

ReMUFFIN



Codice Prodotto: PR005

Dosaggio 100%

Confezione Sacchi da 10Kg

DESCRIZIONE

REMUFFIN è un mix completo per la produzione di Muffin d'alta gamma (aromi e coloranti naturali). Il mix permette di ottenere un prodotto con un ottimo sviluppo e un gusto tipico. Per renderli perfetti, basta aggiungere quel tocco in più che solo l'artista riesce a dare.

MODALITÀ DI IMPIEGO

REMUFFIN	1,000 Kg	<ul style="list-style-type: none">• Dosare in planetaria gli ingredienti aggiungendo per ultimo il mix;• Miscelare con spatola in 1° velocità per 1 minuto e in 2° velocità per 3 minuti;• Dosare nei pirottini "tulipano" g 100 e cospargere la superficie con granella di zucchero;• Cuocere a 200° C per 32 minuti
Uova intere	0,300 Kg	
Acqua o latte	0,300 Kg	
Olio di semi	0,300 Kg	

CONSERVAZIONE

12 mesi in luogo fresco (max 20°C)

ReMUFFIN – RICETTE



MUFFIN SUPER

REMUFFIN	1,000 Kg	<ul style="list-style-type: none"> • Dosare in planetaria gli ingredienti aggiungendo per ultimo il mix; • Miscelare con spatola in 1° velocità per 1 minuto e in 2° velocità per 3 minuti; • Dosare nei pirottini “tulipano” g 100 e cospargere la superficie con granella di zucchero; • Cuocere a 200°C per 32 minuti.
Uova intere	0,400 Kg	
Panna fresca	0,300 Kg	
Olio di semi	0,200 Kg	

MUFFIN AI MIRTILLI

REMUFFIN	1,000 Kg	<ul style="list-style-type: none"> • Dosare in planetaria gli ingredienti, tranne i mirtilli, aggiungendo per ultimo il mix; • Miscelare con spatola in 1° velocità per 1 minuto e in 2° velocità per 3 minuti; • Aggiungere i mirtilli e miscelare in 1° velocità per 30 secondi; • Dosare nei pirottini “tulipano” g 100; • Cuocere a 200°C per 32 minuti.
Uova intere	0,300 Kg	
Panna fresca	0,300 Kg	
Olio di semi	0,200 Kg	
Acqua	0,120 Kg	
Mirtilli (freschi o surgelati)	0,350 Kg	

MUFFIN AI CIOCCOLATO

REMUFFIN	1,000 Kg	<ul style="list-style-type: none"> • Dosare in planetaria gli ingredienti, tranne il cioccolato, aggiungendo per ultimo il mix; • Miscelare con spatola in 1° velocità per 1 minuto e in 2° velocità per 3 minuti; • Aggiungere il cioccolato fuso e le gocce di cioccolato e miscelare in 1° velocità per 30 secondi; • Dosare nei pirottini “tulipano” g 100; • Cuocere a 200°C per 32 minuti.
Uova intere	0,400 Kg	
Olio di semi	0,350 Kg	
Latte	0,300 Kg	
Cioccolato fondente (fuso)	0,220 Kg	
Gocce di cioccolato fondente	0,350 Kg	