



KOMPLET Sun Muffin Oro

(American Muffin)

Miscela per la produzione di muffin, plum cake e cookies.



Caratteristiche

- Ricette semplici e dal risultato costante e garantito.
- Mantenimento della freschezza del prodotto finito nel tempo.
- Stabile alla surgelazione
- Da abbinare ai nostri PIROTTINI MUFFIN (KOM1930).

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Muffin

SUN MUFFIN ORO	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 min. ca. Colare negli appositi pirottini 60-65 g. 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 a cubetti e cannella	300 g

Prima della cottura decorare con frutta o zucchero in granella.

Cottura:

Statico 190°C per 25-30 min. ca. Rotor 175°C.

Plum cake

SUN MUFFIN ORO	1.000 g
Uova	450 g
Margarina (morbida)	350 g
Rum (facoltativo)	20 g

Modalità d'impiego:

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

Aggiungere:

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

Mescolare delicatamente.

Colare in stampi unti (400 g ca.).

Cottura:

Statico 190°C per 45 min. ca. Rotor 170°C.

N.B. Per ottenere la spaccatura centrale, incidere il Plum Cake con spatola dopo 10 min. di cottura.

Cookies

Sun Muffin Oro	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 min.

Aggiungere:

GOCCINE DI CIOCCOLATO	900 g
------------------------------	-------

Oppure:

GOCCINE DI CIOCCOLATO	400 g
Uvetta sultanina	200 g
Mandorle tritate	300 g

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

Cottura:

Statico 200°C per 15 min. ca. Rotor 185°C.

