



- ✓ **głęboki czekoladowy smak i zapach**
- ✓ **wilgotny miększ długo zachowujący świeżość**

MIESZANKI CUKIERNICZE

CZEKO-MUFFIN

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu czekoladowych
muffin i babeczek*

Muffiny – amerykańskie ciastka pieczone w charakterystycznych papilotkach na stałe zagościły na naszych stołach. Stanowią doskonałą i smaczną przekąskę nie tylko dla dzieci, ale również dla dorosłych np. podczas przerwy w pracy, klimatycznego spotkania towarzyskiego, jak również wielkich przyjęć.

Muffiny od Lesaffre są delikatne, puszyste w środku, a co najważniejsze miększ jest długo wilgotny, przez co produkt gotowy utrzymuje świeżość znacznie dłużej.

Muffiny nigdy się nie nudzą, może dlatego, że można do nich dodawać kremy, owoce, bakalie czy po prostu bitą śmietanę.

SPOSÓB STOSOWANIA

100% mieszanki bez dodatku mąki.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

OPAKOWANIE

worek 25 kg

UWAGA: Produkt zawiera gluten, pochodne soi, pochodne mleka.
Może zawierać śladowe ilości: jaj i pochodnych, sezamu.



LESAFFRE

CZ E K O - M U F F I N

ZALETY

- ✓ *apetyczny wygląd*
- ✓ *duża objętość wyrobu gotowego*
- ✓ *puszysty, drobnoporowaty miękisz*
- ✓ *delikatna, ciemna skórka*
- ✓ *długotrwała świeżość wypieków*
- ✓ *powtarzalna, wysoka jakość wyrobu gotowego*
- ✓ *idealna kompozycja do wykonania różnego rodzaju*

babek, muffinek, blatów i ciast.



MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu czekoladowych
muffin i babeczek*



MIESZANKI CUKIERNICZE

RECEPTURY

Muffiny

Mieszanka Czeco-muffin	1 000 g
Jaja	400 g
Olej	300 g
Woda	200 g
Mieszanie	4'

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać do jednolitej konsystencji mieszadłem płaskim ramowym przez około 4 minuty na wolnych obrotach. Następnie wyłożyć porcje ciasta do papilotek lub foremek i wypiekać.

* Sugerowana naważka do papilot typu tulipan to 90-100g

Wypiek: 190-200°C

Czas wypieku: 30-35 minut



INVENTIS®
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

Inventis to kompletna gama produktów do wypieku chleba. Pozwala piekarzom tworzyć zróżnicowane i smaczne przepisy kulinarne ograniczone jedynie ich wyobraźnią. Inventis jest doskonałym narzędziem na drodze do zadowolenia klienta.

Lesaffre Polska S.A.

46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska

tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99

www.lesaffre.pl


LESAFFRE