IRCA MUFFIN

PASTRY IRCA MUFFIN

Easy and quick muffin powder mix, the ideal to make tender and delicious muffins with a unique taste.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070491

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Glutenhaltiges

Ei

Milch

Cross-contaminations

Soja

Schalenfrüchte

Senf

INFO

Beschreibung
Halbfertigpulver für die Herstellung von Muffins.

Denomination
Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use
KLASSISCHE MUFFINS
IRCA MUFFIN 1000 g
Wasser 450 g
Pflanzenöl 300 g
Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit Flachrührer 5 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit vermengen. Den Teig in die entsprechenden Förmchen füllen, diese zu 2/3 füllen und dann bei 180-200 °C etwa 25 Minuten backen.
MUFFINS MIT SCHOKOLADENTROPFEN
IRCA MUFFIN 1000 g
Wasser 450 g
Pflanzenöl 300 g
PEPITA 150-200 g
Alle Zutaten außer den PEPITA in einer Küchenmaschine mit dem Flachrührer 5 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit vermengen. Schokoladentropfen PEPITA vorsichtig unter den fertigen Teig heben. Den Teig in die entsprechenden Förmchen füllen, diese zu 2/3 füllen und dann bei 180-200 °C etwa 25 Minuten backen.
SCHOKO-MUFFINS MIT PEPITA (Schokoladentropfen)
IRCA MUFFIN 1000 g
Wasser 450 g
Pflanzenöl 300 g
KAKAO 22-24 60 g
PEPITA 150 g
Alle Zutaten außer den PEPITA in einer Küchenmaschine mit Flachrührer 5 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit vermengen. Schokoladentropfen PEPITA vorsichtig unter den fertigen Teig heben. Den Teig in die entsprechenden Förmchen füllen, diese zu 2/3 füllen und dann bei 180-200 °C etwa 25 Minuten backen.
MUFFINS MIT HEIDELBEEREN oder WALDBEEREN oder SCHWARZEN JOHANNISBEEREN
IRCA MUFFIN 1000 g
Wasser 450 g
Pflanzenöl 300 g
Heidelbeeren, Waldbeeren,
schwarze Johannisbeeren 150 g
Alle Zutaten außer den ausgewählten frischen oder gefrorenen Früchten in einer Küchenmaschine mit Flachrührer 5 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit vermengen. Die Früchte vorsichtig unter den fertigen Teig heben. Den Teig in die entsprechenden Förmchen füllen, diese zu 2/3 füllen und dann bei 180-200 °C etwa 25 Minuten backen.
JOGHURT-MUFFINS
IRCA MUFFIN 1000 g
Wasser 400 g
Pflanzenöl 250 g
Joghurt (nach Geschmack) 200 g
Alle Zutaten außer dem Joghurt in einer Küchenmaschine mit Flachrührer 5 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit vermengen. Den Joghurt vorsichtig unter den fertigen Teig heben. Den Teig in die entsprechenden Förmchen füllen, diese zu 2/3 füllen und dann bei 180-200 °C etwa 25 Minuten backen.
HINWEISE: Die Muffins können in luftdichten Behältern mehrere Tage lang aufbewahrt werden; tiefgefroren sind sie über einen Monat lang haltbar. Es ist auch möglich, die Muffins vor dem Backen einzufrieren. In diesem Fall später direkt mit dem Backen fortfahren, ohne sie aufzutauen.