

# 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

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.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

#### 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 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.