

KOMPLET Gourmet Muffin

Babeczki i ciasta najdelikatniejsze w smaku!

100% MIESZANKA DO WYROBU BABECZEK,
MUFFINEK, CIAST NA BLASZE I INNYCH WYPIEKÓW
Z CIASTA BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWEGO.



Zabreda upieciesz najlepszą!



KOMPLET Gourmet Muffin

Babeczki i ciasta najdelikatniejsze w smaku!

100% MIESZANKA DO WYROBU BABECZEK,
MUFFINEK, CIAST NA BLASZE I INNYCH WYPIEKÓW
Z CIASTA BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWEGO.



Babeczki tulipanowe receptura podstawowa

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
olej roślinny	200 g
jaja	350 g
woda	420 g
łączna ilość	1.970 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać na średnim biegu, korzystając z płaskiego mieszadła.

czas napowietrzania: ok. 3 minuty

naważka: ok. 110 g / 1 szt.

temp. pieczenia: 200-210 °C / piec wsadowy
160-170 °C / piec obrotowy

czas pieczenia: ok. 30 minut

Muffinki i ciasta na blasze receptura podstawowa

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
olej roślinny	230 g
jaja	450 g
woda	270 g
łączna ilość	1.950 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać na średnim biegu, korzystając z płaskiego mieszadła.

czas napowietrzania: ok. 3 minuty

naważka: ok. 70 g / ok. 100 g / muffinki
ok. 1 500 g / blacha 60 x 20 cm

temp. pieczenia: 200-210 °C / piec wsadowy
160-170 °C / piec obrotowy

czas pieczenia: 23-25 minut / muffinki
ok. 40-50 minut / blacha 60 x 20 cm



RADA MISTRZA:
TEMPERATURĘ I CZAS PIECZENIA
NALEŻY DOSTOSOWAĆ
DO TYPU PIECA.

Z dobrego upieczesz najlepsze!