

# MUFFIN

AMERICANO

VAINILLA / CHOCOLATE



# MUFFIN AMERICANO

---

 **PRESENTACIÓN**  
20 kg

 **VIDA ÚTIL**  
9 meses

 **CONSERVACIÓN**  
Mantenerse en lugar fresco,  
seco y libre de humedad.

## VENTAJAS

### **VAINILLA** 2002

- Para hornear muffins y/o cupcakes.
- Sabor casero a vainilla.
- Brinda un volumen idóneo.
- Vida de anaquel 5 días.

### **VAINILLA EXTRA H** 2012

- Excelente desarrollo.
- Delicioso sabor vainilla.
- Facilidad de preparación.
- Textura suave y húmeda.

### **CHOCOLATE** 2010

- Nuevo color que no despinta al hidratarse.
- Delicioso sabor chocolate.
- Ideal para aplicaciones de repostería (pastel imposible, panqué y muffin marmoleado).
- Textura suave y húmeda.



			
Mix	Agua	Huevo	Aceite
1 kg	300 g	360 g	380 g

### VAINILLA

Rendimiento: 371 pzas de 110 g por bulto

			
Mix	Agua	Huevo	Aceite
1 kg	360 g	350 g	350 g

### VAINILLA EXTRA H

Rendimiento: 371 pzas de 110 g por bulto

			
Mix	Agua	Huevo	Aceite
1 kg	320 g	320 g	350 g

### CHOCOLATE

Rendimiento: 362 pzas de 110 g por bulto

## PROCEDIMIENTO

Mezclado: 7 a 8 min

Horneo: 180°C / 23 a 26 min.

