

Muffin-Mix

Gluten Free



Muffin-Mix Gluten Free

Tak lahodné muffiny jako originál

Výhody při zpracování:

- univerzální (všestranné) možnosti zpracování
- optimální konzistence těsta
- jednoduchá a spolehlivá výroba

Kvalitativní výhody:

- přirozená a příjemná barva korpusu
- velmi dobrá, příjemná chuť
- dlouhotrvající čerstvost

velmi
šťavnatá struktura
korpusu typická
pro muffiny

Receptura:

Muffin-Mix Gluten Free	1000 g
Vejece čerstvá	500 g
Olej jedlý	350 g
Voda pitná	150 ml
Celková hmotnost	2000 g

Doba míchání:	3 min
Navážka:	70 - 80 g
Teplota pečení:	180 °C, s lehkým zapářením
Doba pečení:	20 - 25 min

Technologický postup:

Vymícháme všechny suroviny do hladka, poté hmotu plníme do tvořítek na muffiny a dáme péct. Po třech minutách pečení lehce zapáříme a dopékáme při uzavřeném odtahu páry.

Možnosti:

Do těsta lze přidat vše, co je v cukrářské výrobě běžné za předpokladu, že jde o bezpečnou ingredienci, např. ovoce, rozinky, čokoládové pecičky, mandle, ořechy, pistácie, atd. Všechny tyto ingredience mohou být přidány přímo do těsta nebo je můžeme poklást na povrch muffinů. Jako základ pro těžší složky by těsto mělo být trochu kompaktnější. Poleva a dozdobení povrchu mohou dotvořit celkový dojem.

BEZlepku



IREKS

IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.: +420 543 250 155
Fax: +420 543 250 159
info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz



BEZlepku