# WONDERMUFFIN MIX

PÂTISSERIE MERVEILLEUX

Préparation complète et facile à utiliser pour réaliser de délicieux muffins, typiques de la pâtisserie américaine traditionnelle. Vos muffins seront bien volumineux et moelleux, et conserveront leur texture pendant plusieurs jours s'ils sont correctement conservés. Découvrez aussi les versions chocolatées et salées !



## 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

irca GROUP Extraordinary made simple.

**Céréales**

**Oeufs**

**Soja**

**Lait**

Cross-contaminations

**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
WONDERMUFFIN MIX 1000 g
œufs entiers 350 g
eau 200-250 g
huile végétale 300 g
Mélanger tous les ingrédients dans un robot pâtissier muni d'une 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 AUX PEPITES DE CHOCOLAT
WONDERMUFFIN MIX 1000 g
Eau 450 g
Huile végétale 300 g
PEPITA chocolat 150-200 g
Mélanger tous les ingrédients, à l'exception de PEPITA, dans un
robot pâtissier muni d'une 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.