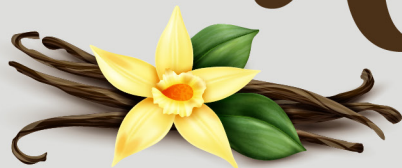


Muffin

Vainilla

Extra Húmedo



backaldrin®

Código Cremería Americana: 7579

Código backaldrin: 2012

Muffin

Vainilla
Extra Húmedo



Información del Producto

Harina preparada para la elaboración de muffins, mantecadas y panquelería.

Código del producto: backaldrin 2012 Cremería Americana 7579

Presentación: 20 kg

Vida útil: 9 meses

Conservación: Mantenerse en lugar fresco y seco.

Ventajas:

- ✧ Sabor agradable a vainilla.
- ✧ Textura suave, esponjosa y resistente. Capaz de soportar relleno e inclusiones como chispas de chocolate, arándanos, nuez, etc.
- ✧ Fácil preparación.
- ✧ Mejor volumen y frescura.
- ✧ Producto versátil, se puede preparar roscas, panqué, muffin y planchas.



Muffin

Vainilla
Extra Húmedo



Ingredientes

1 kg	Mix Muffin Vainilla Extra Húmedo
250 g	Agua
350 g	Huevo
300 g	Aceite

Procedimiento

1. Precalentar el horno a 210°C.
2. Pesar todos los ingredientes.
3. Colocar en batidora todos los ingredientes (harina preparada + agua + huevo + aceite) y con paleta. Mezclar 1 min. en 1ra velocidad, y posteriormente mezclar 6 min. en 2da velocidad.
4. Vaciar 110 g de batido sobre capacillos #74.
5. Horneo: En horno de convección a 190 °C entre 25-30 min o en horno de piso a 210 °C entre 20-25 min.
6. Dejar reposar en el molde por 10 minutos y desmoldar.

