

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокільники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-24(34)
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua



«OLIMPIUM» LLC

Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-24(34)
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

Маффіні з яблучною начинкою



РЕЦЕПТУРА

Назва сировини	Кількість, кг
Суміш для Маффінів та кексів класична	0,200
Цукор	0,380
Борошно вищого ґатунку	0,420
Яйця	0,400
Олія рослинна	0,400
Вода	0,150
Яблучна начинка «Шарлотка»	0,300
Всього:	2,250

Технологія приготування

- Змішати сухі компоненти (**Суміш для маффінів та кексів класична**, борошно та цукор) протягом 2-3 хвилин. Додати яйця, воду та рослинну олію, перемішати до однорідної структури.
- Готовому тісту дати «відпочити» 10-15 хвилин, відсадити у пергаментні або силіконові форми. Наповнити яблучною начинкою, через кондитерський мішок
- Випікати при t 160°C-180°C протягом 20-30 хвилин в залежності від маси виробу