

# IRCA MUFFIN

PASTICCERIA

IRCA MUFFIN

Preparato in polvere ideale per realizzare in modo semplice e veloce degli ottimi muffin dalla consistenza soffice e dal gusto unico.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070491

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Frutta



Senape

## INFO

### Descrizione

preparato in polvere per la realizzazione di muffins.

### Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## **Modalità d'uso**

MUFFIN CLASSICI

IRCA MUFFIN g 1.000

Acqua g 450

Olio vegetale g 300

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 minuti. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e quindi cuocere a 180-200°C per 25 minuti circa.

MUFFIN CON PEPITA DI CIOCCOLATO

IRCA MUFFIN g 1.000

Acqua g 450

Olio vegetale g 300

PEPITA cioccolato g 150-200

Miscelare tutti gli ingredienti, ad esclusione di PEPITA, in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 minuti.

Incorporare delicatamente alla pasta pronta PEPITA. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e quindi cuocere a 180-200°C per 25 minuti circa.

MUFFIN AL CACAO CON PEPITA DI CIOCCOLATO

IRCA MUFFIN g 1.000

Acqua g 450

Olio vegetale g 300

CACAO 22-24 g 60

PEPITA cioccolato g 150

Miscelare tutti gli ingredienti, ad esclusione di PEPITA, in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 minuti.

Incorporare delicatamente alla pasta pronta PEPITA. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e quindi cuocere a 180-200°C per 25 minuti circa.

MUFFIN AI MIRTILLI o AI FRUTTI DI BOSCO o AI RIBES NERI

IRCA MUFFIN g 1.000

Acqua g 450

Olio vegetale g 300

Mirtilli, frutti di bosco,

ribes neri g 150

Miscelare tutti gli ingredienti, ad esclusione della frutta prescelta fresca o congelata, in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 minuti. Incorporare delicatamente alla pasta pronta la frutta. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e quindi cuocere a 180-200°C per 25 minuti circa.

MUFFIN ALLO YOGURT

IRCA MUFFIN g 1.000

Acqua g 400

Olio vegetale g 250

Yogurt (al gusto preferito) g 200

Miscelare tutti gli ingredienti, ad esclusione dello yogurt, in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 minuti.

Incorporare delicatamente alla pasta pronta lo yogurt. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e quindi cuocere a 180-200°C per 25 minuti circa.

**AVVERTENZE:** i muffin possono essere conservati in contenitori ermetici anche per diversi giorni; se congelati per oltre un mese. È inoltre possibile congelare i muffin prima della loro cottura. In questo caso procedere in seguito direttamente alla cottura, senza scongelarli.



**Extraordinary  
made simple.**