

# MUFFIN

## AMERICANO



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7558  
CÓDIGO BACKALDRIN: 2002

backaldrin®

# MUFFIN AMERICANO BULTO 20 kg

backaldrin®

Harina para preparar deliciosos muffins estilo americano sabor *vainilla*, con alta calidad, *textura suave* y fácil elaboración.



## PRESENTACIÓN

20 kg.



## VIDA ÚTIL

9 Meses.



## CONSERVACIÓN

Mantener en lugar fresco, seco y libre de humedad.

## Ventajas



Para hornear muffins y/o cupcakes.



Sabor casero a vainilla.



Vida de anaquel 5 días.



Brinda un volumen idóneo.

## Receta

INGREDIENTES	1 kg	5 kg	20 kg
Mix Muffin Americano Vainilla	1 kg	5 kg	20 kg
Huevo fresco	350 g	1.75 kg	7 kg
Agua	360 g	1.8 kg	7.2 kg
Aceite	350 g	1.75 g	7 g
<b>Total</b>	<b>2.06 kg</b>	<b>10.3 kg</b>	<b>41.2 kg</b>

## Procedimiento

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Con aditamento globo, mezclar a velocidad baja el Mix junto con el agua y el huevo, durante 1 min.
3. Cambiar a velocidad alta y continuar batiendo por 3 min.
4. Disminuir a velocidad baja y agregar poco a poco el aceite. En velocidad alta, continuar mezclando por 4 min.
5. Colocar en capacillos 110 g de batido y hornear a 200 °C durante 28 min.

Se recomienda hacer los siguientes ajustes en receta sobre nivel del mar.

INGREDIENTES	0 m	500 m	1000 m	1500 m	2000 m
Polvo para hornear	+19 g	+17 g	+9 g	+9 g	+5 g
Azúcar	+73 g	+73 g	+42 g	+42 g	+20 g
Líquidos	-50 mL	-50 mL	-26 mL	-26 mL	-12 mL
Harina de trigo	-	-	-	-	-

