

KESSKO

Fixfertig für **Muffins**

Art.-Nr. 10241 Muffins
Art.-Nr. 10248 Schoko-Muffins

Trendige Muffins – locker und saftig im Geschmack.
Gefüllt oder ungefüllt, in hell oder dunkel (Schokolade)
ein echter Mehrwert für Ihre Kunden.

Für eine moderne Warenpräsentation
sprechen Sie bitte unsere Fachberater an.



Fixfertig für Muffins



Grundrezept

1.000 g **FF für Muffins** oder
FF für Schoko-Muffins
400 g Speiseöl
400 g Vollei
200 g Wasser

Zutaten in All-in-Verfahren 3-5 min im mittleren
Maschinengang mit dem Flachrührer aufschlagen.
Backtemperatur: 190 °C im Ober-Unterhitze-Ofen
150 °C im Convectomat

Backzeit: 30-35 min
Zug geschlossen

Mit viel Schwaden backen.

Rahmcaramel-Muffins

Helle Grundmasse mit 300 g Rahmcaramel Stückchen herstellen, HB Splitter drüberstreuen und backen. Nach dem Backen mit Rahmcaramelcreme füllen.

Blaubeer-Muffins

Dunkle Grundmasse mit 300 g TK Blaubeeren (in Bind-o-Gel gewälzt) herstellen, einfüllen. Gehobelte Mandeln und Hagelzucker drüberstreuen und backen.

Double-Choc-Muffins

Dunkle Grundmasse mit 150 g HB Splitter herstellen, Chocovari eindressieren und backen. Nach dem Backen mit Cortina Flakes grob bestreuen.

Himbeer-Florentiner-Muffins

Helle Grundmasse mit 300 g TK Himbeeren (in Bind-o-Gel gewälzt) herstellen, gehobelte Mandeln mit Crispy (1:2 Verhältnis) drüberstreuen und backen.

Orangen-Muffins

Helle Grundmasse mit 200 g abgetropften Mandarinen und 100 g Kesskokant herstellen und backen. Nach dem Backen mit Chocobany dunkel filieren.

