



Zeelandia



Mama's Cake

Receptura za izradu aromatičnih i mekanih pečenih kolača, kuglofa, baza za voćne pite, itd.

Sirovine	Masa
MAMA'S CAKE	1 kg
Ulje (suncokretovo ili kukuruzno)	0,375 kg
Voda	0,375 kg
Masa testa: 1,75 kg	

Tehnološki postupak

- Umutiti sastojke u miskeru perom na srednjoj brzini 5 minuta, dok se ne formira glatko i ujednačeno testo.
- Sipati umućeno testo u tepsije ili forme po izboru, puneći ih do 2/3 visine, pošto su prethodno podmazane sa **CARLO** ili naprskane sa **CARLEX SPRAY**.
- Peći na 180-200 °C, otprilike 45-60 minuta (testo težine 0,5 kg).
- Pošto se ohladio, Mama's Cake je spreman za glaziranje ili direktno serviranje.

Tips

- ❖ Nepečen proizvod se može zamrznuti. Odmrzava se tako što se ostavi na sobnoj temperaturi za potreban vremenski period dok se ravnomerno ne odmrzne. Po odmrzavanju, nastavlja se sa uobičajenom izradom Mama's Cake-a.
- ❖ Priprema testa se može uraditi i bez miksera - ručno sa žicom. Dovoljno je da se svi sastojci dobro umute 6-7 minuta dok se ne formira glatko testo bez grumuljica.
- ❖ Po želji se mogu dodati rendana limunova ili pomorandžina kora. Takođe umesto kore ploda se može koristiti ceđen sok od pomorandže da zameni deo ili celu vodu iz recepta.
- ❖ Za pravljenje ukusnih varijacija od Mama's Cake-a, u gore navedenu količinu testa može se dodati 250 gr orašastih plodova (bademi, orasi, lešnici, itd.), kandirano voće, ili drugih dodataka, koji se dodaju u poslednjem minutu mućenja.