



Caratteristiche:

- Ricette semplici e dal risultato costante e garantito.
- Mantenimento della freschezza del prodotto finito nel tempo.
- Stabile alla surgelazione.
- Da abbinare ai nostri **KOMPLET Pirottini Muffin** (KOM1930).
- Confezione: Sacco da 10 kg.

KOMPLET Sun Muffin Oro

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

Muffin (ricetta base)

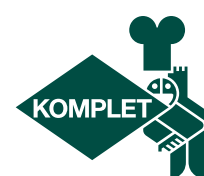
KOMPLET Sun Muffin Oro	1.000 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g
Acqua	300 g

Modalità: 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), uvetta sultanina (300 g), mele a cubetti e cannella (300 g).

Prima della cottura decorare con frutta o zucchero in granella.

Cottura: Forno statico 190°C per 25-30 min. ca. Forno Rotor 175°C.



LA QUALITÀ
PIACE!

Plum Cake

KOMPLET Sun Muffin Oro	1.000 g
Uova	450 g
Burro / margarina (morbidi)	350 g
Rum (facoltativo)	20 g

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

Aggiungere a piacere:
ciliegie candite (200 g), uvetta sultanina (200 g), scorze d'arancia candite (200 g).

Mescolare delicatamente.
Colare in stampi unti (400 g ca.).

Cottura: Forno statico 190°C per 45 min. ca.
Forno Rotor 170°C.

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



Cookies

KOMPLET Sun Muffin Oro	1.500 g
Uova	450 g
Olio di semi	400 g
Acqua	100-125 g

Modalità: Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 min.

Aggiungere:
Goccine di cioccolato 900 g

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

Cottura: Forno statico 200°C per 15 min. ca.
Forno Rotor 185°C.



Ciambella alle castagne

KOMPLET Sun Muffin Oro	1.000 g
Uova	450 g
Burro morbido	350 g
Castagne bollite	650 g

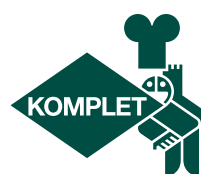
Modalità: Montare tutti gli ingredienti, tranne le castagne, in planetaria a media velocità con spatola per 5 min.

Aggiungere le castagne mescolando brevemente.
Colare in stampo ciambella unto (650 g).
Decorare con zucchero in granella.

Cottura: Forno statico 190°C per 30 min. ca.
Forno Rotor 170°C.



Scopri
altre
ricette!



LA QUALITÀ
PIACE!