

Маффин «Альпийский»

backaldrin®

Тесто:

1,000 кг – «Альпийский бисквит» (RU112025100)

0,540 кг - Яйцо

0,460 кг – Растительное масло/Маргарин (размягченный)

ООО «Бакальдрин Рус»
ул. Адмирала Корнилова, влд.19,
г. Москва, 108803
Т +7 (495) 500-55-99
rus@backaldrin.ru
www.backaldrin.com

2,000 кг - Всего теста

Время замеса: 1 – 2 минут медленно

Миксер: Планетарный

Время отлежки теста: без отлежки

Масса тестовой заготовки: 0,050-0,110 кг

Время расстойки: не требуется

Температура печи: 180°C-170°C

Время выпечки: 20-30 минут

Способ приготовления:

Вышеперечисленные компоненты смешать в миксере или вручную при помощи венчика (**До однородной консистенции не взбивая!**).

Дозировать массу в формы для маффинов при помощи кондитерского мешка или ложки. Сделать два надреза (крест-накрест) с помощью скребка, ножа или лопатки смазанных растительным маслом / жировым спреем. Выпекать при заданной температуре с открытым шибером.

Совет. Для получения в готовой продукции более «сочного» (масляного) вкуса и более «тяжелой» плотности мякиша, рекомендуем заменить в тесте, растительное масло на размягченный маргарин.

