

Маффин «Шоколадный»

backaldrin®

Тесто:

1,000 кг – «Альпийский бисквит» (RU112025100)
0,540 кг - Яйцо
0,460 кг – Растительное масло/Маргарин (размягченный)
0,060 кг - Какао
0,120 кг - Вода

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

2,180 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 (кроме какао и воды) смешать в миксере или вручную при помощи венчика (**До однородной консистенции не взбивая!**). Какао смешать в водой и добавить в тесто. Размешать до равномерного распределения какао в массе теста.

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.



Общество с ограниченной ответственностью «Бакальдрин Рус» ИНН 5003073006, КПП 775101001. Банковские реквизиты в акционерном обществе (АО) «Райффайзенбанк»г. Москва, расчетный счет № 40702810400001411433, БИК 044525700, кор.счет 30101810200000000700