Маффин йогуртный с какао

на основе концентрата «Йогуртный пирог»

- ***прекрасный подъём в маффинах с начинкой***
- ***длительное сохранение свежести***
- ***новый нежный вкус йогурта с какао***
- ***высококонцентрированный***
- ***разнообразная область применения: пироги на противнях, маффины, различные формы***

Art. Nr.
RU00000425

Базовый рецепт:

1,266 кг Концентрат Йогуртный пирог

0,400 кг Какао

2,027 кг Сахар-песок

1,301 кг Мука в\с

1,902 кг Яйцо столовое

2,002 Масло растительное, или маргарин

1,101 кг Вода

10,000 кг Выход

Время замеса: медленно 3 мин.

Температура выпекания: 175 °C

Время выпекания: Зависит от веса тестовой заготовки.

ООО «ПФАНЛ БАКМИТТЕЛЬ» | Краснобогатырская 6 – 5 офис 305 | 107564 Москва |
Тел +7 (495) 665 34 61 | факс +7 (495) 665 34 60 | office.ru@pfahnl.ru | www.pfahnl.ru

Маффин йогуртный с какао

на основе концентрата «Йогуртный пирог»

Процесс приготовления:

Перемешивание: Все компоненты взвесить и смешать до состояния гомогенной массы.

Взвешивание: Может использоваться любая форма пригодная для выпекания. Форма должна наполняться массой на 50%-80%.

Декорирование: Поверхность может быть отделана начинкам, или любыми фруктами. В тесто можно внести до 20% замороженных фруктов, ягод, шоколада, цукатов или других компонентов.

Выпекание: Пироги выпекать при температуре 175°С-180С. Время выпекания зависит от тестовой заготовки.

Заметки:

ООО «ПФАНЛ БАКМИТТЕЛЬ» | Краснобогатырская 6 – 5 офис 305 | 107564 Москва |
Тел +7 (495) 665 34 61 | факс +7 (495) 665 34 60 | office.ru@pfahnl.ru | www.pfahnl.ru