



MUFFINS VAINILLA (COSTA/SIERRA)

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla ideal para preparar muffins de características especiales (Textura, sabor, humedad) como las clásicas norteamericanas. Alta resistencia a diversas inclusiones (Frutos deshidratados, chocolate, etc.).

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada para galletería, Azúcar, Maltodextrina, Estabilizante E1442, Emulsificante E471, Estabilizante E412, Regulador de la acidez E330, Gluten, Leudante E450i, Leudante E500ii, Sal, Almidón modificado, Emulsificante E477, Emulsificante E472b, Emulsificante E471, Emulsificante E481i, Emulsificante E433, Leche en Polvo, Jarabe de glucosa, Estabilizador E450i, Saborizante idéntico al natural, Leudante E341i, Conservante (E202)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
	1 kg	Funda	

MÉTODO

Grupo Costa	
Ingrediente	KG
Premezcla Deluxe Cake	1.000
Huevos	0.350
Agua	0.200
Aceite	-
Peso total: 1.750	
Grupo Sierra	
Ingrediente	KG
Premezcla Deluxe Cake	1.000
Huevos	0.350
Agua	0.300
Aceite	0.200
Peso total: 1.850	

DESCRIPTION

1. Pesar los ingredientes. 2. Batir la premezcla junto con los huevos y el agua durante 1 minuto a velocidad baja. 3. Agregar a punto de hilo el aceite a velocidad baja. 4. Batir a velocidad media nuevamente por dos minutos más, hasta conseguir la incorporación total del aceite y obtener una mezcla homogénea. 5. Colocar el batido en moldes previamente engrasados. 6. Hornear a 160°C por 45 minutos. (En costa hornear por 40 - 45 minutos a 165 - 170 °C).



ALMACENAMIENTO

Ambiente fresco y seco



VIDA ÚTIL

6 MESES días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Gluten, Leche, Lactosa



CATEGORÍA

Premezclas Pasteleras, Muffins



PRODUCTO TERMINADO

Muffins, Pasteles



MARCAS

Muffins