

MÉLANGE DE MERVEILLES

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



Céréales



Oeufs



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits



Moutarde

INFO

Description

préparation en poudre pour la réalisation de muffins.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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

enfournier 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

enfournier à 180-200°C pendant environ 25 minutes.



Extraordinary
made simple.