IRCA MUFFIN 10

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

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070491

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

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.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.