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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro 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.

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.