

# Muffin Classique



Par : Application Specialist

Quantité : 16 muffins

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
<b>Appareil à Muffin</b>		
<b>Préparation pour Muffin</b>	1 000	Mélanger au batteur et à la feuille tous les ingrédients, sauf les mini gouttes, pendant 1 minute à vitesse lente et 3 minutes à vitesse moyenne. Ajouter les mini gouttes et mélanger 1 minute à vitesse lente.
<b>Puratos Tegral Muffin</b>		
Eau	600	
Huile	300	
<b>Belcolade Mini Gouttes Noir 50%</b>	190	
<b>TOTAL</b>	<b>2 090</b>	

## Fourrage Noisette

<b>Fourrage Puratos Carat Nutolade</b>	320	Mettre en poche puis réserver.
<b>TOTAL</b>	<b>320</b>	

## Montage et finitions

- Pocher 130 g par moule tulipe, déposer quelques mini gouttes 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 Nutolade par muffin.