



Quality through expertise

WONDERMUFFIN

**irca****Línea preparados para pastelería****WONDERMUFFIN****WONDERMUFFIN****WONDERMUFFIN CHOC**

WONDERMUFFIN y WONDERMUFFIN CHOC son preparados completos en polvo que permiten la realización de típicos y sabrosos dulces estadounidenses. Con WONDERMUFFIN y WONDERMUFFIN CHOC los resultados son siempre óptimos y constantes, y el proceso de producción es simple y rápido. Los Muffins que conseguirá tendrán un aspecto voluminoso, acogedor y una textura maravillosamente suave que se mantiene durante varios días, incluso semanas si se almacena en envases adecuados. Con WONDERMUFFIN y WONDERMUFFIN CHOC es posible crear diferentes apetitosas versiones añadiendo a la mezcla de nuestros Muffins el Fruttidor, nuestras pepitas de chocolate, nuestro relleno de crema o frutas secas o confitadas. Usted puede presentar a sus clientes delicias para el desayuno, merienda, durante un almuerzo o una comida de refinados postres.

Confección:
sacos de 10 kg.

Modo de empleo:

- Muffin clásico:

WONDERMUFFIN 1.000 g

Huevos enteros 350 g

Agua 200-250 g

Aceite vegetal 300 g

Mezclar todos los ingredientes en un batidor planetario con la hoja a baja velocidad durante 5 minutos. Coloque la masa en los moldes llenándolos hasta 2/3 y luego hornear a 180-200°C durante





irca

Línea preparados para pastelería

WONDERMUFFIN

25 minutos.

- Muffin al chocolate:

WONDERMUFFIN CHOC 1.000 g

Huevos enteros 350 g

Agua 250 g

Aceite vegetal 300 g

Mezclar todos los ingredientes en un batidor planetario con la hoja a baja velocidad durante 5 minutos. Coloque la masa en los moldes llenándolos hasta 2/3 y luego hornear a 180-200°C durante 25 minutos.