



AMERICAN MUFFIN

semilavorato per la produzione di Muffin, Plum Cake e Cookies



Caratteristiche

- Miscela a base di ingredienti selezionati
- Ottimo per la realizzazione dei tipici prodotti americani: muffin, cookies, plum cakes
- Ricette semplici, genuine, dal risultato costante e garantito
- Mantenimento della freschezza del prodotto finito nel tempo
- Stabile in surgelazione
- Da abbinare ai classici stampini American Muffin, o agli originali nuovi stampi colorati!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Muffin

American muffin	1.000 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g
Acqua	300 g

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 minuti circa. Colare negli appositi pirottini 60-65 gr. cadauno.

La ricetta base può essere addizionata di:

Granella di nocciole	200 g
Gocce di cioccolato	200 g
Cacao + zucchero	20 + 20 g
Uva sultanina	300 g
Mele in cubetti e cannella	300 g

Prima della cottura decorare con frutta zucchero in granella.

cottura

190°C per 25-30 minuti circa.

Plum cake

American muffin	1.000 g
Uova intere	450 g
Margarina (morbida)	350 g
Rhum (facoltativo)	20 g

modalità d'impiego

Montare in planetaria a media velocità con spatola per 5 minuti.

Aggiungere:

Ciliegie candite	200 g
Uva sultanina	200 g
Scorze d'arancia candite	200 g

Mescolare delicatamente. Colare in stampi unti.

cottura

190°C per 45 minuti circa (stampi da 400 g).
N.B. Per ottenere la spaccatura centrale, incidere il Plum Cake con spatola dopo 10 minuti di cottura.

Cookies biscotti

American muffin	1.500 g
Uova	450 g
Olio di semi	400 g
Acqua	100-125 g

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 minuti.

Aggiungere:

Gocce di cioccolato	900 g
---------------------	-------

Oppure:

Gocce di cioccolato	400 g
Uvetta sultanina	200 g
Mandorle tritate	300 g

Mescolare lentamente. Formare con bocchetta liscia diametro 2 cm. su carta da forno dischetti di 3-4 cm.

cottura

200°C per 15 minuti circa.

