



Muffin mix Czekoladowy

Muffin mix Czekoladowy – jest koncentratem ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o czekoladowej nucie smakowej opartym na składnikach najwyższej jakości.

Muffinki wypieczone na bazie koncentratu charakteryzują się:

- delikatną i puszystą strukturą mięksiszu,
- chrupiącą skórką na zewnątrz
- brązową barwą w odcieniu gorzkiej czekolady,
- wilgotnością i dłuższą świeżością,
- wysmienitym czekoladowym smakiem.

Zalety:

- mieszanka łatwa w użyciu,
- szybsze przyrządzanie w porównaniu z tradycyjną recepturą,
- powtarzalna jakość końcowego wyrobu,
- różnorodność i elastycznością zastosowania – w zależności od zastosowanego dodatku (tj. czekolada, orzechy, kokos, owoce, nadzienia owocowe itd.) można wykreować wiele wariantów muffinek smakowych.

Receptura podstawowa:

Muffin mix Czekoladowy	1,00 kg
Olej	0,45 kg
Woda	0,45 kg

Sposób wykonania:

Ubić wszystkie składniki razem.

Czas ubijania: ok. 5 min. na średnich obrotach (do uzyskania gładkiej konsystencji).

Naważka: 110g/1 szt. (papiłotka „tulipan”)

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 30-40 min. Czas pieczenia zależy od masy muffinki.

Dekoracja: według uznania

Dystrybutor: