

MUFFIN 128

Préparation pour petits gâteaux

Cette préparation vous permet de confectionner des petits gâteaux moelleux que vous pouvez personnaliser avec du chocolat, des raisins, de la liqueur, des fruits rouges par exemple. Présentation en caissettes individuelles ou en caisse métalliques pour découper des parts.



Ingrédients

Sucre, *farine de blé, amidon de blé*, amidon modifié, stabilisant: sorbitol, poudre à lever (orthophosphate dicalcique, carbonate acide de sodium, diphosphate disodique), émulsifiants: E472 a et b, sel, arôme, maltodextrines, épaississant: E412, *protéines de lait*

PREPARATION

Muffin : 1000 g
Eau : 200 g
Oeufs : 300 g
Huile : 250 g

Mode d'emploi

Mélanger au batteur muni d'une feuille
Monter progressivement en 3^{ème} vitesse et battre 3min
Remplir à la poche les caissettes en papiers (60-70g) ou
Pour une caisse métallique (600X400) il est raisonnable de mettre 2000 g de Mélux muffin. Possibilité de déposer des fruits coupés en lamelles en surface comme : ananas, poire, abricot, pêche, cerise.
Cuisson : à 200°C environ 28 min

Conditionnement

Sac de 10kg
Palette de 48 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 8 mois après la fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

Rendement

Pour 1 sac de 10kg :
250pièces de 60 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients

