



Los preparados para
**MUFFINS &
CUPCAKES**

están diseñados para obtener un desarrollo uniforme añadiendo aceite y agua.

El huevo está incorporado en la fórmula.



HALLOWEEN CUP CAKE

	<u>RECETA:</u>	<u>PROCESO</u>	<u>COCCIÓN</u>
<p><u>CREDI MUFFINS</u> <u>saco 15 Kg.</u></p>	<p>Credi Muffin 1000 grs. Aceite 400 grs. Agua 400 grs.</p>	<p>Mezclar Credi Muffin con el aceite y el agua en la batidora. Mezclar con espátula a velocidad media durante 5'. Rellenar los moldes con manga</p>	<p>210°C– 220°C. Con el tiro cerrado. Cuando los Muffins empiezan a subir, abrir el conducto de aire. Tiempo de cocción: aprox. 15'.</p>
<p><u>MUFFINS DE AVENA</u> <u>Saco 15 Kg.</u></p>	<p>CREDIN MUFFINS DE AVENA 1000grs. Aceite 400 grs. Agua 400 grs.</p>	<p>Colocar CREDIN MUFFINS DE AVENA en la batidora junto con el agua y el aceite, Mezclando con varillas o espátula a velocidad media durante 5' hasta conseguir una pasta homogénea. Rellenar los moldes con manga</p>	<p>210°C– 220°C. Con el tiro cerrado. Cuando los Muffins empiezan a subir, abrir el conducto de aire. Tiempo de cocción: aprox. 15'.</p>
<p><u>MUFFINS DE CHOCOLATE</u> <u>saco de 15 kg.</u></p>	<p>CREDIN MUFFINS DE CHOCOLATE 1000 grs. Aceite 400 grs. Agua 400 grs.</p>	<p>Colocar CREDIN MUFFINS DE CHOCOLATE en la batidora y mezclar el agua y el aceite con varillas o espátula a velocidad media durante 5' hasta obtener una pasta homogénea. Dosificar en los moldes.</p>	<p>210°C– 220°C. Con el tiro cerrado. Cuando los Muffins empiezan a subir, abrir el conducto de aire. Tiempo de cocción: aprox. 15'.</p>

