

# Mandarinen-Schoko-Muffins

## KOMPLET GOURMET MUFFIN

GOURMET MUFFIN	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	420 g
Mandarinenpaste	20 g
Gesamt	1.990 g

### zum Unterrühren

Mandarinen - Orangen, ( Dosenfrüchte )	150 g
SCHOKOTROPFEN (25.000/KG) 4X5 KG	100 g
Gesamt zum Unterrühren	250 g

### Dekor

SCHOKOTROPFEN (25.000/KG) 4X5 KG	30 g
Hagelzucker	30 g
Gesamt Dekor	60 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Mandarinen und den Schokotropfen, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Mandarinen und die KOMPLET Schokotropfen kurz unterrühren.

Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die TULIP - CUPS einfüllen.

Einwaage KOMPLET TULIP FORM: ca. 110g

Mit KOMPLET Schokotropfen und Hagelzucker bestreuen und abbacken.



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

Backzeit: 25 - 30 Minuten

*Aus Gutem das Beste backen!*

