

TEGRAL Satin Muffin Chocolat



TEGRAL Satin Muffin Chocolat



Le muffin est un produit indispensable dans vos vitrines, il représente 50% des consommations de pâtisseries Américaines. Il se consomme à tout moment de la journée et il est idéal pour les formules de snacking.
C'est pour cela que nous élargissons notre offre de préparations pour muffin avec une version 100% chocolatée, ultra gourmande.



LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

- Produit à partir de véritable chocolat belge Belcolade pour une saveur chocolatée
- Texture moelleuse, humide et gourmande
- Bonne cohésion de la mie, non friable à la dégustation
- Contient la technologie Acti-Fresh, qui permet :
 - d'améliorer la texture de vos muffins
 - de maintenir la fraîcheur du produit plus longtemps
- Sans arôme et sans colorant artificiel (NAFNAC)
- Contient des œufs ponte au sol
- Fabriqué en France
- Disponible en sac de 10 kg
- Date de durabilité minimale de 9 mois



LES BÉNÉFICES D'UTILISATION :

- Simplicité de réalisation, gain de temps (remise en œuvre à l'eau en seulement 3 pesées)
- Pas de manipulation d'ingrédients à DLUO courte tels que les œufs
- Bon maintien des inclusions
- Permet d'optimiser les moments de fabrication, stable à la congélation
- Permet l'appellation au chocolat après remise en œuvre, sans avoir à ajouter des pépites de chocolat
- Permet de réaliser différentes recettes de muffins délicieux grâce à des inclusions (pépites de chocolat, caramel, fruits secs et confits ...), des fourrages fruits ou aux notes chaudes



Soyez créatif et apportez de la diversité à votre offre !

Recette :

Quantité : 15 muffins

INGRÉDIENTS :

Tegral Satin Muffin Chocolat	1100 g
Eau	500 g
Huile	400 g

MODE D'EMPLOI :

Mélanger tous les ingrédients dans le batteur pendant 3 minutes à vitesse moyenne, jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Cuire 45 minutes à 150°C dans un four ventilé pour des muffins de 130-150 g.

En option :

- Ajouter des inclusions à votre pâte avant cuisson.
- Pocher un fourrage avant (ou après) cuisson.
- Décorer vos muffins avant (ou après) cuisson.

Idées d'inclusions et de fourrages :

Recommandation de dosage : 15 – 20 % du poids de la pâte

		A appliquer	
		Avant Cuisson	Après Cuisson
INCLUSIONS	Chunks Chocolat (Noir 50%, Lait 28%, Blanc 22%)	•	
	Mini-Gouttes Noir 44%	•	
	Mélange Fruits Confits	•	
FOURRAGES	Carat Nutolade	•	•
	Carat Nutolade Noisette Piemont	•	•
	Carat Supercrem Amande Noisette 40 %		•
	Supercrem White Nutty		•
	Gianduja Lait Collection Cacao-Trace		•
	Deli Caramel		•
	Deli Speculoos		•
	Fourrage Caramel Beurre Salé		•
	Fourrage Framboises Pepins	•	•
	Fourrage Framboise Extra	•	•
	Topfil Finest Banane 70 %		•
	Topfil Cerise Noire 70 %		•
	Topfil Finest Framboise 70 %		•

Idées de décorations pour encore plus de gourmandise :

	A appliquer	
	Avant Cuisson	Après Cuisson
Amandes Blanchies en Bâtonnets	•	•
Amandes Blanchies Hachées	•	•
Noisettes Brutes Hachées	•	•
Noisettes Brutes Effilées	•	•
Gianduja Lait Collection Cacao-Trace		•
Pralicrac (Blanc, Lait, Noir, Maissimo, Pécan, Caramel)		•
Pralisec		•
Céréales Croustillantes Aux 3 Chocolats		•
Carat Decorcrem Cacao-Noisette		•
Carat Coverliq (Brune, Ivoire)		•
Copeaux & Vermicelles		•
Chunks & Mini-Gouttes	•	





www.puratos.fr

PatisFrance-Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthéry
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83
E : patisfrance@puratos.com



 **puratos**
Food Innovation for Good