



CATEGORÍA

Muffins, Pastelería



EVENTO

Línea Vegana

MUFFINS RELLENOS VEGANOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Mix Cake Vegano	1.000
Agua	0.530
Aceite Vegetal	0.280
Peso total:	1.810

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Maracuyá	0.250
Peso total:	0.250

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Semillas de Calabaza	0.030
Semillas de Linaza	0.020
Semillas de Maravilla	0.020
Peso total:	0.070

MÉTODO

-Incorporar todos los ingredientes en la batidora.

- Mezclar en velocidad lenta durante 1 minuto aproximadamente.
- Utilizar mezquino para limpiar paredes y base del bowl.
- Terminar de batir en velocidad alta durante 3 minutos.
- Incorporar mix de semillas en forma envolvente.
- Utilizar molde de muffins con su respectiva tulipa.
- Verter mezcla en manga y dosificar de 100 gramos.
- Hornear a 180°C durante 36 a 37 minutos.
- Una vez frío el muffins, inyectar Relleno Frutal Maracuyá.

(Receta para 18 unidades)