WONDERMUFFIN MIX

PASTRY WONDERMUFFIN

Easy-to-use complete mix to create tempting muffins, typical of American pastry tradition. End products will be characterized by great volume and tender texture, which remains unchanged even for some days, if properly preserved. Discover chocolate and savoury versions too!



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 01070670

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Glutenhaltiges

Ei

Soja

Milch

Cross-contaminations

Schalenfrüchte

Senf

INFO

Beschreibung
Halbfertigpulver für die Herstellung von Muffins.

Denomination
Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use
KLASSISCHER MUFFIN
WONDERMUFFIN MIX 1000 g
Ganze Eier 350 g
Wasser 200-250 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
WONDERMUFFIN MIX 1000 g
Ganze Eier 350 g
Wasser 200-250 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.