

Dinkel-Kokos-Muffin

KOMPLET Dinkel Soft Rühr



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 20 Stück

Masse:

KOMPLET Dinkel Soft Rühr	1.000 g
Vollei	100 g
Speiseöl	400 g
Wasser	500 g
Gesamtmasse	2.000 g

Zum Unterrühren:

KOMPLET Schokotropfen 7.500 / kg	200 g
----------------------------------	-------

Füllung:

Grundmasse für Kokosgebäcke aus KOMPLET Kokosmakronen (siehe Grundrezeptur)	300 g
---	-------

Dekor:

Dinkelstreusel aus KOMPLET Dinkel Soft Rühr (siehe Grundrezeptur)	160 g
KOMPLET Kokosmakronen	40 g
Gesamtgewicht	2.700 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die KOMPLET Schokotropfen kurz unterrühren. Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die KOMPLET Tulip Cups einfüllen.

Einwaage KOMPLET Tulip Cups: ca. 110 g pro Stück

Dinkel-Kokos-Muffin

KOMPLET Dinkel Soft Rühr

Die Dinkelstreusel nach Grundrezeptur herstellen und davon 160 g mit 40 g **KOMPLET Kokosmakronen Mix** trocken mischen.

Einwaage Dinkelstreusel/KOMPLET Kokosmakronen Mix: 10 g pro Stück

Die Kokosmakronen-Masse nach Grundrezeptur herstellen und in die Muffins eindressieren.

Einwaage Kokosmakronenmasse: 15 g pro Stück

Backtemperatur: Etagenbackofen: 200 - 210 °C
Stikkenofen: 160 - 170 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Dinkelmuffin mit Kokosfüllung und Dinkelstreusel

Dinkelstreusel aus KOMPLET Dinkel Soft Rühr

KOMPLET Dinkel Soft Rühr	1.000 g
Zucker	150 g
Butter, temperiert	400 g
Gesamtgewicht	1.550 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

Grundmasse für Kokosgebäcke aus KOMPLET Kokosmakronen

KOMPLET Kokosmakronen	1.000 g
Wasser	275 g
Gesamtgewicht	1.275 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.
Anschließend ca. 15 Minuten quellen lassen und danach beliebig weiterverarbeiten.

Rührzeit: ca. 5 Minuten



Aus Gutem das Beste backen!