

Muffin Durable



Par : Application Specialist

Quantité : 16 muffins

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Appareil à Muffin

Préparation pour Muffin	1000	Mélanger au batteur et à la feuille tous les ingrédients, 1 min à vitesse lente et 3 min à vitesse moyenne.
Puratos Tegral Muffin		
Eau	600	
Huile	300	
Pâte d'arômatization Pretachoco	152	
Cacao Trace PatisFrance		
TOTAL	2052	

Fourrage Noisette

Fourrage Puratos	160	Mélanger et mettre en poche, réserver.
Carat White Nutty		
Praliné Noisette France 64%	160	
PatisFrance		
TOTAL	320	

Enrobage Noir

Fourrage Pralirac Noir	300	Fondre l'ensemble et réserver.
PatisFrance		
Belcolade Lait Origins	120	
Cameroun 45% Cacao Trace		
Belcolade Beurre de Cacao	60	
Cacao Trace		
TOTAL	480	

Montage et finitions

- Pocher 128 g par moule tulipe.
- Cuire à 190°C pendant environ 30 min au four à sole, avec 120 ml de buée.
- Fourrer environ 20 g de fourrage noisette par muffin.
- Tremper le dessus du muffin dans l'enrobage noir.
- Décorer de chocolat râpé et de fourrage noisette.