

Muffin H&WB



Par : Application Specialist

Quantité : 16 muffins

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Appareil à Muffin

Préparation pour Muffin	1 000
Puratos Tegral Muffin	
Eau	600
Huile	300
Fourrage Puratos Topfil Myrtille 70%	190
TOTAL	2 090

Mélanger tous les ingrédients sauf le Topfil, pendant 1 min à vitesse lente et 3 min à vitesse moyenne au batteur et à la feuille. Ajouter ensuite le Topfil et marbrer.

Crumble Amande

Farine Pâtissière PatisFrance	40
Beurre	40
Sucre	40
Amande Poudre PatisFrance	40
TOTAL	160

Mélanger le tout au batteur jusqu'à agglomération.

Fourrage Myrtille

Fourrage	320
Puratos Topfil Myrtille 70%	
TOTAL	320

Mettre en poche, réserver.

Montage et finitions

- Pocher 130 g par moule tulipe, déposer environ 10 g de crumble sur le dessus.
- Cuire à 190°C pendant environ 30 min au four à sole, avec 120 ml de buée.
- Fourrer environ 20 g de Topfil par muffin.