

MUFFIN DE IRCA

PASTELES

MUFFIN DE IRCA

Mezcla en polvo para muffins fácil y rápida, ideal para preparar muffins tiernos y deliciosos con un sabor único.



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



Cereales



Huevos



Leche

Cross-contaminations



La



Frutos



Senape

INFO

Descripción

preparado en polvo para la elaboración de muffins.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

MUFFINS CLÁSICOS

IRCA MUFFIN 1000 g

Agua 450 g

Aceite vegetal 300 g

Mezclar todos los ingredientes en batidora planetaria con hoja a baja velocidad durante 5 minutos. Depositar la masa en los moldes correspondientes llenándolos 2/3 y luego cocinar a 180-200 °C durante unos 25 minutos.

MUFFINS CON «PEPITA» DE CHOCOLATE

IRCA MUFFIN 1000 g

Agua 450 g

Aceite vegetal 300 g

PEPITA de chocolate 150-200 g

Mezclar todos los ingredientes, excepto PEPITA, en batidora planetaria con hoja a baja velocidad durante 5 minutos. Incorporar suavemente PEPITA a la masa preparada. Depositar la masa en los moldes correspondientes llenándolos 2/3 y luego cocinar a 180-200 °C durante unos 25 minutos.

MUFFINS DE CACAO CON «PEPITA» DE CHOCOLATE

IRCA MUFFIN 1000 g

Agua 450 g

Aceite vegetal 300 g

CACAO 22-24 60 g

PEPITA de chocolate 150 g

Mezclar todos los ingredientes, excepto PEPITA, en batidora planetaria con hoja a baja velocidad durante 5 minutos. Incorporar suavemente PEPITA a la masa preparada. Depositar la masa en los moldes correspondientes llenándolos 2/3 y luego cocinar a 180-200 °C durante unos 25 minutos.

MUFFINS DE ARÁNDANOS o FRUTOS DEL BOSQUE o GROSELLAS NEGRAS

IRCA MUFFIN 1000 g

Agua 450 g

Aceite vegetal 300 g

Arándanos, frutos del bosque,

grosellas negras 150 g

Mezclar todos los ingredientes, excepto la fruta seleccionada fresca o congelada, en batidora planetaria con hoja a baja velocidad durante 5 minutos. Incorporar suavemente la fruta a la masa preparada. Depositar la masa en los moldes correspondientes llenándolos 2/3 y luego cocinar a 180-200 °C durante unos 25 minutos.

MUFFIN DE YOGUR

IRCA MUFFIN 1000 g

Agua 400 g

Aceite vegetal 250 g

Yogur (del sabor que se desee) 200 g

Mezclar todos los ingredientes, excepto el yogur, en batidora planetaria con hoja a baja velocidad durante 5 minutos. Incorporar suavemente el yogur a la masa preparada. Depositar la masa en los moldes correspondientes llenándolos 2/3 y luego cocinar a 180-200 °C durante unos 25 minutos.

ADVERTENCIAS: los muffins se pueden almacenar en recipientes herméticos incluso durante varios días; si se congelan, durante más de un mes. También se pueden congelar los muffins antes de la cocción. En este caso, proceder a continuación directamente a la cocción, sin descongelarlos.



Extraordinary
made simple.