول پودری دارای بافت اسفنجی، رنگ و عطر مطبوع است که از کیفیت بسیار بالایی برخوردار است و بهترین حجم، نرمی و بافت را به شما ارائه می دهد.



مواد تشکیل دهنده : آرد نول، شکر، پریمیکس (سوربیتول، زانتان گام، بتاکاروتن، پودر سفیده تخم مرغ، نمک)

فرمول پیشنهادی و روش تهیه

۱ کیلوگرم پودر نیمه آماده مافین

۵۰۰ گرم تخم مرغ تازه

۴۰۰ گرم روغن مایع

آماده سازی :

- پس از میکس کردن زرده و سفیده تخم مرغ به ترتیب ابتدا روغن و سپس پودر مافین در میکسر اضافه شود.
- زمان مخلوط کردن ۳-۴ دقیقه و سرعت آن دور متوسط می باشد.
- دمای پخت : ۱۷۰-۲۰۰ درجه سانتی گراد
- زمان پخت : ۲۵ - ۳۰ دقیقه

پارامتر های فوق بسته به فرها و میکسر های مختلف متغیر می باشد.

محصول فوق فاقد هر گونه مواد تراریخته می باشد.

شرایط نگهداری پودر مافین: در جای خشک و خنک (در دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد) نگهداری شود.



آدرس : جاده خاوران ، شهرک صنعتی عباس آباد ، خیابان کوشاوران دهم ، پلاک ۲۵۴۴
واتسآپ : ۰۹۰۲۲۰۰۶۷۲۴ تلفن : ۳۶۴۲۷۱۵۳-۶
وبسایت : www.golaj.ir
اینستاگرام : [golaj_backaldrinoriginal](https://www.instagram.com/golaj_backaldrinoriginal)