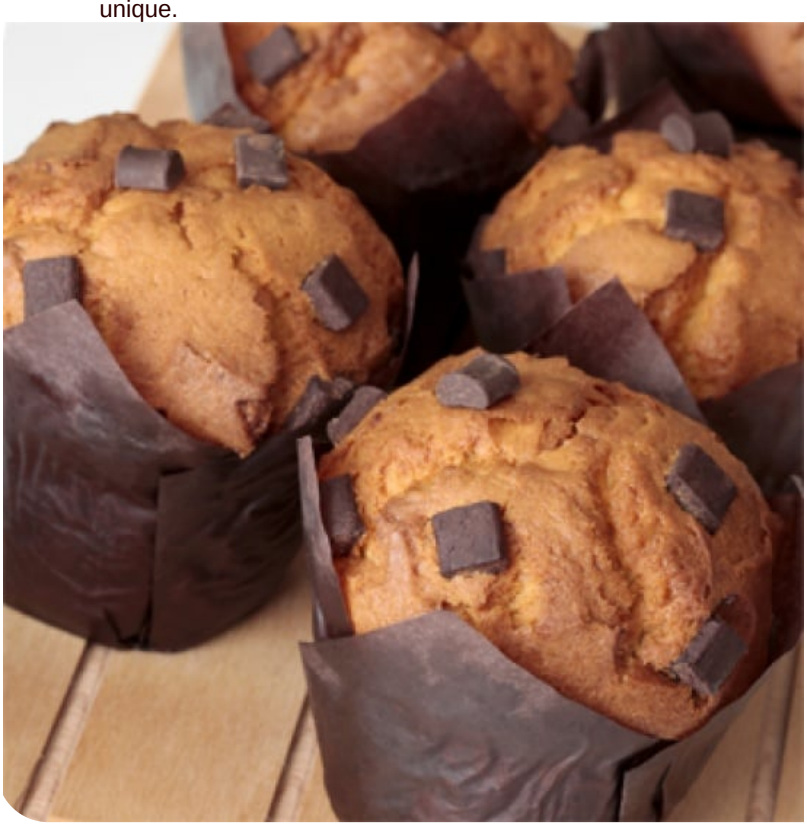
IRCA MUFFIN

PÂTISSERIE MUFFIN IRCA

Préparation pour muffins facile et rapide à préparer, idéale pour réaliser des muffins moelleux et délicieux au goût unique.



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

Céréales

irca GROUP Extraordinary made simple.

Oeufs

Lait

Cross-contaminations

Soja

Fruits

Moutarde

INFO

Description
préparation en poudre pour la réalisation de muffins.

Denomination
produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use
MUFFINS CLASSIQUES
IRCA MUFFIN 1000 g
Eau 450 g
Huile végétale 300 g
Mélanger tous les ingrédients au robot pâtissier à la feuille à basse vitesse pendant 5 minutes. Déposer la préparation
dans les moules appropriés en les remplissant aux 2/3 puis
enfourner à 180-200°C pendant environ 25 minutes.
MUFFINS AU CACAO AVEC DES PEPITES DE CHOCOLAT
IRCA MUFFIN 1000 g
Eau 450 g
Huile végétale 300 g
PEPITA chocolat 150-200 g
Mélanger tous les ingrédients, à l'exception de PEPITA, dans le
robot pâtissier à la feuille à basse vitesse pendant 5 minutes. Incorporer délicatement PEPITA à la pâte. Déposer la préparation
dans les moules appropriés en les remplissant aux 2/3 puis
enfourner à 180-200°C pendant environ 25 minutes.
MUFFINS AU CACAO AVEC DES PEPITES DE CHOCOLAT
IRCA MUFFIN g 1000
Eau g 450
Huile végétale g 300
PEPITA chocolat g 60-150
Mélanger tous les ingrédients, à l'exception de PEPITA, dans le
robot pâtissier à la feuille à basse vitesse pendant 5 minutes. Incorporer délicatement PEPITA à la pâte. Déposer la préparation
dans les moules appropriés en les remplissant aux 2/3 puis
enfourner à 180-200°C pendant environ 25 minutes.
MUFFINS aux MYRTILLES, aux BAIES ou aux CASSIS
IRCA MUFFIN 1000 g
Eau 450 g
Huile végétale 300 g
Myrtilles, baies,
cassis 150 g
Mélanger tous les ingrédients, à l'exception des fruits frais ou congelés, au robot pâtissier avec une feuille à basse vitesse pendant 5 minutes. Incorporer délicatement les fruits à la pâte prête. Déposer la préparation
dans les moules appropriés en les remplissant aux 2/3 puis
enfourner à 180-200°C pendant environ 25 minutes.
MUFFINS AU YAOURT
IRCA MUFFIN 1000 g
Eau 400 g
Huile végétale 250 g
Yaourt (goût au choix) 200 g
Mélanger tous les ingrédients, à l'exception du yaourt, dans un robot pâtissier avec une feuille à basse vitesse pendant 5 minutes.
Incorporer délicatement le yaourt à la pâte prête. Déposer la préparation
dans les moules appropriés en les remplissant aux 2/3 puis
enfourner à 180-200°C pendant environ 25 minutes.
ATTENTION : les muffins peuvent être conservés dans des récipients hermétiques pendant plusieurs jours ; pendant plus d'un mois s'ils sont congelés. Il est également possible de congeler les muffins avant leur cuisson. Dans ce cas, procéder ensuite directement à la cuisson, sans les décongeler.