

Dawn muffin keverék

Évekkel ezelőtt jelent meg először az igazi amerikai muffin keverék Európában a Dawn Foodsnak köszönhetően, ahová mind a mai napig szállítjuk ezt a kiváló minőségű keveréket, melynek elkészítéséhez csak első osztályú alapanyagokat használtunk fel.



Alaprecept

1000 g Dawn muffin keverék279006
500 g Víz
300 g Növényi olaj
150 g Csokoládé darabok/gyümölcs

1950 g Összesen

1 percig alacsony majd 3-4 percig közepes sebességgel keverjük össze a vizet az olajat és muffin keveréket. Adjuk hozzá a Fehér csokoládé darabokat 279004, Étcsokoládé darabokat 279005 vagy gyümölcsöt.

Töltsünk kb 120 g muffin masszát egy kapszliba.

Keverék hőmérséklete: 20 - 25 °C

Sütési hőmérséklet: 190 - 200 °C

Sütési idő: 30 - 35 perc

Chef tippje:

Ahhoz, hogy egységes formákat kapjunk, a massa adagolásához 8-as vagy 10 -es méretű fagyaltkanalat is használhatunk.

Előnyök:

- 100% keverék, csak olajat és vizet kell hozzáadni
- autentikus amerikai formula, gazdag íz
- szépen kialakul a "kupola" forma
- egységes íz
- nagy sütési mennyiség
- puha textúra
- színezék- és tartósítószermentes
- fagyasztható és jól viselkedik a kiolvasztás során is

Dawn muffin keverék (279006) 12,5 kg

Fehér csokoládé darabok (279004) 3,75 kg

Étcsokoládé darabok (279005) 3,75 kg



már a

