

MUFFIN IRCA

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



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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.