

MUFFIN AI CEREALI

irca
SINCE 1919

Muffin ai cereali

CEREAL'EAT CAKE	g 1.000
Olio di semi	g 380
Acqua	g 380

Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.



Inclusioni - Opzione 1

DARK CHOCOLATE CHUNKS g 150-200

Farcitura - Opzione 1

HONEYFILL q.b.

Farcitura - Opzione 2

FRUTTIDOR LAMPONE q.b.

Composizione finale

Depositare la pasta negli appositi stampi da muffin riempiendoli per 2/3 e cuocere a 185°C in forni ventilati o a 200°C in forni statici. I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci.

ULTERIORI INDICAZIONI: Aggiungendo 50 grammi di farina in ricetta, è possibile anche realizzare muffin farciti con la seguente modalità. Depositare la pasta negli appositi stampi da muffin riempiendoli per 2/3. Inserire il FRUTTIDOR o HONEYFILL con l'ausilio di un sac à poche e completare con restante quantità di pasta. Quindi procedere con la cottura con tempi che potranno essere diversi a seconda del tipo e della quantità di farcitura. Per realizzare muffin al cioccolato, aggiungere alla ricetta base 50g di farina e 150-200g CHOCOLATE CHUNKS.

irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY