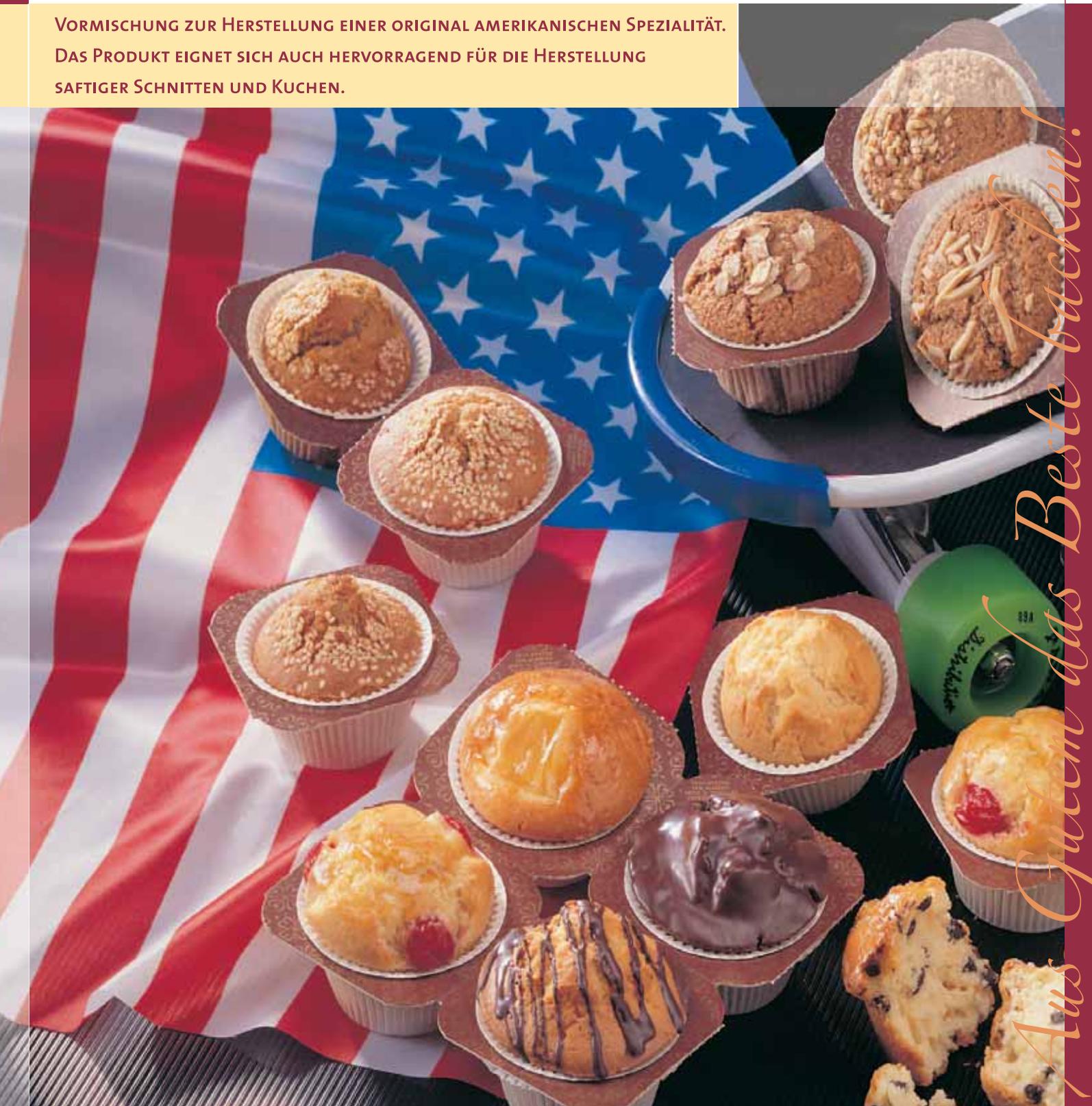


KOMPLET Sun Muffin Feingold

Die Gebäckidee aus den USA!

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG EINER ORIGINAL AMERIKANISCHEN SPEZIALITÄT.
DAS PRODUKT EIGNET SICH AUCH HERVORRAGEND FÜR DIE HERSTELLUNG
SAFTIGER SCHNITTEN UND KUCHEN.



Aus Ihrem das Beste backen!



KOMPLET Sun Muffin Feingold

KOMPLET Papier-Backförmchen SIND ÜBER DEN FACHGROSSHANDEL ERHÄLTlich.

Grundrezeptur

KOMPLET Sun Muffin-Feingold	1.000 g
Speiseöl	300 g
Eier	300 g
Wasser	300 g
Gesamtgewicht	1.900 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit grober Schlagrute oder Flachschläger ca. 3 Minuten im Schnellgang rühren. Danach entweder als neutralen Muffin oder mit verschiedenen Zutaten als Spezialmuffin mit einem Eisportionierer in die Papierkapseln oder in Muffinbleche einfüllen.

Variationen

Die Zutaten werden zum Ende des Rührvorganges in die Masse eingerührt (Menge auf Grundrezeptur).

Nussmuffin	200 g grob gehackte, geröstete Nüsse
Schokomuffin	200 g Schokotropfen oder Kuvertürestückchen
Marmormuffin	20 g Kakao + 20 g Zucker (unter ca. 1/3 der Masse)
Rosinenmuffin	300 g Rumrosinen oder Rum-sultaninen
Apfelmuffin	300 g Apfelstückchen
Johannisbeer-muffin	300 g gefrorene Johannisbeeren (mit 25 g Saftbinder mischen)
Blaubeermuffin	300 g gefrorene Heidelbeeren (mit 25 g Saftbinder mischen)
Likör- oder Rum-muffin	50 - 100 g Likörpaste oder Rumaroma

Dekor:

Je nach Variante vor dem Abbacken mit Nüssen/Mandeln usw. bestreuen, nach dem Backen abglänzen oder mit Schokolade usw. garnieren.

Einfüllgewicht:	65 - 75 g (je nach Fruchtanteil)
Ausbeute:	30 - 34 Stück (je nach Variante)
Backtemperatur:	ca. 200 °C
Backzeit:	ca. 28 Minuten

Spezialgebäcke aus KOMPLET Sun Muffin

Grundrezeptur spezial

KOMPLET Sun Muffin-Feingold	1.000 g
Speiseöl	300 g
Eier	400 g
Wasser	200 g
Gesamtgewicht	1.900 g

Früchtekuchen (Kasten- oder Kranzform)

Grundrezeptur spezial	s. oben
+ Trockenfrüchte	600 g
+ Mandeln usw.	

Backtemperatur:	ca. 170 - 180 °C
Backzeit:	je nach Größe 60 - 75 Minuten

Marmorkuchen

Grundrezeptur spezial	s. oben
+ Kakao	25 g (für die halbe Masse)
+ Zucker	25 g (für die halbe Masse)

Backtemperatur:	ca. 170 - 180 °C
Backzeit:	je nach Größe 60 - 75 Minuten

Fruchtschnitte

(Blech 60 x 40 cm mit hohem Rand)

KOMPLET Sun Muffin-Feingold	1.500 g
Speiseöl	450 g
Eier	600 g
Wasser	300 g
Früchte (Aprikosen, Kirschen usw.)	ca. 1.500 g
Gesamtgewicht	ca. 4.350 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen ca. 3 Minuten mit dem Flachschläger in der Maschine im Schnellgang rühren. Die Masse in ein gefettetes und bemehltes Blech einfüllen, mit Früchten belegen und abbacken. Nach dem Abbacken mit **KOMPLET Kiddy Gel** abglänzen oder mit **KOMPLET Neuschnee** absieben.

Einwaage:	2.800 g (Blech 60 x 40 cm)
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 50 Minuten

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: +49 (0) 68 98 / 97 26-0 · Fax: +49 (0) 68 98 / 97 26-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72 99