

SUN MUFFIN

Préparation pour masse battue

Pour réaliser des muffins savoureux et moelleux.
Chocolat, myrtilles, framboises... une multitude de
déclinaisons s'offre à vous !



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation

CONSEIL DE MISE EN ŒUVRE :

COMPLET Muffin Sun	1 000 g
Huile	300 g
Oeufs	300 g
Eau	300 g
Garniture (pépites de chocolat, raisins, fruits rouges)	200 g

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur à la feuille, 1 min à petite vitesse et 3 min à grande vitesse.

Rajouter la garniture de votre choix et mélanger 2 min à petite vitesse.

Remplir à la poche les caissettes en papier.

Cuisson : 30 min à 180°C.

à titre indicatif : moules «tulipes» (réf. 10659.01) ou moules «caissettes muffin» (réf. 10047.01) disponibles chez votre distributeur habituel.

Attention, les températures de cuisson sont données à titre indicatif et pour un four à sole. Si la cuisson se fait au four ventilé, réduire la température de 20°C environ.



COMPLET

Rue Nationale - Puits Simon III - 57600 FORBACH - Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - Fax : +33 (0)3 87 88 41 79
contact@complet.fr - www.complet.fr
document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques