

MUFFIN

CHOCOLATE



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7577
CÓDIGO BACKALDRIN: 2010

backaldrin[®]

MUFFIN Chocolate

backaldrin®

Harina preparada para la elaboración de muffins, mantecadas, cupcakes, pastel imposible y roscas.



PRESENTACIÓN

20 kg



VIDA ÚTIL

9 Meses



CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco y seco.



VENTAJAS



Color que no migra.



Delicioso sabor chocolate.



Ideal para aplicaciones de repostería y panquelería.



RECETA

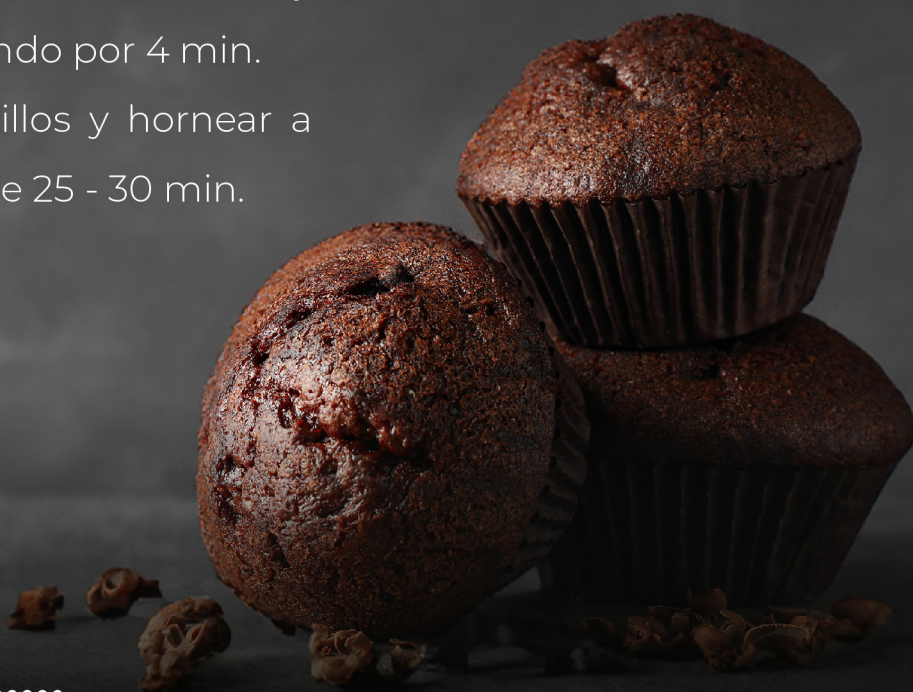
MUFFIN CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 kg Harina preparada para Muffin Chocolate
- 350 g Agua
- 360 g Huevo fresco
- 350 g Aceite

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar el Muffin Chocolate, huevo y agua en batidora con paleta por 3 min. a velocidad alta.
3. Disminuir velocidad y adicionar de a poco el aceite.
4. Aumentar a velocidad alta y continuar mezclando por 4 min.
5. Colocar en capacillos y hornear a 180 - 190°C durante 25 - 30 min.



backaldrin®



MUFFIN Chocolate

Cód. backaldrin: 7577
Cód. CA: 2003

- Mayor volumen.
- Textura firme y uniforme.
- Ideal para aplicaciones de repostería.
- Facilidad en preparación.



Pastel Fudge



Big Muffins



Cupcakes



Brazo Gitano



Panqué
Chocolate



Plancha de
Repostería



Pingüino