

Vanille Muffin

KOMPLET GOURMET MUFFIN

Basismasse

GOURMET MUFFIN	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	420 g
Gesamt Basismasse	1.970 g

Füllung

BOURBON VANILLE KALTCREME, Grundrezept	360 g
Gesamt Füllung	360 g

Dekor

Hagelzucker	90 g
Gesamt Dekor	90 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

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

Einwaage: ca. 110 g / pro Stk.

BOURBON VANILLE KALTCREME nach Grundrezeptur herstellen und in die Masse eindressieren.

Einwaage Füllung: 20 g / pro Stk.

Anschließend mit Hagelzucker bestreuen und abbacken.

Einwaage Hagelzucker: 5 g / Stk.

Backtemperatur: Etagenbackofen: 200 - 210 °C



Stikkenofen: 160 - 170 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

